

Детский рецепт
приготовления пирожного
«Картошка» из печенья



Кто впервые придумал рецепт приготовления пирожного «картошка»

- Было это в далеком 19 веке, когда жена финского поэта Рунеберга на скорую руку сотворила настоящее кулинарное чудо из остатков печенья, чтобы угостить неожиданных гостей, пришедших в их дом. Она измельчила в ступке поломанное печенье, добавила сметаны, ликера, варенья и слепила маленькие пирожные, украсила их ягодами и подала на десерт к чаю. Угощение было высоко оценено гостями и быстро стало популярным по стране.
- Со временем рецепт приготовления пирожного «картошка» усовершенствовали, в качестве основы использовали бисквит и кондитерские крема, но до сих пор для аромата добавляют коньяк или ром. В настоящее время пользуются двумя основными способами приготовления этого вкусного лакомства. В магазине мы берем пирожное, сделанное из бисквита, а в домашнем варианте чаще всего его готовят из готовых продуктов, таких как ванильные сухари, пряники или печенье.

Как приготовить пирожное по нашему рецепту

Ингредиенты:

- Печенье простое – 500 г
- Сгущенное молоко – 180 г
- Сливочное масло – 200 г
- Какао – 2 столовые ложки
- Ванилин – щепотка



Способ приготовления:

Сначала измельчаем в крошку поломанное печенье.



Крем и заготовленную крошку тщательно перемешиваем.



Из готового теста руками лепим колбаски и колобки, а потом обваливаем их в какао.



Вот такие пирожные получились у нас в итоге.



Больше всего понравилось пробовать
вкусную смесь.



Их мы ставим в морозильную камеру на 20 минут, после чего можно пить чай.

Оставшееся пирожное можно хранить в холодильнике два дня, но съедается оно намного быстрее.

