



Лимонні тістечка

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Час	10 хв
готування	
шт.	8
Прилад	CombiSteamer V6000 PowerSteam з 2022 року

з листочками чаю Earl-Grey

Тісто

50 г масла, розм'якшеного
100 г цукру
1 яйце
1 щіпка солі
200 г сметани
150 г борошна
2 ч. л. розпушувача
1 лимон, терта цедра
2 ст. л. сушених листочків
чаю Earl-Grey

Цукати з лимонної цедри

1 лимон
60 г цукру
500 мл води

Глазур

½ листок желатину
50 г білого шоколаду
½ лимона, тільки сік





1 ст. л. жирних вершків

½ ч. л. цукру

Тісто

Добре перемішайте віничком вершкове масло, цукор, яйце, сіль і сметану в мисці. Змішайте борошно і розпушувач і ретельно вмішайте в суміш. Додайте цедру лимона і чайні листочки.

Вилийте тісто в формочки для мафінів.

Випікання

Випікайте мафіни на загартованому скляному деко на середньому рівні в режимі інтенсивного гарячого повітря + пара за температури 200 °C протягом 10 хвилин.

Дайте охолонути після випікання.

Цукати з лимонної цедри

Очистіть лимон від цедри і вичавить сік.

У невеликій сковороді доведіть до кипіння цукор і воду, додайте цедру і сік та на середньому вогні уваріть до консистенції сиропу.

Злийте рідину, дайте стекти цедрі і викладіть на папір для випікання.

Глазур

Замочіть желатин у холодній воді.

Нагрійте шоколад, лимонний сік, вершки і цукор у невеликій сковороді на слабкому вогні.

Додайте желатин (віджавши зайву воду) і розмішайте до повного розчинення. Відставте глазур.

Прикрашання

Змастить тістечка глазур'ю, зверху викладіть цукати з лимонної цедри.

Етапи приготування

Інтенсивне гаряче повітря + пара 200 °C протягом 10 хв

Акcesуари

Скляне деко, загартоване

8–10 формочок для мафінів із силікону чи паперу





Додаткова інформація

Складено

05.09.2023

