

## Корзиночка с кремом

### Ингредиенты:

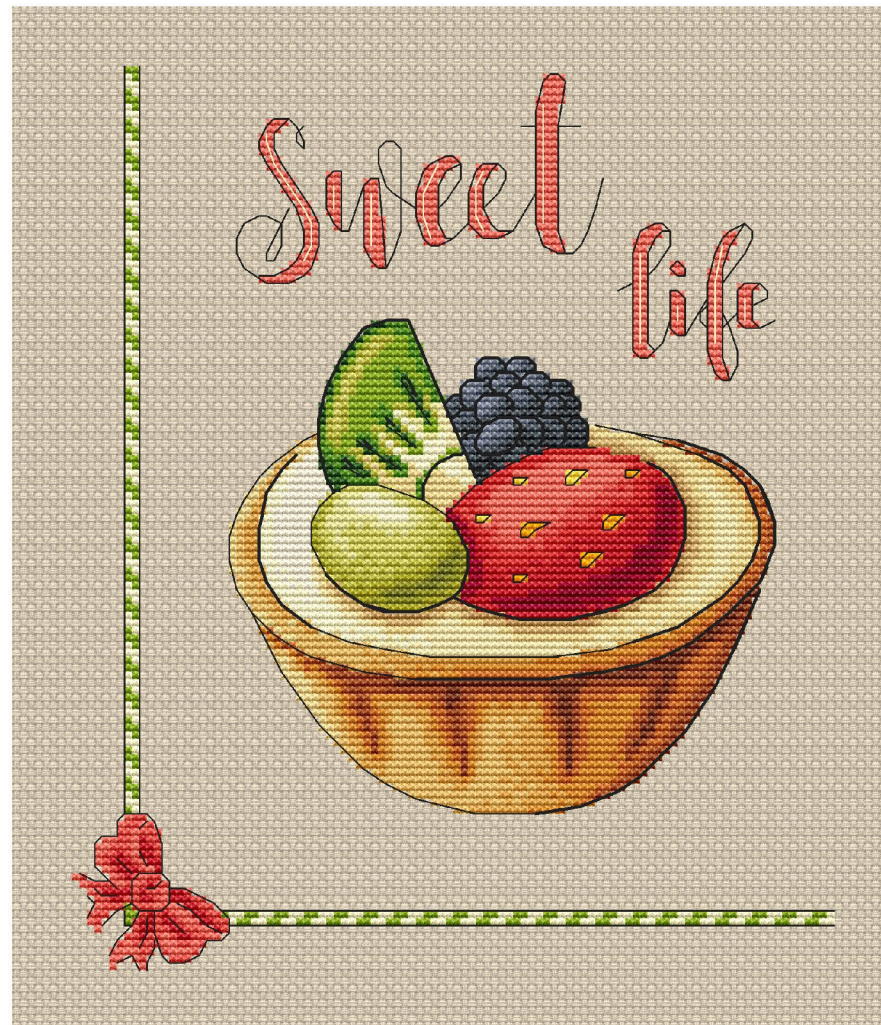
- мука (250 г)
- масло (120 г)
- сахарная пудра (60 г)
- яйцо (1 штука)

### Крем:

- белки (3 штуки)
- сахар (250 г)
- вода (не более 90 г)
- лимонная кислота (1/3 ч.л.)

1. Мягкое сливочное масло взбить с сахарной пудрой. Добавить яйцо, взбить. Постепенно всыпать муку.
2. Слепить тесто руками в шар, долго не месить.
3. Разделить тесто по формочкам. Хорошо разровнять и сформировать бортики. Наколоть вилкой дно.
4. В каждую формочку вложить квадраты пекарской бумаги, и насыпать груз, например фасоль. Это нужно для того, чтобы во время выпечки бортики не сползли вниз.
5. Выпекать в предварительно разогретой до 200 градусов духовке в течении 10-20 минут. Готовые корзиночки полностью остудить.
6. Взбить все ингредиенты для крема и наполнить корзиночки.
7. Украсить фруктами.

*(рецепт от Ирины Бердышевой и Анны Пермской)*



## Ключ к схеме (мулине DMC)

Крест (в 2 нити)					
цвет	символ	номер	цвет	символ	номер
	—	165		♠	783
	■	166		♦	904
	>	304		⊙	906
	⌒	318		⊠	907
	≡	349		⌒	972
	♥	350		✕	975
	○	352		III	976
	●	413		⊕	3826
	⌒	414		m	746+165
	⌒	422		*	165+166
	■	498		≡	352+350
	⊗	581		▨	413+414
	∩	676		∪	677+422
	+	677		⌘	166+581
	♥	712		·	746+677
	⌒	726		+	676+783
	✓	746		✕	976+3826

Бэкстич (в 1 нить)		
цвет	символ	номер
		310
		746

Бэкстич (в 2 нити)		
цвет	символ	номер
		310

Схема для вышивки  
«Корзиночки с кремом»  
разработана  
Анастасией Ерёминой

Размер: 102 x 121 крестиков  
Крест, бэкстич, бисер

Чтобы жизнь была сладкой!



