

Замороженное клубничное пирожное



На 100 грамм:
Калорийность: **348.63 ккал.**
Белки: **5.53 г.**
Жиры: **23.34 г.**
Углеводы: **28.7 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/zamorozhennoe-klubnichnoe-pirozhnoe/>

Ингредиенты:

снова:

- 60 г крошки печенья
- 1/2 стакана рубленых грецких орехов
- 10 столовых ложек растопленного сливочного масла
- 1 стакан муки
- 1/2 стакана коричневого сахара

начинка:

- 2 яичных белка
- 1/2 стакана сахара
- 1 стакан жирных сливок
- 115 г размягченного сливочного сыра
- сок лимона средних размеров
- 300 г нарезанной клубники

Приготовление:

Нагрейте духовку до 160 градусов. Форму для выпечки (33 x 23) смажьте сливочным маслом. В блендере взбейте вместе крошки печенья с грецким орехом до мелкой крошки. Пересыпьте в миску, добавьте сливочное масло, муку, коричневый сахар и смешайте вилкой до однородной массы.

Противень застелите бумагой для выпечки и на него выложите приготовленную массу сплошным ровным слоем. Отправьте в духовку на 20 минут, на середине выпекания переверните противень, чтобы все пропеклось равномерно. Достаньте из духовки и остудите. Пока основа выпекается приготовьте начинку. Миксером взбейте белки с сахаром около 3 минут. Добавьте сливки и взбейте еще около 6 минут. Затем добавьте сливочный сыр и лимонный сок, перемешайте и добавьте нарезанную клубнику. Половину испеченной в

духовке крошки выложите в приготовленную заранее форму для выпечки. Утрамбуйте и сверху выложите начинку ровным слоем. Сверху присыпьте остальной крошкой печенья и орехов. Закройте форму фольгой и отправьте минимум на 4 часа в морозилку, а лучше на ночь. Перед подачей достаньте за 10-15 минут, чтобы легче нарезалось.