Розы чайные из бисквитного теста.
Мастер класс с пошаговым фото.

Цветы созданы Творцом, чтобы украшать собой мир и наполнять наши души гармонией. Наверное, каждый человек в своей жизни смог испытать на себе чудодейственную силу этого хрупкого создания. Когда жизнь омрачают какие-то неприятности или внезапно подступает грусть – стоит полюбоваться красотой и совершенством цветка, плохое улетучивается как туман под лучами солнышка. И душа вновь обретает гармонию, а мир уже не кажется таким мрачным и злым.

Мы хотим предложить вам создать сладкий шедевр собственными руками и порадовать этим творческим процессом себя, а тем, что получится – окружающих. Сегодня это будут розы чайные из бисквитного теста.

Из них можно сотворить букет и подарить от всей души близкому человеку. Ими можно украсить любую домашнюю выпечку и угостить своих друзей.

Ингредиенты для выпечки роз чайных:

Яйца 4 штуки
Сахар 1 стакан
Ванилин 1 щепотка
Мука 1 стакан
Соломка 5-6 штук
Количество порций 5

1.Яйцо вылить в ёмкость и взбить при помощи миксера в пену.
2.Затем постепенно добавлять сахар и продолжать взбивать. Сахар должен полностью растворится, а наша масса значительно увеличиться.

3.Во взбитый белок небольшими порциями всыпаем муку. Аккуратно перемешиваем. В итоге получаем пышную массу.

4.Духовку предварительно разогреваем до 200 градусов. Слегка теплый лист смазываем сливочным маслом и начинаем выкладывать чайной ложкой наше тесто. Оставляем некоторое расстояние между лепёшками (для растекания).

5.Делаем заготовки разных размеров, выкладывая больше или меньше массы.
6.Ставим в духовой шкаф на 2-3 минуты. Заготовки не должны перепечься иначе цветы не получатся.

7.Снимаем готовые заготовки с листа по одному. И сразу же в теплом виде соединяем краешки.

Следующий листик берём большей величины и в него как бы заворачиваем предыдущий. Таким образом, формируем цветок розы и ставим его в рюмочку, чтобы он выстоялся (подсох) и не деформировался.

8.Формируем композицию. И наслаждаемся красотой!