



«Тарт из слоеного теста с фруктами и ягодами»

Предлагаем вашему вниманию нежный и солнечный десерт из слоеного теста с фруктами и ягодами, который несомненно поднимет вам настроение.

Ингредиенты:

- Тесто слоеное 100 гр
- Мука 10 гр
- Миндаль лепестки 2 гр
- Груши 95 гр
- Сахарный песок 4 гр
- Мороженое 50 гр
- Сироп кленовый 15 гр
- Красная смородина 10 гр

Пошаговый рецепт приготовления десерта из персиков с нежным кремом из взбитого творога:

- Груши промыть, удалить семенное гнездо, нарезать кружочками;
- Слоеное тесто слегка раскатываем в виде квадрата 15x15см.
- В центре прокалываем вилкой дырочки, сверху выкладываем нарезанную грушу, посыпаем коричневым сахаром и выпекаем в жар шкафу до готовности теста $T=180^{\circ}\text{C}$ 15-20мин.
- На готовый тарт посыпаем лепестки миндаля, в центр кладем шарик ванильного мороженого и поливаем кленовым сиропом, украшаем веточкой ягод красной смородины.

Приятного аппетита!