

БЛЮДА для ДЕВИЧНИКА



БЛЮДА для ДЕВИЧНИКА

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|------------------------------------|----|
| Канапе с бужениной и ветчиной | 4 |
| Помидоры фаршированные | 5 |
| Салат «Нежный» | 6 |
| Салат с креветками и фруктами | 7 |
| Салат из курицы с авокадо | 8 |
| Салат по-олтянски | 9 |
| Торт из баклажанов | 10 |
| Корзиночки с омарами | 11 |
| Двухцветное заливное с ветчиной | 12 |
| Рулет из курицы или индейки | 13 |
| Макароны фаршированные | 14 |
| Шницель «Особый» из осетрины | 15 |
| Треска с тертым картофелем | 16 |
| Кальмары фаршированные | 17 |
| Лягушачьи бедрышки в соусе | 18 |
| Мясо с имбирем | 19 |
| Рулет из свинины | 20 |
| Баранина с фисташковой корочкой | 21 |
| Окорочка фаршированные | 22 |
| Утка с черносливом и морковью | 23 |
| Торт с курицей и грибами | 24 |
| Салат-коктейль с мороженым | 25 |
| Персики в ревеневом соусе | 26 |
| Конде с бананами | 27 |
| Бланманже | 28 |
| Мусс малиновый | 29 |
| Пирожное в шоколаде | 30 |
| Торт «Трюфель» | 31 |



Калорийность
1 порции
показана
количеством
значков.

закуски



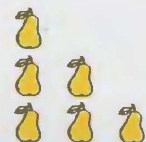
150 килокалорий
155—250 килокалорий
255—300 килокалорий

основные блюда



350 килокалорий
355—450 килокалорий
455—550 килокалорий

десерты



125 килокалорий
130—180 килокалорий
185—250 килокалорий

КАНАПЕ С БУЖЕНИНОЙ И ВЕТЧИНОЙ

на 4 порции

- хлеб пшеничный 300 г
- буженина 60 г
- ветчина 60 г
- масло сливочное 30 г
- огурец маринованный 1 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- зелень укропа или петрушки

■ Хлеб нарежьте кружочками, квадратами, ромбами и обжарьте на масле.

■ К гренкам бутербродными шпажками прикрепите ломтики мясных продуктов, огурца и перца. Оформите канапе зеленью.



• Время приготовления 20 минут •



ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ



Хозяйку видно по закуске

на 4 порции

- помидоры 4 шт.
- огурцы свежие или маринованные 2 шт.
- яблоко 1 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- кукуруза консервированная 2 ст. ложки
- майонез 4 ст. ложки
- соль

■ Огурцы, яблоко и перец нарежьте соломкой, оставив часть яблока для оформления. Заправьте майонезом, посолите и перемешайте.

■ У помидоров срежьте верхушки, ложечкой выньте мякоть и заполните углубления приготовленным салатом.

■ Перед подачей посыпьте салат кукурузой, оформите зеленью и ломтиками яблока.

• Время приготовления 20 минут •





И вино!
Рекомендую белое
столовое

САЛАТ «НЕЖНЫЙ»

на 4 порции

- тунец консервированный в масле 240 г
- ананас консервированный 160 г
- листья зеленого салата 100 г
- креветки вареные очищенные 80 г
- маслины без косточек 16 шт.
- майонез 4 ст. ложки
- соль

■ В центр блюда, выстеленного листьями зеленого салата, положите нарезанный небольшими ломтиками ананас, кусочки тунца и маслины. Посолите.

■ Перед подачей полейте салат майонезом и оформите креветками.

• Время приготовления 15 минут •  •

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ФРУКТАМИ


на 4 порции

- креветки вареные очищенные 150 г
- ананас консервированный 150 г
- яблоки 1–2 шт.
- листья зеленого салата 100 г
- майонез 4 ст. ложки
- соль

■ Очищенные яблоки и листья салата нарежьте соломкой, ананасы — кубиками. Соедините подготовленные продукты с креветками, заправьте майонезом, посолите и перемешайте.

■ При подаче выложите в салатник, оформите веточками петрушки.



• Время приготовления 15 минут •  •

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С АВОКАДО

на 2 порции

- филе курицы 2 шт.
- клубника 50 г
- авокадо 1 шт.
- листья зеленого салата 2 шт.
- сливки 2 ст. ложки
- сметана 1 ст. ложка
- масло топленое 1 ст. ложка
- миндаль рубленый 1 ст. ложка
- сок лимонный 1 ч. ложка
- кетчуп 1 ч. ложка
- сахар ½ ч. ложки
- соль, перец красный молотый

■ Филе курицы нарежьте соломкой и обжарьте на разогретом масле. Посолите и выложите на салфетку, чтобы удалить лишний жир.

■ Ягоды клубники промойте, обсушите и разрежьте пополам. Смешайте лимонный сок с сахаром и полейте ягоды. Авокадо разрежьте пополам. Удалив косточку, очистите мякоть от кожуры и нарежьте ломтиками.

■ Для соуса взбейте сливки, смешайте их с кетчупом и сметаной, посолите, поперчите.

■ Соедините подготовленные компоненты, выложите в салатник на листья салата, полейте соусом и посыпьте миндалем.



САЛАТ ПО-ОЛТЯНСКИ



на 4 порции

- ветчина 100 г
- помидоры 3–4 шт.
- огурцы 2 шт.
- перец сладкий 2 шт.
- листья зеленого салата 100 г
- масло растительное 4 ст. ложки
- сок лимонный 1 ст. ложка
- чеснок 1 зубчик
- лук зеленый 20 г
- брынза 150 г
- яйца 2 шт.
- зелень укропа 10 г
- соль, перец черный молотый

■ Помидоры нарежьте дольками. Огурцы очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Перцы очистите от плодоножек, семян и нарежьте соломкой. Листья салата крупно нашинкуйте.

■ Для соуса масло смешайте с лимонным соком, перцем, растертым с солью чесноком и измельченной зеленью укропа.

■ Соедините подготовленные овощи с нарезанной тонкими брусочками ветчиной.

■ Заправьте салат соусом, перемешайте.

■ Перед подачей посыпьте салат тертой брынзой и нарезанным зеленым луком, оформите ломтиками вареных яиц.

ТОРТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

на 8 порций

- баклажаны 4 шт.
- лук репчатый 2 головки
- помидоры 2 шт.
- майонез 200 г
- сметана густая 200 г
- чеснок 5 зубчиков
- орехи грецкие рубленые 100 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- кинза, зелень петрушки по 1 пучку
- перец черный молотый
- соль



В меню — только торты. Мечта!

■ Баклажаны, обрезав плодоножки, опустите в кипящую подсоленную воду и сварите до размягчения. Слегка охладите.

■ Нарезьте баклажаны кружочками, положите в дуршлаг, придавите легким грузом для удаления лишней жидкости.

■ Для соуса лук мелко порубите, спассеруйте на масле, охладите, затем смешайте с солью, перцем, измельченным чесноком, сметаной, рубленой зеленью (большая часть), частью майонеза и орехов. Взбейте.

■ Баклажаны уложите слоями в форму, смазывая приготовленным соусом, и поставьте в холодильник на 4 часа.

■ Перед подачей выложите торт на блюдо. Оформите помидорами, оставшимися майонезом, зеленью и орехами.



• Время приготовления 50 минут • 🍳 🍳 •

КОРЗИНОЧКИ С ОМАРАМИ

на 6 порций

для теста:

- мука 200 г
- масло сливочное или маргарин 100 г
- яйцо 1 шт.
- соль

для начинки:

- мякоть омара консервированного 250 г
- салат кочанный 1 маленький кочан
- майонез 150 г

для оформления:

- помидоры 1–2 шт.
- огурец 1 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- оливки 8 шт.
- анчоусы 4 шт.
- каперсы 1 ст. ложка



■ Масло порубите с мукой до получения мелкой крошки, добавьте яйцо, соль, замесите тесто и поставьте его в холодильник.

■ Охлажденное тесто раскатайте, разложите в смазанные маслом формы и выпекайте в духовке при 200 °С.

■ Мякоть омара и салат нашинкуйте, смешайте и заправьте майонезом. Полученную массу выложите в корзиночки, оформите нарезанными дольками помидорами, кружочками огурца и яиц, каперсами, оливками, филе анчоусов.

• Время приготовления 40 минут • 🍳 🍳 •

ДВУХЦВЕТНОЕ ЗАЛИВНОЕ С ВЕТЧИНОЙ

на 5 порций

- ветчина 50 г
- бульон мясной 250 г
- майонез 100 г
- желатин 10 г
- огурцы маринованные 8 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- соус томатный или кетчуп 1 ст. ложка
- зелень петрушки и базилика мелко рубленная 1 ч. ложка
- соль



■ Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды на 40 минут, затем соедините с теплым бульоном, доведите до кипения и охладите до начала застудневания.

■ В майонез добавьте приготовленное желе, взбейте. Полученную массу разделите пополам. Одну часть перемешайте с томатным соусом, другую — с зеленью. Посолите.

■ Майонез с зеленью выложите в форму, слегка смазанную растительным маслом, и охладите до застудневания. Сверху разложите ломтики 1 яйца, нарезанную кубиками ветчину, 3–4 огурца, нарезанных кружочками. Залейте смесью майонеза с томатным соусом и дайте застыть.

■ Выложите заливное на блюдо, оформите ломтиками второго яйца и кружочками огурцов, уложенными веером.

• Время приготовления 50 минут •   •

РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ИНДЕЙКИ

на 10 порций

- курица или индейка 1 шт.
- грибы 400 г
- яйца 3 шт.
- молоко 2 ст. ложки
- зелень петрушки рубленая 3 ст. ложки
- масло сливочное 80 г
- сливы маринованные 150 г
- виноград маринованный 150 г
- огурцы или помидоры 150 г
- орех мускатный тертый
- листья зеленого салата
- перец красный молотый
- соль

■ С птицы снимите кожу вместе с частью мякоти. Оставшуюся мякоть отделите от костей, слегка отбейте, посыпьте солью и специями. Из костей сварите бульон.

■ Из яиц, молока и зелени приготовьте омлет в виде тонкого блинчика.

■ Грибы порубите, обжарьте на масле.

■ На мякоть птицы выложите омлет, грибы, сверните ее в рулет, перевяжите шпагатом и варите в приготовленном бульоне при слабом кипении 1,5–2 часа.

■ Охладите в бульоне, затем положите под легкий пресс и поставьте на холод.

■ Уложив на листья салата, подавайте рулет с овощами, фруктами, зеленью.

• Время приготовления 1 час 20 минут •    •



МАКАРОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

на 6 порций

- макароны широкие (каннеллони) 250 г
- помидоры 500 г
- сыр твердый 250 г
- масло сливочное 30 г

для фарша:

- мякоть говядины 100 г
- мякоть свинины 100 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 3 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Для фарша мясо измельчите вместе с луком, посолите, поперчите, влейте немного воды и обжарьте на масле. Охладите.

■ Помидоры ошпарьте, облейте холодной водой, очистите и нарежьте кружочками.

■ Заполните макароны мясным фаршем, уложите в один слой в смазанную маслом глубокую сковороду, покройте тонкими ломтиками сыра (200 г) и кружочками помидоров, посыпьте тертым оставшимся сыром, сбрызните растопленным маслом и тушите под крышкой в духовке 30–40 минут.



ШНИЦЕЛЬ «ОСОБЫЙ» ИЗ ОСЕТРИНЫ



на 4 порции

- осетрина 500 г
- яйцо 1 шт.
- сухари панировочные 3 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- лимон 1 шт.
- зелень укропа, фенхеля
- соль

■ Звено осетрины без кожи и хрящей разрежьте на четыре порционных куса, слегка отбейте и придайте ему форму шницеля. Рыбу посолите, посыпьте мелко нарезанной зеленью, запанируйте сначала во взбитом яйце, затем в сухарях и жарьте на масле до готовности.

■ При подаче гарнируйте вареным или жареным картофелем, отварным рисом. Оформите веточками зелени, долькой лимона.

ТРЕСКА С ТЕРТЫМ КАРТОФЕЛЕМ

на 4 порции

- филе трески 500 г
- картофель 800 г
- масло топленое 100 г
- яйца 2 шт.
- мука ½ стакана
- орех мускатный тертый
- перец черный молотый
- соль

■ Картофель натрите на мелкой терке и слегка отожмите. Тертый картофель смешайте с яйцами, заправьте солью, перцем и мускатным орехом.

■ Филе разрежьте на 4 куса, посолите, поперчите, запанируйте в муке. Подготовленное филе смажьте с обеих сторон картофельной массой, жарьте на масле по 3 минуты с каждой стороны, затем обсушите на бумажном полотенце.

■ Подавайте со свежими или консервированными овощами, оформите зеленью.



Гони тоску —
ставь на стол
треску!



• Время приготовления 35 минут •



КАЛЬМАРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ



на 6—8 порций

- кальмары 1 кг
- масло растительное 125 г
- шампиньоны 100 г
- маслины без косточек 8 шт.
- помидоры крупные 2 шт.
- чеснок 2 зубчика
- лук репчатый 1 головка
- соус соевый 4 капли
- сухари панировочные 1 ст. ложка
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- душица рубленая 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Кальмаров очистите. 6—8 тушек оставьте целыми, остальные мелко нарежьте или пропустите через мясорубку.

■ Измельченных кальмаров смешайте с мелко нарезанными маслинами, шампиньонами и луком, петрушкой, частью масла, соевым соусом и сухарями. Полученным фаршем заполните тушки кальмаров.

■ Чеснок мелко порубите и слегка обжарьте на масле. Добавьте нарезанные дольками помидоры и жарьте еще 2 минуты. Положите в полученный соус кальмаров, немного посолите, потушите 20 минут, затем посыпьте перцем, душицей и тушите еще 5 минут.

■ Готовых кальмаров выложите на блюдо и полейте полученным при тушении соусом.

• Время приготовления 35 минут •





ЛЯГУШАЧЬИ БЕДРЫШКИ В СОУСЕ

на 5 порций

- бедрышки лягушачьи 25 шт.
- морковь 1 шт.
- корень сельдерея 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- вино сухое белое 200 г

для соуса:

- грибы 500 г
- молоко 2 стакана
- сливки 150 г
- масло сливочное 150 г
- кетчуп 3 ст. ложки
- мука 1 ст. ложка
- орех мускатный тертый ½ ч. ложки

■ В жаровню, смазанную маслом, положите лягушачьи бедрышки. Добавьте нарезанные ломтиками лук, морковь и сельдерей, измельченную зелень, посолите. Влейте вино, накройте крышкой и тушите в духовке 15–20 минут.

■ Для соуса грибы нарежьте ломтиками, обжарьте на масле, посыпьте мукой, перемешайте и жарьте еще 2 минуты. Слегка охладите, влейте молоко, потушите 7 минут, добавьте сливки, кетчуп, мускатный орех и 1 чайную ложку горчицы.

■ Соедините соус с бедрышками, перемешайте и доведите до кипения.

МЯСО С ИМБИРЕМ

на 4 порции

- мякоть говядины 500 г
- апельсин 1 шт.
- лук зеленый 3 пера
- сахар 2 ст. ложки

- соус соевый 2 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- имбирь измельченный 1 ст. ложка
- крахмал 1 ч. ложка
- чеснок 1 зубчик

■ Лук мелко нарежьте и обжарьте на части масла вместе с имбирем, измельченными чесноком и апельсиновой цедрой до размягчения.

■ Для соуса из апельсина выжмите сок, соедините его с соевым соусом, сахаром и крахмалом.

■ Говядину нарежьте соломкой и быстро обжарьте на масле, затем добавьте обжаренный лук и приготовленный соус. Жарьте, помешивая, еще 5–7 минут.

■ Подавайте с рассыпчатым рисом.



РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ



Красное сухое вино,
подогретое до 20 °С,
будет кстати

на 8—10 порций

- мякоть свинины 1 кг
- чернослив без косточек 100 г
- яблоки 2 шт.
- орешки кедровые 2 ст. ложки
- масло сливочное или маргарин 1–2 ст. ложки
- соль

■ Свинину нарежьте вдоль куска, разверните, отбейте, посолите и разложите на нее предварительно замоченный чернослив, орешки и нарезанные тонкими ломтиками яблоки. Подготовленное мясо сверните рулетом, перевяжите ниткой, уложите на смазанный маслом противень и запекайте. При необходимости добавляйте воду.

■ Рулет, сняв нитку, нарежьте ломтиками, полейте сочком, образовавшимся при запекании, и подайте с отварным картофелем или рисом.

• Время приготовления 1 час •



БАРАНИНА С ФИСТАШКОВОЙ КОРОЧКОЙ

на 4 порции

- мякоть баранины 800 г
- горчица готовая 2 ст. ложки
- масло растительное 1 ст. ложка

для соуса:

- фисташки рубленые 100 г
- бульон из баранины 250 г
- лук репчатый 1 головка
- душица сушеная молотая 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Баранину посолите, поперчите, обжарьте целым куском на масле, затем выньте и поставьте в теплое место.

■ Лук мелко порубите и спассеруйте на оставшемся жире. Влейте бульон, уварите наполовину. Приправьте соус солью, перцем и душицей.

■ Подготовленное мясо смажьте горчицей, посыпьте фисташками и запекайте в разогретой до 200 °С духовке 5–7 минут.

■ Жаркое разрежьте на порции и подавайте вместе с приготовленным соусом. Гарнируйте жареными овощами.

• Время приготовления 35 минут •



21

ОКОРОЧКА ФАРШИРОВАННЫЕ



на 4 порции

- окорочка куриные 4 шт.
- грибы 400 г
- капуста белокачанная 60 г
- ветчина 50 г
- сыр 80 г
- лук репчатый 1 головка
- яйцо 1 шт.
- масло сливочное 4 ст. ложки
- мука 2 ст. ложки
- соль

■ С окорочков снимите кожу чулком, мякоть отделите от костей и мелко порубите.

■ Для фарша капусту нашинкуйте и обжарьте на масле вместе с мелко нарезанными грибами, ветчиной, куриной мякотью и луком. Охладите, затем соедините с тертым сыром.

■ Кожу наполните фаршем, придайте ей форму целой ножки, сколите шпажкой, смочите во взбитом яйце, запанируйте в муке и запекайте 20–25 минут.

■ При подаче гарнируйте свежими или маринованными овощами.

• Время приготовления 1 час •



УТКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И МОРКОВЬЮ

на 6 порций

- утка 1 шт.
- чернослив без косточек 200 г
- морковь отварная 1 шт.
- яйца 2 шт.
- хлеб белый черствый 2 ломтика
- молоко $\frac{1}{2}$ стакана
- сметана 2 ст. ложки
- орех мускатный тертый

■ Подготовленную тушку утки надрежьте со стороны спинки и аккуратно снимите с нее кожу вместе с крылышками и ножками.

■ Мякоть отделите от костей, вместе с замоченным в молоке хлебом пропустите через мясорубку, посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, яйца, нарезанные кубиками размоченный чернослив и морковь. Полученным фаршем заполните кожу, края соедините и зашейте.

■ Фаршированную утку посолите, уложите спинкой вниз на противень, смажьте сметаной и жарьте в духовке при 240 °С до образования корочки, затем нагрев уменьшите и доведите птицу до готовности.

■ Освободите утку от ниток и подайте на подогретом блюде, оформив черносливом, маринованными овощами и зеленью.

• Время приготовления 1 час 10 минут •



ТОРТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

на 8 порций

- коржи вафельные 3–4 шт.
- мякоть курицы 800 г
- шампиньоны 400 г
- лук репчатый 200 г
- масло сливочное 200 г
- сыр 150 г
- сливки густые 100 г
- мускатный орех
- перец черный молотый
- соль

■ Филе курицы нарежьте кусочками, обжарьте вместе с луком, нарезанным полукольцами.

■ Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на масле, затем добавьте мускатный орех, соль, перец, сливки, перемешайте с курицей и луком и протрите.

■ Вафельные коржи прослоите приготовленной массой, сверху нанесите ее тонкий слой, посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки. При подаче оформите зеленью.



• Время приготовления 50 минут •



САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ С МОРОЖЕНЫМ



Был кисель —
стал салат-коктейль!

на 4 порции

- клубника, малина, черешня, сливы и абрикосы без косточек по 50 г
- мороженое сливочное 300 г
- кисель фруктовый концентрированный 100 г
- кокосовая стружка 4 ч. ложки

■ Приготовьте кисель по инструкции на упаковке. Остудите.

■ В фужеры разлейте приготовленный кисель и положите по шарiku мороженого.

■ Оформите нарезанными фруктами и ягодами, посыпьте кокосовой стружкой и сразу подавайте.

• Время приготовления 30 минут •



ПЕРСИКИ В РЕВЕНЕВОМ СОУСЕ

на 6 порций

- персики 6 шт.
- ревень 400 г
- вода 2 стакана
- вино сухое белое 1 стакан
- сахар ванильный 1 ст. ложка
- тимьян 3 веточки
- сахар 2 стакана

■ Нагрейте воду до кипения, затем добавьте вино, ванильный сахар, рубленый тимьян и сахар. Варите на среднем огне 15 минут. Остудите.

■ Положите в сироп нарезанные персики и варите на слабом огне.

■ Ревень нарежьте кусочками. Персики выньте из сиропа. Сироп уварите на четверть, затем остудите. В сироп положите ревень, доведите до кипения, прогрейте.

■ Персики выложите на блюдо вместе с ревенем в сиропе. Оформите карамелью, клубникой и листиками мяты.

А к десерту —
ликер!



• Время приготовления 45 минут • 🍌 🍌 •

КОНДЕ С БАНАНАМИ

на 6 порций

- бананы 6 шт.
- апельсины 2 шт.
- мандарины 2 шт.
- яблоки 2 шт.
- рис 1 стакан
- желатин 1 ст. ложка
- молоко 2 стакана
- сахар 3 ст. ложки
- вода ½ стакана

■ Рис отварите в молоке, добавьте измельченные бананы (один оставьте для оформления), часть распущенного желатина, перемешайте и наполните массой форму. Охладите.

■ Яблоки, апельсины, мандарины и банан очистите и нарежьте ломтиками.

■ Из сахара и воды приготовьте сироп.

■ Фрукты опустите в сироп на 3 минуты, затем выложите, дайте сиропу стечь.

■ Конде и часть фруктов выложите на блюдо. Оформите оставшимися фруктами, лаймом и ягодами.



• Время приготовления 50 минут • 🍌 🍌 •

БЛАНМАНЖЕ

на 8 порций

- молоко 5 стаканов
- сливки густые 2 стакана
- фисташки и фундук рубленные 1 стакан
- мука рисовая 2 ст. ложки
- сахар
- орех мускатный тертый
- цедра лимона тертая

■ В муку введите $2\frac{1}{2}$ стакана холодного молока.

■ Остальное молоко и сливки прогрейте, всыпьте орехи и постепенно влейте, непрерывно помешивая, молоко с мукой. Добавьте сахар, пряности и варите до загустения.

■ Разлейте в креманки и охладите.

■ При подаче оформите взбитыми сливками, цукатами, карамелью и листиками мяты.

МУСС МАЛИНОВЫЙ

на 6 порций

- малина свежая или замороженная 4 стакана
- желатин 1 ст. ложка
- вода $\frac{1}{2}$ стакана
- сахар 1 стакан
- яичные белки 2 шт.
- сливки густые 1 стакан

Желатин
можно распустить
и на водяной бане



■ Желатин залейте холодной кипяченой водой. Когда крупинки станут прозрачными, откиньте желатин на сито и дайте стечь воде, затем соедините с теплой жидкостью, доведите до кипения, но не кипятите.

■ Из малины отожмите сок. Мезгу залейте горячей водой, добавьте сахар, варите на слабом огне 10 минут. Процедите. Влейте распущенный желатин и перемешайте.

■ Охладите. Добавьте сок, яичные белки и взбейте в пену.

■ Сливки взбейте, разлейте по формам, соедините с малиновым муссом, охладите.

■ При подаче оформите листиками из мастики, джемом, ягодами малины, листиками мяты.

• Время приготовления 20 минут • 🍌 🍌 🍌 •

• Время приготовления 30 минут • 🍌 🍌 🍌 •

ПИРОЖНОЕ В ШОКОЛАДЕ

на 6 штук

- мука пшеничная ½ стакана
- сахарная пудра ½ стакана
- масло сливочное 200 г
- желтки яичные 3 шт.
- миндаль молотый 1 стакан
- цедра лимона тертая 2 ст. ложки

для крема:

- сливки густые 1 стакан
- шоколад темный 200 г

■ Размягченное масло разотрите с сахарной пудрой. Добавьте взбитые желтки и перемешайте. Непрерывно взбивая, всыпьте в смесь миндаль, муку, цедру лимона и снова взбейте. Охладите в течение 1 часа.

■ Формочки наполните тестом и выпекайте его до готовности.

■ Часть шоколада растопите на водяной бане и влейте в сливки. Перемешайте, дайте постоять. Полейте пирожные приготовленным кремом. Оформите их цветками из шоколада, карамелью и звездочками аниса.



• Время приготовления 45 минут •



ТОРТ «ТРЮФЕЛЬ»



Калорий
многовато...
Но раз в год
можно!



на 6 порций

для бисквита:

- мука пшеничная 6 ст. ложек
- сахарная пудра 6 ст. ложек
- яичные желтки 6 шт.
- какао-порошок 3 ст. ложки
- белки яичные 5 шт.
- фундук рубленый 120 г
- масло сливочное ½ стакана

для начинки:

- сливки 1 стакан
- шоколад 300 г
- масло сливочное 4 ст. ложки

для пропитки:

- ром ½ стакана
- сироп клубничный ½ стакана

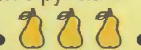
■ Для бисквита взбейте желтки с сахарной пудрой. Муку смешайте с какао-порошком, просейте, добавьте в желтки и перемешайте.

■ Часть орехов смешайте с растопленным маслом, взбитыми белками и соедините с тестом. Форму смажьте маслом, подпылите мукой, вылейте в нее тесто и выпекайте бисквит до готовности. Остудите.

■ Для начинки сливки прогрейте с шоколадом, добавьте масло и взбивайте, пока масса не остынет.

■ Бисквит разрежьте на три коржа и пропитайте сиропом с ромом. Коржи уложите один на другой, прослоив частью начинки и посыпав орехами. Верх и бока торта также покройте смесью. Оформите пластинками грильяжа и шоколадной стружкой.

• Время приготовления 1 час •



УДК 641.55 (083)

ББК 36.997

Б71

Блюда для девичника. – 2-е изд. – Челябинск: Аркаим, 2004. – 32 с.: ил. – (Семь
Б71 поварят).

ISBN 5-8029-1043-7

В книге собраны рецепты блюд, которые украсят любой праздничный стол.

УДК 641.55 (083)

ББК 36.997

2-е издание

Издание для досуга

Блюда для девичника

Ответственный редактор Александр Самойлов

Дизайн серии – Владислав Кугаевский

Художник Евгения Суздальцева

Художественный редактор Наталья Тихоплав

Технический редактор Тамара Анохина

Корректор Екатерина Кашина

Компьютерная верстка – Елена Чумак

Фотограф Александр Титаев

Дизайн обложки – Наталья Тихоплав

Фотограф Константин Шевчик

Стилист Елена Брюхина



Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 26.11.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная

ООО «Издательство «Аркаим», ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2

Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим»,

ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»

454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2

тел. (3512) 65-87-01 (отдел реализации)

тел./факс: 65-87-00, 65-86-97

e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»,

ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»

107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4

тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80

e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1043-7

© «Издательство «Аркаим», 2005

© «Издательство «Урал Л.Т.Д.», 2005