

**ПИРОЖНЫЕ  
«МЯТА-ЛИМОН-  
СМОРОДИНА»**



# ПИРОЖНЫЕ «МЯТА-ЛИМОН-СМОРОДИНА»



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Миндаль очищенный - 180 г
- Кокосовое масло - 100 г
- Растительное молоко - 200 г
- Сироп топинамбура - 150 г
- Смородина черная - 180 г
- Лимон ½ шт. или сок целого лимона и его цедра
- Мята - 15 г

## ПОДГОТОВКА:

Необходимо замочить миндаль 8-12 часов, перед готовкой обдать кипятком или сильно горячей водой, и он легко очистится.

Кокосовое масло должно быть жидким, растопить на водяной бане, если это не так.

Смородину перебрать, чтоб не было веточек никаких, промыть.

Мята – используем листики и мягкие стебельки.

Лимон – из половинки лимона достать вилкой все косточки. Если не хотите чуть горьковатый привкус используем цедру 1 лимона и сок.



## ОПИСАНИЕ:

### 1 Этап

Готовим слой суфле со смородиной.

Для этого берем: 90 г очищенного миндаля, 50 г кокосового масла, 50 г сиропа топинамбура, 180 г смородины, 100 г растительного молока (кокосового или другого).

Нам понадобится блендер кувшин, чем мощнее, тем лучше, но работаем с любим.

Засыпаем все ингредиенты в кувшин, и объединяем, начиная с небольшой скорости и увеличиваем до максимальной.

Следующий шаг необходим только тем, у кого блендер не смог перемолоть косточки смородины, если у вас с этим проблем не возникло, пропускайте его. На видео я специально оставила косточки, не перемальвала на максимальной скорости своего блендера, поэтому делаю вместе с вами.

Перетираем через сито всю смесь, в сите останутся только косточки.

Берем форму, у меня это силиконовая форма для 6 пирожных, заполняем на половину, обращаем внимание, чтобы бортики были чистые, чтобы был красивый вид в итоге.

Ставим в морозилку.

## ОПИСАНИЕ:

### 2 Этап

Готовим мусс мята-лимон.

Для этого используем: миндаль очищенный 90 г, кокосовое масло 50 г, сироп топинамбура 100 г, лимон ½ шт. (или заменяем на цедру 1 лимона и его сок), 15 г листьев мяты, 100 г растительного молока (кокосового или другого).

Перекладываем в блендер все ингредиенты. Объединяем все, начиная с маленькой скорости, доводим до максимальной. Смесь должна получиться гладкая и шелковистая.

Если ваш блендер не взял мяту и лимон, нужно перетереть смесь также, как делаем это со слоем смородины.

Достаем из морозилки наши формочки, наполняем до краев нашим мятно-лимонным слоем.

Отправляем в морозилку на 6-8 часов или всю ночь.

### 3 Этап

Делаем корж.

Для этого берем 50 г чернослива и 50 г пекана. В блендере измельчителе объединяем все ингредиенты.

Перекладываем на пергамент или силиконовый коврик, накрываем вторым силиконовым ковриком, раскатываем тонкий слой примерно 3 мм. Вырезаем формы, какие хотим, это необязательно круги, могут быть, квадраты, ромбы, овалы, звезды и тд, диаметр также может быть больше, их мы тоже красим.

# ПИРОЖНЫЕ «МЯТА-ЛИМОН-СМОРОДИНА»



## ОПИСАНИЕ:

### 4 Этап

Достаем наши пирожные. Выкладываем, а подготовленные коржики. Украшаем их смородиной, черешней, лимоном.

Приятного аппетита!

