



«РОМОВАЯ БАБА» С NUTELLA®

ТОРТЫ / ПИРОЖНЫЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН |
КРУГЛЫЙ ГОД



На 10 порций (половина ромовой бабы = 1 порция)

Ингредиенты:

- 30 г муки из мягких сортов пшеницы (муки из мягких сортов пшеницы)
- 20 г цельнозерновой пшеничной муки
- 3,5 г сахарной пудры
- 1,25 г пивных дрожжей
- 1 яйцо
- 20 г сливочного масла
- 1 г соли
- 1/2 стручка ванили

- 150 г Nutella®
- 10шт. маленького сухого миндального печенья

Ингредиенты:

- 2 спелых персика с жёлтой мякотью
- (около 200 г каждый)
- 80 г сахарной пудры
- 1/2 стручка ванили
- щепотка соли
- ½ лимона
- 80 г воды

Способ приготовления:

Поместите в миску муку обоих видов, сахар, содержимое стручка ванили и измельчённые пивные дрожжи. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте с помощью электрической тестомешалки до получения однородной смеси без комочков. Добавьте масло и соль. Снова перемешайте до получения густого теста.

Оставьте тесто подходить на 5 минут выложите смесь в силиконовые формы (диаметром 3,5 см, высотой 4 см) – 20 г смеси в каждую форму.

По высоте тесто должно занимать примерно $\frac{3}{4}$ формы. Смочите руки водой, чтобы тесто не прилипло, и пальцем аккуратно сделайте углубление в тесте в каждой форме.

Оставьте подниматься примерно на 40 минут при комнатной температуре, затем поставьте в духовку и выпекайте при температуре

180°C около 12 минут.

Дайте полностью остыть, разрежьте каждый кекс пополам.

Приготовление сиропа и персиковым соусом

Вымойте персики и разрежьте на 8 частей. Добавьте сахар, ваниль, соль и лимонный сок. Накройте пищевой пленкой и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Вылейте смесь в сковороду с антипригарным покрытием и высокими бортами и поджаривайте, пока персики не станут мягкими (но не доводите до кашеобразной консистенции).

Вытащите кусочки персиков из сиропа. Три отложите в сторону, а остальные разомните до однородной массы кремообразной консистенции. Поместите получившийся персиковый соус в холодильник.

Разбавьте сироп 80 г воды и доведите до кипения. Сразу же снимите с огня. Разрежьте ромовые бабы пополам и положите половинки на сковороду так, чтобы они были полностью покрыты сиропом.

Накройте пищевой плёнкой (по поверхности ромовых баб) и оставьте примерно на 45 минут при комнатной температуре.

Подавайте половинку ромовой бабы с 40 г персикового соуса, 15 г Nutella®, двумя маленькими кусочками поджаренных ломтиков персика и крошками одного миндального печенья.