

Лимонный пирог

Состав

На 20 человек:

Основа : • 12 лимонов • 450 гр сахара • 9 яиц • 200 г сливочного масла

Безе : • 200 гр яичных белков • 300 гр сахара

Тесто: 600 гр песочного теста

Приготовление

Приготовьте лимонный пирог по Вашему рецепту.

Сперва, поместите в Бликсер основу пирога.

Включите Бликсер на 1 минуту – 1 минуту 30 сек. регулярно поворачивая скребок.

Добавьте сироп для получения нежной текстуры.

Сервируйте в стаканчиках, сначала заполняя их, с помощью кулинарного мешка, основой и, в последнюю очередь безе.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 2310 кДж (552 Ккал)
- Белки: 8,2 г
- Жиры : 21,6 г
- Углеводы : 77 г
- Кальций : 37 мг



Наш совет

Любители лимонов предпочтут цедру KumBawa – мексиканского лимона, либо нарезанную мелиссу для более выраженного вкуса.