

Серия «Кулинария — это просто»

Десерты — это просто



5	Введение
9	Ананас с творожным кремом
11	Канапе фруктовое
13	Салат из ананасов с лимоном и орехами
15	Салат из яблок, дыни и тыквы
17	Салат с лаймами
19	Салат со сливами
21	Салат фруктовый с ананасом
23	Салат ягодный
25	Салат-коктейль «Интерес»
27	Десерт тыквенный
29	Манго в сиропе
31	Фрукты в ликере
33	Кисель многослойный
35	Десерт апельсиновый
37	Желе «Нежность»
39	Мусс из чернослива с ромом
41	Крем кофейный
43	Крем с орехами
45	Сливки с вишней и орехами
47	Мороженое в винном желе
49	Мороженое «Домашнее»
51	Шербет ягодный
53	«Рафаэлло» из чернослива
55	Десерт «Персик»
57	Десерт «Снежный ком»
59	Десерт «Творожный»
61	Десерт «Топтыжка»
63	Десерт «Шоколадное лакомство»
65	Десерт воздушно-сливочный
67	Десерт с курагой

69	Конфеты «Наслаждение»
71	Конфеты «Ромовые»
73	Омлет по-французски
75	Фруктовое пюре со сливками
77	Галеты «Солнечные»
79	Десерт «Перекасти-поле»
81	Тарталетки с клубникой
83	Суфле апельсиновое
85	Суфле из грецких орехов
87	Суфле мандариновое
89	Суфле с хурмой
91	Манник с вишней
93	Пудинг манный с изюмом
95	Пудинг ореховый
97	Пудинг творожный с абрикосами
99	Фруктовые шашлычки
101	Яблоки фаршированные
103	Хворост «Любимый»
105	Булочки «Здоровье»
107	Ватрушки с грушами и инжиром
109	Меренги ореховые
111	Орешки по-польски
113	Орешки пряничные
115	Пряники по старинке
117	Кексы миндальные
119	Торт «Вишневый»
121	Торт «Легкий»
123	Торт земляничный
125	Торт лимонный с ежевикой
127	Торт на скорую руку

Ч

то первое приходит вам в голову, когда речь заходит о десерте? Спелая сладкая клубника под шапкой из взбитых сливок или мороженое, политое шоколадом, а может, огромный ореховый торт... У каждого есть свой любимый десерт, недаром человечество изобрело их невероятное количество.

А если вы определились с выбором, встает другая проблема: купить готовый в магазине или приготовить самим. Конечно, купить и быстрее, и проще, тем более, что технический прогресс не стоит на месте и качество предлагаемых десертов в последнее время становится все лучше. А что, если все же попробовать найти немного времени и приготовить десерт самим?

Не спешите отказываться от этой идеи. Во-первых, блюдо будет именно таким, как вы любите: ведь, если подходить к процессу приготовления творчески, рецепт всегда можно изменить в соответствии со своим вкусом. Во-вторых, это не так уж и сложно: десерты, как, впрочем, и другие блюда, бывают самыми разными. Конечно, приготовление суфле или пудинга требует некоторых навыков и, возможно, с первого раза вы не достигнете желаемого результата, но приготовить, например, необычный фруктовый салат или манго в сиропе, хворост или тарталетки с клубникой совсем несложно, и к тому же займет это у вас совсем немного времени. И, наконец, чтобы побаловать себя и своих близких вкусеньким, не обязательно сначала идти в магазин. Необходимые продукты, вероятнее всего, у вас под рукой.

Десерты радуют глаз и душу, они могут быть легкими, низкокалорийными, а могут и полностью заменить собой ужин или завтрак. В последнее время, когда все больше людей стремится следить за стройностью своей фигуры, особенно популярными становятся десерты из фруктов и ягод. Но прежде чем приступить непосредственно к приготовлению, необходимо знать, как их подготовить, особенно если речь идет об экзотических фруктах.

Ананас — ароматный южный фрукт, обладает приятным кисло-сладким вкусом. При очистке у ананаса срезают верхушку и нижнюю часть, затем — кожуру толщиной 1,5 см, после чего удаляют из мякоти коричневые остатки кожуры. После этого плод нарезают поперек кружочками и удаляют сердцевину. Ананас часто используют для фарширования: в этом случае его разрезают вдоль пополам, сохраняя листья, надрезают мякоть на расстоянии 2 см от края и извлекают ее с помощью выгнутого

ножа или столовой ложки. Оболочку из ананаса наполняют различными начинками: нарезанной ломтиками мякотью в сочетании с клубникой, черешней, киви и т. д., поливают сиропами или соусами — чаще всего с вином, коньяком или ромом. В отдельных случаях фаршированные ананасы запекают в духовке или микроволновой печи. Зрелые ананасы хранят при 8 °С в течение 10—12 дней. Не совсем зрелые плоды лучше хранить при 15—16 °С, дозревание проходит в течение 5—6 дней.

Бананы — любимое лакомство многих сладкоежек. Их используют как в натуральном виде, так и готовят из них всевозможные холодные и горячие десерты. Очищенные бананы быстро темнеют на воздухе, во избежание этого сбрызните их лимонным соком. На вкус бананов влияют условия хранения и дозревания, поэтому лучше покупать недостаточно спелые бананы и класть их на дозревание при комнатной температуре, но ни в коем случае не в холодильник. В первом случае в бананах будет больше сахара, чем крахмала, и вы получите удовольствие от сочного, сладкого и ароматного плода.

Манго — красивые тропические плоды удлинённо-округлой формы оранжево-желтого цвета с гладкой кожицей и сочной нежной мякотью желтого или оранжевого цвета, имеющие одно крупное плоское семя. Вкус манго приятный, кисло-сладкий, напоминающий вкус персиков, но со своеобразным хвойным привкусом. При обработке плод промывают, разрезают вдоль вокруг семени, поворачивают верхнюю половину вокруг оси и снимают ее, затем удаляют семя. Половинки манго можно уложить на тарелку и есть мякоть ложечкой, оставляя при этом кожуру нетронутой. Спелые плоды манго хранят при 25 °С не более 5 дней, при 10 °С — до 20 дней, а при 5 °С — до одного месяца. Однако при низкой температуре плоды быстро увядают, их кислотность возрастает, а содержание сахара снижается.

Киви своим кисловатым вкусом немного напоминает крыжовник. Спелый плод киви должен быть мягким, с мякотью ярко-зеленого цвета. Используют плоды в основном в натуральном виде, предварительно очищая от кожицы. В холодильнике киви можно хранить около 2 недель.

Лайм — плод цитрусового дерева с тонкой зеленой кожицей. Напоминает лимон, но мякоть лайма более нежная, ароматная и не такая кислая. В отличие от лимона и апельсина лайм не обрабатывается химикатами для удлинения срока хранения, поэтому кожица его быстро сморщивается. Хранят лайм при температуре около 10 °С в течение 7—10 дней. Используют так же, как и лимоны.

Карамболь — плод тропического растения продолговато-овальной формы, длиной 9—12 см, диаметром 4—5 см, с пятью крупными глубокими и острыми ребрами. Чаще всего используют поперечные срезы фрукта, которые выглядят как небольшие звездочки. Благодаря своей красивой, необычной форме карамболь получил название «звездчатого фрукта». Плод покрыт тонкой, блестящей, полупрозрачной кожицей, сквозь которую видна светло-желтая мякоть. Мякоть этого фрукта слегка хрустящая, очень сочная, приятного освежающего кисловато-сладкого вкуса. Карамболь употребляют чаще в натуральном виде, используют для оформления блюд и напитков. Нарезанный плод необ-

ходимо сбрызнуть лимонным соком, чтобы он не потемнел на воздухе. Хранят карамболь при 10 °С не более 10 дней.

Для подачи в натуральном виде используют только спелые и здоровые *плоды и ягоды*. Малейшие признаки порчи указывают на то, что уже весь плод поражен болезнью и его можно использовать только после тепловой обработки. Промывают плоды и особенно ягоды непосредственно перед подачей, при этом черешки или листики можно оставлять для оформления.

И, напоследок, еще несколько советов начинающим кулинарам:

— для ароматизации десертов используют в основном *корицу* (молотую или палочку), а также *ваниль* или ее химический заменитель — *ванилин*. При использовании последнего лучше предварительно растворить его в горячей воде и добавлять по каплям, поскольку избыток ванилина придаст блюду горечь и может полностью испортить его;

— *мускатный орех* и *звездичку* вводят в блюда в молотом виде. Часто для приготовления десертов используют *цедру* (окрашенная часть кожицы) цитрусовых, ее снимают очень аккуратно, стараясь не захватывать белую часть, которая имеет горький вкус;

— в состав многих десертов входят *сливки*. Если в рецепте их необходимо взбить, то используют сливки жирностью не менее 25%.

Рецепты десертов в этой книге подобраны с учетом самых разнообразных вкусов и возможностей: ароматные ягоды и фрукты, освежающее мороженое, легкие муссы и кремы, сочные фруктовые салаты, пышные торты и тающее во рту печенье. Если вы — опытный кулинар, любящий и умеющий удивить своих друзей и родных необычным блюдом, эта книга для вас. Вы найдете в ней новые идеи не только по приготовлению, но и по оформлению десертов. Ну, а если покорение кулинарных вершин еще впереди, то эта книга, наверняка, станет для вас маячком на этом пути.



Ананас с творожным кремом

Время приготовления: 20 мин.

Количество порций: 4

ананас	1 шт.
творог	500 г
сахар	8 ст. ложек
сметана	1 стакан
сок апельсиновый	8 ст. ложек
шоколад	40 г

Творог протрите, взбейте, добавьте апельсиновый сок, перемешайте.

Ананас разрежьте пополам, сохранив зелень. Часть мякоти ананаса выньте и измельчите ее в блендере. Оставшуюся мякоть нарежьте ломтиками. Приготовленное пюре соедините с частью сахара и творожной массой, перемешайте.

Сметану охладите, взбейте с оставшимся сахаром и смажьте изнутри половинки ананаса.

Заполните подготовленные половинки ананаса приготовленной начинкой.

При подаче оформите десерт шоколадом и ломтиками ананаса.



Канapé фруктовое

Время приготовления: 10 мин.

Количество порций: 6

манго	1 шт.
банан	1 шт.
ананасы	200 г
консервированные	
сок лимонный	2 ст. ложки
мед	3 ст. ложки

Используйте твердые плоды манго. Манго разрежьте пополам вокруг косточки, поверните половинки плода в противоположных направлениях и отделите друг от друга, удалите косточку. Очистите половинки манго от кожицы, нарежьте толстыми пластинками и с помощью выемки для печенья сформируйте кружочки.

Банан нарежьте кружочками, ананасы — ломтиками.

Фрукты сбрызните лимонным соком и выдержите 5—7 минут на холоде.

На блюдо выложите кружочки манго, затем бананы, сверху — ананасы.

Скрепите фруктовые канapé шпажками и полейте медом.



MIAUSCA

Салат из ананасов с лимоном и орехами

Время приготовления: 1 ч, 10 мин.
+ охлаждение
Количество порций: 2

ананасы 100 г
консервированные
лимон 1 шт.
арахис 2 ст. ложки
сироп малиновый 1 ст. ложка

сливки густые 3 ст. ложки
сахар 2 ст. ложки
ванильный сахар 1 ст. ложка
желатин 4 г

Ананасы отделите от сиропа.

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды до набухания.

Малиновый сироп соедините с 1/2 стакана ананасового сиропа, введите подготовленный желатин. Не доводя до кипения, прогревайте смесь до растворения желатина, затем перелейте ее на плоское блюдо и охладите до застудневания.

Приготовленное желе нарежьте ромбиками.

Лимон и ананасы нарежьте ломтиками, перемешайте с сахаром и ванильным сахаром, уложите в центр блюда, полейте сливками, посыпьте рублеными орехами. Вокруг салата выложите кольцо из ромбиков желе.



Салат из яблок, дыни и тыквы

Время приготовления: 10 мин.

Количество порций: 4

яблоки	2 шт.	мед	2 ст. ложки
дыня	150 г	сок лимонный	2 ст. ложки
тыква	150 г	сливки густые	4 ст. ложки
брусника	60 г	корень имбиря	1 см

Тыкву разрежьте на дольки, очистите их от кожицы и удалите семена. Дыню подготовьте так же, как и тыкву.

Мякоть тыквы и дыни нашинкуйте соломкой. Яблоки, удалив сердцевину, нарежьте кубиками и сбрызните лимонным соком.

Корень имбиря очистите от кожицы и натрите на мелкой терке. Вместо свежего корня можно использовать молотый сушеный имбирь.

Сливки охладите и взбейте до устойчивой пышной массы.

Подготовленные ингредиенты соедините, добавьте бруснику, взбитые сливки, имбирь, перемешайте.

Выложите в салатник и полейте медом.



Салат с лаймами

Время приготовления: 10 мин.

Количество порций: 4

лаймы	3 шт.
сливки густые	1 стакан
мед липовый	1/2 стакана
жидкий	
орехи грецкие	100 г
рубленные	
сахарная пудра	2 ст. ложки
ванильный сахар	1/2 ч. ложки

Лаймы, оставив часть на оформление, ошпарьте, очистите от кожицы, нарежьте ломтиками.

Сливки охладите и взбивайте, постепенно добавляя сахарную пудру, до образования устойчивой пышной массы, в конце взбивания введите ванильный сахар.

Приготовленный крем соедините с лаймом, перемешайте, выложите на блюдо, полейте медом и посыпьте орехами.

Оформите десерт лаймом, нарезанным кружочками.



MIAUSCAN

Салат со сливами

Время приготовления: 10 мин.

Количество порций: 4

сливы	200 г
яблоко	1 шт.
дыня	200 г
сахар	2 ст. ложки
сок лимонный	1 ст. ложка
ром	1 ст. ложка
сливки густые	4 ст. ложки

Дыню очистите от кожицы, удалите семена вместе с сердцевинкой, мякоть нарежьте ломтиками.

Сливы, удалив косточки, нарежьте дольками.

Яблоко, удалив сердцевину, нарежьте сначала дольками, затем ломтиками, сбрызните лимонным соком, чтобы ломтики яблок не потемнели.

Подготовленные фрукты соедините, полейте ромом, перемешайте и выдержите 7—10 минут.

Сливки охладите и взбейте, постепенно добавляя сахар.

Салат уложите на блюдо, оформите сливками и миндалем.



MIAUSCAN

Салат фруктовый с ананасом

Время приготовления: 45 мин.

Количество порций: 4

ананасы	4 ломтика	ванильный сахар	2 ч. ложки
консервированные		сахарная пудра	2 ст. ложки
киви	2 шт.	сливки густые	4 ст. ложки
груша	1 шт.	ликер	1 ст. ложка
клубника	100 г	апельсиновый	

Ананасы отделите от сиропа, обсушите и нарежьте кусочками.

Грушу и очищенные киви нарежьте ломтиками, клубнику — дольками.

Фрукты соедините, посыпьте ванильным сахаром, полейте ликером и оставьте на 30 минут.

Сливки охладите и взбейте, постепенно добавляя сахарную пудру.

При подаче выложите салат на блюдо и оформите взбитыми сливками.



Салат ягодный

Время приготовления: 20 мин.

Количество порций: 4

клубника	150 г
ежевика	100 г
смородина красная	50 г
черника	50 г
мед	2 ст. ложки
орехи грецкие	100 г
сливки густые	3 ст. ложки

Орехи порубите, слегка подсушите на сухой сковороде.

Сливки охладите и взбейте.

В креманки или на десертные тарелки уложите ягоды, полейте их медом, выдержите не менее 5 минут и посыпьте орехами.

Перед подачей салат слегка охладите и оформите взбитыми сливками.



Салат-коктейль «Интерес»

Время приготовления: 20 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 4

личи 400 г

консервированные

манго 1 шт.

яблоко 1 шт.

лимон 1 шт.

сахар 1/2 стакана

вода 1 стакан

йогурт фруктовый 4 ст. ложки

С лимона снимите цедру, нарежьте ее соломкой. Из мякоти лимона отожмите сок.

Для сахарного сиропа воду доведите до кипения, всыпьте сахар, добавьте цедру, варите, помешивая, до полного растворения сахара, затем охладите.

Личи выньте из сиропа, обсушите.

Лимонный сок соедините с 1/2 стакана сиропа от личи и сахарным сиропом, перемешайте.

Фрукты нарежьте ломтиками, уложите в бокалы, залейте приготовленным сиропом и охлаждайте 1 час.

При подаче полейте салат йогуртом.



MIAUSCAN

Десерт тыквенный

Время приготовления: 40 мин.

Количество порций: 4

тыква 300 г

персики 100 г

консервированные

мед 100 г

вода 3/4 стакана

для соуса:

клюква 200 г

мед 50 г

Тыкву, очистив от кожицы, и персики нарежьте ломтиками.

Половину меда разведите 1/2 стакана горячего сиропа от персиков, перемешайте до полного растворения меда.

Тыкву залейте медовой смесью и оставьте на 30 минут.

Для соуса клюкву протрите, соедините с оставшимся медом и перемешайте.

При подаче уложите на блюдо, чередуя, ломтики персиков и тыквы, полейте медовой смесью, оформите клюквой. Клюквенный соус подавайте отдельно.



MAIAUSCAN

Манго в сиропе

Время приготовления: 30 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 8

манго	3 шт.
вода	1 стакан
сахар	1/2 стакана
ром	1/4 стакана
сливки густые	1/2 стакана
эссенция ванильная	по вкусу
корица молотая	по вкусу

В воду добавьте 1/2 сахара, корицу и варите сироп 20—30 минут.

Манго нарежьте ломтиками, положите в сироп, варите 5—10 минут. В конце добавьте ванильную эссенцию.

Манго выньте из сиропа и охладите.

Взбейте сливки с оставшимся сахаром в устойчивую массу, влейте ром, перемешайте.

Манго выложите в креманки и оформите сливками.



MIAUSCAN

Фрукты в ликере

Время приготовления: 30 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 6

вишня без косточек 1 стакан

сливы 1 стакан

яблоки 2 шт.

ликер 2 ст. ложки

вода 1 стакан

сахар 1 стакан

Воду соедините с 1/2 сахара и варите сироп 5—10 минут.

Яблоки нарежьте дольками, залейте сахарным сиропом, пустите до мягкости, охладите.

Сливы очистите от кожицы и, удалив косточки, нарежьте дольками.

Яблоки, сливы и вишню уложите слоями в салатник, пересыпая каждый слой оставшимся сахаром. Охлаждайте 12 часов.

При подаче полейте фрукты ликером.



Кисель многослойный

Время приготовления: 20 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 4

молоко	1 стакан
сок смородиновый	1 стакан
сок облепиховый	1 стакан
крахмал	2 ст. ложки
картофельный	
сахар	4 ст. ложки
ванильный сахар	1 ст. ложка

Крахмал разведите 1 стаканом холодной кипяченой воды.

Молоко доведите до кипения, всыпьте ванильный сахар, влейте 1/3 стакана крахмала, доведите кисель до кипения, охладите.

Соки по отдельности доведите до кипения, соедините с сахаром и также влейте в каждый сок по 1/3 стакана крахмала, доведите смесь до кипения, охладите.

В креманку уложите, чередуя, слоями кисели, охладите.

Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.



MILKSCAPE

Десерт апельсиновый

Время приготовления: 1 ч. 10 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 4

апельсин

1 шт.

сок апельсиновый

1 1/2 стакана

шампанское

2 ст. ложки

сахар

4 ст. ложки

желатин

1 ст. ложка

сахар ванильный

1 ст. ложка

йогурт фруктовый

1 стакан

шоколад тертый

2 ч. ложки

вафли

30 г

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды до набухания.

Апельсин разберите на дольки, нарежьте их ломтиками.

Сок соедините с сахаром, ванильным сахаром и подготовленным желатином. Прогревайте смесь до растворения желатина, не доводя ее до кипения, затем слегка охладите и влейте шампанское.

В бокалы уложите ломтики апельсинов, залейте их приготовленным желе, заполняя бокалы до половины, охлаждайте до застудневания.

При подаче на желе уложите йогурт, посыпьте десерт тертым шоколадом и оформите вафлями.



Желе «Нежность»

Время приготовления: 30 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 8

сметана

2 1/2 стакана

апельсин

1 шт.

сахар

1 стакан

яблоко

1 шт.

виноград

100 г

желатин

1 ст. ложка

банан

1 шт.

ванилин

по вкусу

персик

1 шт.

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды, оставьте на 1 час, затем распустите на водяной бане.

Сметану взбивайте с сахаром до его растворения, добавьте ванилин и подготовленный желатин, перемешайте.

Фрукты нарежьте ломтиками, уложите в формочки, залейте желированной смесью. Охлаждайте желе до застудневания.

При подаче формочки опустите на несколько секунд в горячую воду и выложите желе на блюдо.



MAUSCAN

Мусс из чернослива с ромом

Время приготовления: 1 ч. 40 мин.

Количество порций: 6

чернослив	300 г
без косточек	
ром	100 г
вода	100 г
сахар	75 г
желатин	1 ст. ложка

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды до набухания, затем распустите на водяной бане.

Ром смешайте с водой и сахаром, добавьте чернослив и варите 15 минут.

Чернослив вместе с сиропом измельчите в блендере, влейте подготовленный желатин, слегка охладите. Затем взбейте смесь миксером до получения пышной массы.

Мусс уложите в креманки, охлаждайте до застудневания.

При подаче оформите шоколадом и орехами.



MIAUSCA

Крем кофейный

Время приготовления: 1 ч. 30 мин.
+ охлаждение

Количество порций: 4

кофе	2 ч. ложки	сахар	3 ст. ложки
свежесмолотый		желатин	1/2 ст. ложки
сироп кофейный	40 г	сливки густые	1 стакан
молоко	80 г		
яйцо	1 шт.		

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды, оставьте до набухания, затем распустите на водяной бане.

Яйцо разотрите с сахаром, влейте в смесь тонкой струйкой горячее молоко, прогрейте ее до загустения, введите подготовленный желатин.

Кофе залейте 1/2 стакана кипящей воды, настаивайте 10 минут, затем процедите и соедините с яично-молочной смесью, слегка охладите.

Сливки взбейте в пышную пену, затем введите их в кофейно-молочную смесь и перемешайте.

Крем уложите в формочки и охлаждайте до застудневания.

Перед подачей формочки с кремом опустите на несколько секунд в горячую воду, выложите крем на блюдо, оформите фигурным шоколадом и полейте кофейным сиропом.



MIHAI ISCAN

Крем с орехами

Время приготовления: 40 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 6

орехи кешью 200 г
кофе крепкий 250 г
с молоком
яичные желтки 4 шт.
сахар 1 стакан

желатин 1 ст. ложка
сливки 2 стакана
ванилин на кончике ножа

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды до набухания, затем распустите на водяной бане.

Яичные желтки разотрите с 6 столовыми ложками сахара, влейте кофе с молоком. Постоянно помешивая, проварите смесь на водяной бане до загустения, затем влейте желатин, охладите.

Сливки взбейте с оставшимся сахаром в пышную массу, соедините с желированной смесью, ванилином и частью рубленых орехов.

Приготовленный крем разлейте в креманки, охлаждайте до застудневания.

При подаче выложите крем на блюдо и оформите оставшимися орехами.



ITALUSCA

Сливки с вишней и орехами

Время приготовления: 10 мин.

Количество порций: 3

сливки густые	160 г
вишня	100 г
консервированная	
без косточек	
орехи кешью	30 г
рубленные	
крекеры	12 шт.
сахарная пудра	1 ст. ложка

Вишню отделите от сиропа, обсушите.

Сливки охладите и взбивайте, постепенно добавляя сахарную пудру, до получения устойчивой пышной массы.

В центр каждой креманки уложите вишню, боковую поверхность креманок выложите крекерами.

На вишню из кондитерского мешочка отсадите сливки и посыпьте десерт орехами.



Мороженое в винном желе

Время приготовления: 20 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 4

мороженое	200 г	желатин	1 ч. ложка
вино красное	50 г	цедра 1 лимона	
десертное		гвоздика и корица	по вкусу
сахар	1 ст. ложка	молотые	
вода	1 стакан		

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды до набухания, затем распустите на водяной бане.

В воду положите сахар, корицу, гвоздику, цедру лимона и доведите сироп до кипения, процедите. Затем добавьте вино и подготовленный желатин.

Приготовленное желе выложите в формочки и охлаждайте до застудневания.

Перед подачей формочки на несколько секунд опустите в горячую воду и выложите желе на блюдо. На желе уложите по шарiku мороженого, оформите взбитыми сливками.



Мороженое «Домашнее»

Время приготовления: 20 мин.

+ замораживание

Количество порций: 4

яйца

2 шт.

сахар

2 ст. ложки

йогурт фруктовый

1 стакан

шоколад

100 г

Яичные желтки разотрите с сахаром, добавьте йогурт, взбитые в пену белки и перемешайте.

Шоколад натрите на терке, перемешайте с приготовленной массой и замораживайте 2 часа, периодически перемешивая массу, чтобы не образовывалось крупных кристаллов.

При подаче выложите мороженое в креманки и оформите шоколадом.



MIALISCAN

Шербет ягодный

Время приготовления: 20 мин.

+ замораживание

Количество порций: 4

смородина

400 г

и клюква

сахар

3 ст. ложки

Ягоды протрите, взбивайте с сахаром до полного его растворения.

Затем замораживайте смесь в течение 6 часов, периодически помешивая, чтобы предотвратить образование крупных кристаллов льда.

При подаче сформируйте из замороженной массы шарики и уложите их в креманки.



MIAHSCAN

«Рафаэлло» из чернослива

Время приготовления: 15 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 4

чернослив	400 г
без косточек	
орехи кешью	100 г
арахис	50 г
ликер амаретто	1 ст. ложка
кокосовая стружка	2 ст. ложки
ванильный сахар	1 ст. ложка

Чернослив ошпарьте, пропустите через мясорубку. Орехи обжарьте, измельчите.

Чернослив соедините с орехами, добавьте ванильный сахар, ликер, перемешайте.

Из полученной массы сформируйте шарики, запанируйте их в кокосовой стружке.

Подавайте десерт охлажденным.



MIAUSCAN

Десерт «Персик»

Время приготовления: 35 мин.

Количество порций: 4

персики 400 г

консервированные

сок апельсиновый 2 ст. ложки

ванильный сахар 1 ст. ложка

ликер мятный 1 ч. ложка

для соуса:

яичные желтки 3 шт.

сахар 1 ст. ложка

молоко 1/2 стакана

ванилин 1 щепотка

Немного персиков отложите для оформления, оставшиеся прогрейте, затем протрите.

Полученное пюре доведите до кипения, добавив апельсиновый сок, ванильный сахар и ликер, затем охладите.

Желтки разотрите с сахаром, при помешивании влейте молоко и добавьте ванилин, прогрейте смесь на водяной бане до загустения, остудите.

Смесь соедините с персиковым пюре и перемешайте.

Приготовленную массу уложите в креманки, охладите.

При подаче оформите десерт нарезанными дольками персиками.



MIAUSCAN

Десерт «Снежный ком»

Время приготовления: 35 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 4

корж бисквитный	1/2 шт.
готовый	
сыр плавленый	100 г
йогурт фруктовый	1 стакан
желатин	1/2 ст. ложки
кокосовая стружка	2 ст. ложки
соус фруктовый	1/2 стакана

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды до набухания, затем распустите на водяной бане.

Для крема сыр смешайте с йогуртом, введите распущенный желатин, перемешайте.

Полученную массу разлейте в формочки и охлаждайте до застудневания.

Бисквитный корж разрежьте вдоль по горизонтали пополам и вырежьте кружочки по диаметру формочек.

На блюдо уложите кружочки бисквита, на них охлажденный крем. Посыпьте десерт кокосовой стружкой и подлейте на блюдо фруктовый соус.

Оформите десерт ягодами.



Десерт «Творожный»

Время приготовления: 20 мин.

Количество порций: 6

творог	250 г
кофе крепкий	1 стакан
сахар	2 ст. ложки
сливки густые	125 г
персики	2 шт.
бананы	2 шт.

Творог протрите, затем взбивайте, постепенно добавляя охлажденный кофе и сахар, до получения пышной массы.

Сливки взбейте, перемешайте с кофейно-творожной массой.

В креманки уложите нарезанные дольками персики, затем нарезанные кружочками бананы.

Кофейно-творожную массу уложите на фрукты, выпуская ее с помощью кондитерского мешка.

При подаче оформите десерт ломтиками персиков.



Десерт «Топтыжка»

Время приготовления: 25 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 6

шоколад тертый

1/2 стакана

печенье

400 г

вода

1 стакан

арахис обжаренный

100 г

сахар

3 ст. ложки

рубленный

крахмал

1 ст. ложка

картофельный

бананы

2 шт.

Шоколад, добавив горячую воду и сахар, растопите на водяной бане.

При постоянном помешивании в шоколадную смесь введите крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды, доведите до кипения. Полученный кисель охладите.

На противень выложите слой печенья, на него слой киселя, посыпьте частью орехов, затем уложите нарезанные кружочками бананы. Слои повторите, верх посыпьте оставшимися орехами. Охлаждайте 2 часа.

Перед подачей нарежьте десерт прямоугольниками.



MIAUSCAN

Десерт «Шоколадное лакомство»

Время приготовления: 25 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 4

шоколад горький 200 г

шоколад белый 200 г

масло сливочное 80 г

джем абрикосовый 6 ст. ложек

Горький шоколад натрите на терке, введите 1/2 масла и растопите на водяной бане.

Приготовленную шоколадную массу отсадите из корнетика на лист пергаменты или фольги в виде кружков и охладите.

Белый шоколад растопите на водяной бане, соединив с оставшимся маслом. Приготовленной белой шоколадной массой оформите шоколадные кружочки и вновь их охладите.

Половину шоколадных кружков смажьте джемом, соедините с оставшимися кружками.



MIAUSCAN

Десерт воздушно-сливочный

Время приготовления: 10 мин.

Количество порций: 6

меренги	150 г
сливки густые	150 г
малина	120 г
сахарная пудра	3 ст. ложки

Меренги измельчите, уложите в креманки или на десертные тарелки, сверху выложите ягоды малины.

Сливки охладите и взбейте, постепенно добавляя сахарную пудру до образования устойчивой пышной массы.

Взбитые сливки отсадите из кондитерского мешочка на ягоды.

Оформите десерт шоколадной посыпкой.



Десерт с курагой

Время приготовления: 30 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 2

курага 130 г
вода 1 стакан
мед 2 ч. ложки
ванильный сахар 1 ст. ложка
йогурт натуральный 1/2 стакана

яичный белок 1 шт.
сок лимонный 1 ч. ложка
цедра лимона 1 ст. ложка
тертая

Курагу нарежьте кубиками, залейте кипящей водой, добавьте лимонную цедру и варите 20 минут. Затем курагу вместе с отваром протрите.

Полученное пюре соедините с медом, ванильным сахаром, йогуртом и взбейте.

Яичный белок взбейте в пену, добавив лимонный сок.

Йогуртовую смесь соедините со взбитыми белками, выложите в креманки и охлаждайте 1 час.



MIAUSCA

Конфеты «Наслаждение»

Время приготовления: 35 мин.

Количество порций: 6

молоко	1 стакан	орехи грецкие	100 г
какао-порошок	4 ч. ложки	миндаль рубленный	100 г
сахар	1 стакан	сахарная пудра	50 г
сухари ванильные	300 г		
масло сливочное	200 г		

Сахар соедините с какао, влейте горячее молоко и прогрейте смесь, непрерывно помешивая, до растворения сахара.

Сухари пропустите через мясорубку. Всыпьте их в молочную смесь, добавьте сливочное масло, перемешайте и охладите.

Из приготовленной массы сформируйте шарики. Вложите в каждый шарик четвертинку ядра грецкого ореха.

Приготовленные шарики запанируйте в смеси из измельченных орехов и сахарной пудры, охладите.



MIAUSCAY

Конфеты «Ромовые»

Время приготовления: 25 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 8

шоколад	700 г
сливки	250 г
орехи грецкие	200 г
рубленные	
кокосовая стружка	100 г
ром	1 ч. ложка

Шоколад наломайте небольшими кусочками.

Сливки доведите до кипения, добавьте шоколад, растопите его. Полученную массу соедините с ромом и орехами, охладите.

Из шоколадной массы нарежьте конфеты, запанируйте их в кокосовой стружке и уложите на блюдо.



MIATISCAN

Омлет по-французски

Время приготовления: 25 мин.

Количество порций: 4

яйца	6 шт.
курага	150 г
масло сливочное	50 г
сахарная пудра	1/2 стакана
ванильный сахар	1 ст. ложка

Яичные желтки аккуратно отделите от белков.

Курагу замочите в воде до набухания, затем воду слейте. Курагу вновь залейте водой, варите 10 минут, затем измельчите в блендере и соедините с желтками, взбитыми с сахарной пудрой.

Охлажденные яичные белки взбейте в устойчивую пену, смешайте с яично-фруктовой смесью, добавьте ванильный сахар, перемешайте.

Полученную смесь выложите на смазанную маслом сковороду и запекайте до готовности и образования на поверхности золотистой корочки.

При подаче нарежьте омлет на порции и посыпьте сахарной пудрой.



Фруктовое пюре со сливками

Время приготовления: 20 мин.

Количество порций: 4

груши	4 шт.
яблоки	2 шт.
сливки густые	100 г
сахар	2 ст. ложки
сок лимонный	3 ч. ложки

Груши нарежьте дольками, яблоки — ломтиками. Половину яблок сбрызните частью лимонного сока, оставшиеся соедините с грушами, залейте 2 стаканами горячей воды, добавьте лимонный сок и варите до размягчения.

Сливки взбейте, добавив 1/2 сахара.

Фрукты выньте из отвара, протрите через сито, добавьте оставшийся сахар, перемешайте, прогрейте.

Приготовленное пюре охладите, выложите в креманки, сверху уложите взбитые сливки и ломтики яблок.



Галеты «Солнечные»

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 5

тыква	300 г
апельсины	2 шт.
яйца	2 шт.
масло сливочное	100 г
мука пшеничная	1 стакан
ванильный сахар	2 ст. ложки

Тыкву натрите на мелкой терке, апельсины разберите на дольки.

Тыкву соедините с апельсинами и ванильным сахаром, залейте стаканом воды, варите 15 минут, затем охладите и протрите.

К полученному пюре добавьте растопленное масло, взбитые яйца, муку и перемешайте.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см, нарежьте прямоугольниками, уложите их на противень, смазанный маслом, и выпекайте 20 минут при 180 °С.

Подавайте галеты к чаю.



MIAUSCAN

Десерт «Перекаати-поле»

Время приготовления: 20 мин.
+ охлаждение
Количество порций: 4

ирис (в плитках)	500 г
масло сливочное	200 г
палочки кукурузные	50 г
орехи кешью	1 стакан
рубленные	

Ирис растопите, добавьте масло, перемешайте и полейте полученной смесью кукурузные палочки.

Выложите приготовленную массу в форму, обсыпанную рублеными орехами, посыпьте орехами и охлаждайте не менее 3 часов.

При подаче нарежьте кусочками и уложите десерт на блюдо.



MIAUSCANA

Тарталетки с клубникой

Время приготовления: 10 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 4

тарталетки готовые 8 шт.

клубника 200 г

сыр плавленый 200 г

мягкий

желатин 1/2 ч. ложки

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды до набухания, затем распустите на водяной бане.

Часть клубники протрите, соедините с подготовленным желатином, прогрейте.

Тарталетки наполовину заполните взбитым сыром, сверху уложите разрезанные пополам ягоды клубники, залейте их приготовленным желе и охлаждайте до застудневания.

При подаче оформите десерт мятой.



Суфле апельсиновое

Время приготовления: 35 мин.

Количество порций: 4

апельсины	4 шт.
мука пшеничная	40 г
масло сливочное	40 г
сахар	50 г
яичные белки	3 шт.
цедра 1 апельсина	

С апельсинов срежьте верхнюю часть, выньте мякоть, отожмите из нее сок.

Муку соедините с растопленным маслом, добавьте цедру, апельсиновый сок, сахар и, помешивая, варите смесь до загустения. Приготовленный соус охладите.

Белки взбейте в пышную пену, смешайте с апельсиновым соусом.

Апельсины заполните приготовленной смесью, заверните их в фольгу и запекайте 20—25 минут при 200 °С.

При подаче фольгу удалите, апельсины выложите на блюдо, посыпьте сахарной пудрой.



Суфле из грецких орехов

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 6

орехи грецкие 150 г

рубленные

яйца 10 шт.

сахар 1 стакан

мука пшеничная 2 ст. ложки

молоко 1 стакан

сахарная пудра 1 ст. ложка

Яичные желтки, отделив от белков, разотрите с сахаром.

Орехи обжарьте на сухой сковороде, остудите, соедините с желтками, добавьте муку, постепенно влейте горячее молоко и, непрерывно помешивая, проварите смесь до загустения.

Белки взбейте и, не прекращая взбивания, введите горячую ореховую массу.

В формочки, смазанные маслом, выложите приготовленную массу и запекайте 5—7 минут при 200 °С.



Суфле мандариновое

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 4

мандарины 100 г

консервированные

печенье 100 г

настойка вишневая 2 ч. ложки

яйца 4 шт.

сахар 1/2 стакана

сливки густые 1/2 стакана

ванильный сахар 1 ст. ложка

йогурт фруктовый 4 ст. ложки

В форму, смазанную маслом, уложите слоями измельченное в крошку печенье, нарезанные ломтиками мандарины и полейте их настойкой, оставьте для пропитки на 5—7 минут.

Яйца взбейте с сахаром, добавьте сливки, ванильный сахар и еще раз взбейте.

Приготовленную массу выложите на мандарины, запекайте 15 минут при 200 °С.



MIAUSCAN

Суфле с хурмой

Время приготовления: 40 мин.

Количество порций: 4

хурма	5 шт.
сок апельсиновый	2 ст. ложки
масло сливочное	4 ст. ложки
сахар	3 ст. ложки
яйца	3 шт.

Масло взбейте с сахаром и яичными желтками.

Хурму измельчите в блендере, добавьте апельсиновый сок, яичную смесь, перемешайте.

Яичные белки взбейте в устойчивую пену, соедините с пюре из хурмы.

В формочки, смазанные маслом, выложите приготовленную массу, запекайте 30 минут при 200 °С.

Подавайте суфле сразу.



Манник с вишней

Время приготовления: 1 ч.

Количество порций: 6

крупa манная 200 г

вишня 200 г

без косточек

мед 1 ст. ложка

мука пшеничная 1/2 стакана

кефир 1 стакан

сахар 3 ст. ложки

яйца 3 шт.

масло сливочное 1 ч. ложка

сухари

панировочные 2 ст. ложки

сода пищевая 1/3 ч. ложки

соль 1/3 ч. ложки

Манную крупу залейте кефиром и выдержите 20 минут.

Яйца взбейте с сахаром, добавьте соль, кефир с манной крупой, муку, смешанную с содой, и перемешайте.

В форму, смазанную маслом, выложите слой приготовленного теста, вишню, смешанную с медом, затем — оставшееся тесто. Сбрызните растопленным маслом, посыпьте сухарями и выпекайте 30 минут при 230 °С.

При подаче разрежьте манник на порции и полейте фруктовым сиропом.



MIAUSCAN

Пудинг манный с изюмом

Время приготовления: 40 мин.

Количество порций: 4

крупa манная	100 г	сахар	1 ст. ложка
изюм без косточек	100 г	сок лимонный	1 ст. ложка
молоко	1 стакан	масло сливочное	2 ст. ложки
яйца	2 шт.	сироп клюквенный	2 ст. ложки
ванильный сахар	1 ст. ложка		

Молоко соедините с 1/2 стакана воды, доведите до кипения. Тонкой струйкой всыпьте манную крупу, добавьте ванильный сахар, варите 15 минут. Приготовленную кашу охладите.

Изюм отварите, добавив сахар и лимонный сок.

Кашу соедините с изюмом, маслом, яичными желтками и перемешайте. Введите в смесь взбитые яичные белки.

Приготовленную массу разделите пополам, одну часть смешайте с сиропом.

В форму, смазанную маслом, уложите слоями, чередуя, белую и розовую массу и варите пудинг на пару до готовности.

При подаче полейте пудинг вареньем или фруктовым соусом.



Пудинг ореховый

Время приготовления: 1 ч. 15 мин.

Количество порций: 8

орехи грецкие 150 г

рубленые

хлеб пшеничный 250 г

без корочек

яйца 3 шт.

сахар 3/4 стакана

молоко 1 1/2 стакана

масло сливочное 100 г

сухари 1 ст. ложка

панировочные

Хлеб замочите в молоке. Орехи измельчите.

Яичные желтки, отделив от белков, разотрите с сахаром, добавьте орехи, подготовленный хлеб, растопленное масло, перемешайте. Затем введите взбитые в пену яичные белки.

Приготовленную массу выложите в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, выпекайте пудинг 30—40 минут при 220 °С.

При подаче полейте пудинг сиропом или фруктовым соусом.



MIAUSCAN

Пудинг творожный с абрикосами

Время приготовления: 1 ч. 15 мин.

Количество порций: 4

творог	500 г	масло сливочное [*]	3 ст. ложки
абрикосы	200 г	яйца	2 шт.
без косточек		фисташки рубленые	2 ст. ложки
сок лимонный	1 ч. ложка	ванильный сахар	1 щепотка
сахар	4 ст. ложки	соль	по вкусу
сухари	2 ст. ложки		
панировочные			

Абрикосы нарежьте, залейте небольшим количеством воды, добавьте 1 столовую ложку сахара, лимонный сок и отварите. Затем абрикосы протрите.

Протертый творог соедините с оставшимся сахаром, сухарями, растопленным маслом, пюре из абрикосов, яичными желтками, ванильным сахаром, солью и взбейте.

Творожную массу смешайте с фисташками и взбитыми белками.

В смазанную маслом и посыпанную сахаром форму выложите творожную массу и варите ее на пару 1 час.

При подаче полейте пудинг джемом или фруктовым соусом.



MIAUSCAN

Фруктовые шашлычки

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 2

груша	1 шт.
банан	1 шт.
ананас	1/4 шт.
сок лимонный	1 ч. ложка
мед	2 ч. ложки

Грушу очистите от кожицы и семян, нарежьте кубиками и сбрызните лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Ананас, очистив от кожицы, нарежьте крупными кубиками, банан — кружочками толщиной в 1 см.

Нанижите фрукты на шпажки, смажьте их медом.

Запекайте шашлычки в духовке или обжаривайте на гриле до образования румяной корочки.



Яблоки фаршированные

Время приготовления: 25 мин.

Количество порций: 5

яблоки	5 шт.
клюква	4 ст. ложки
изюм без косточек	6 ст. ложек
мед	2 ст. ложки
корица молотая	1/2 ч. ложки

У яблок удалите сердцевину. Изюм залейте кипятком и оставьте на час, затем воду слейте.

Подготовленный изюм соедините с клюквой, добавьте корицу и мед. Приготовленной массой нафаршируйте яблоки, уложите их на смазанный маслом противень. Запекайте при 200 °С так, чтобы яблоки в середине остались жесткими.

Подавайте яблоки охлажденными, посыпав сахарной пудрой.



Хворост «Любимый»

Время приготовления: 20 мин.

Количество порций: 4

мука пшеничная	2 стакана
молоко	1 ст. ложка
яйца	2 шт.
сахар	1 ст. ложка
масло	2 стакана
растительное	
соль	1 щепотка

Яйца разотрите с сахаром, добавьте молоко, соль, муку и замесите крутое тесто.

Из теста сформируйте жгут, нарежьте его кусочками. Кусочки теста тонко раскатайте.

Из сочней сформируйте бантики, обжарьте их в разогретом масле.

Подавайте хворост, посыпав сахарной пудрой.



Булочки «Здоровье»

Время приготовления: 55 мин.

+ брожение

Количество порций: 8

мука пшеничная	2 стакана
отруби пшеничные	1 стакан
молоко	1 стакан
дрожжи	30 г
прессованные	
изюм без косточек	100 г

масло сливочное	50 г
яйцо	1 шт.
сахар	1/2 стакана
соль	1/3 ч. ложки

Отруби заварите горячим молоком, взбейте, затем охладите.

Для опары дрожжи растворите в небольшом количестве теплой воды, соедините с отрубями и поставьте в теплое место, чтобы опара поднялась.

Добавьте к опаре растворенные в 1/2 стакана воды сахар и соль, введите муку, распаренный изюм, размягченное масло. Перемешайте.

Поставьте тесто в теплое место для брожения на 2 часа, во время которого сделайте 1—2 обминки.

Из готового теста сформируйте булочки, смажьте их взбитым яйцом и выпекайте 40 минут.

Подавайте булочки к чаю.



MIAUSCAN

Ватрушки с грушами и инжиром

Время приготовления: 50 мин.

Количество порций: 8

тесто дрожжевое 500 г

готовое

груши сушеные 100 г

инжир сушеный 200 г

изюм без косточек 100 г

сахар 4 ст. ложки

яйцо 1 шт.

Для начинки сухофрукты распарьте, пропустите их через мясорубку, добавьте сахар и перемешайте.

Из теста сформируйте ватрушки, сделайте в каждой углубление и заполните его приготовленной начинкой.

Ватрушки поставьте в теплое место на 15—20 минут для расстойки, затем смажьте края изделий взбитым яйцом. Выпекайте ватрушки 30 минут при 240 °С.



Меренги ореховые

Время приготовления: 30 мин.

+ высушивание

Количество порций: 4

яичные белки	3 шт.
сахар	1 стакан
орехи кешью	200 г
рубленные	
шоколад тертый	30 г

Яичные белки взбейте, постепенно добавляя 2/3 сахара, введите оставшийся сахар, орехи и шоколад, перемешайте.

На противень, смазанный маслом, из кондитерского мешка отсадите белковую массу в виде колец.

Выпекайте изделия 25—30 минут при 110 °С, сушите 3—5 часов в приоткрытой духовке.



Орешки по-польски

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 6

мука пшеничная	1 стакан	ром	1 ст. ложка
яйца	2 шт.	мед	3 ст. ложки
сахар	1 стакан	молоко сгущенное	2 ст. ложки
какао-порошок	2 ч. ложки	с сахаром	
ванильный сахар	1 ч. ложка	кокосовая стружка	2 ч. ложки
арахис жареный	1 ст. ложка	сода пищевая	1/2 ч. ложки
рубленный			

Для начинки арахис перемешайте с ромом и медом.

Яйца разотрите с сахаром, добавьте какао-порошок, муку, соду, ванильный сахар, замесите тесто.

Из приготовленного теста сформируйте несколько лепешек, на середину каждой уложите немного начинки, края лепешек соедините так, чтобы получились шарики. Выпекайте изделия 10 минут при 200 °С.

Перед подачей орешки выложите на блюдо, полейте сгущенным молоком и посыпьте кокосовой стружкой.



Орешки пряничные

Время приготовления: 25 мин.

Количество порций: 6

мука пшеничная 2 1/2 стакана
сахар 1 1/2 стакана
яйца 4 шт.
цукаты из груши 100 г

кардамон молотый 1 ч. ложка
перец черный 1 ч. ложка
молотый

Сахар соедините с 1 столовой ложкой воды и варите сироп до золотистого цвета.

Приготовленный сироп разведите 2 столовыми ложками воды, слегка охладите, добавьте яйца, кардамон, перец и перемешайте. Затем введите в смесь муку и замесите тесто.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, вырежьте формочками кружочки.

Цукаты нарежьте мелкими кубиками, уложите на кружочки из теста, сформируйте орешки.

Выложите орешки на противень, посыпанный мукой, и выпекайте 15 минут при 220 °С.



Пряники по старинке

Время приготовления: 50 мин.

Количество порций: 6

мука пшеничная	2 1/2 стакана	яйцо	1 шт.
молоко	1/2 стакана	миндаль рубленый	100 г
крахмал	1/2 стакана	корица молотая	1 ч. ложка
картофельный		мускатный орех	1 ч. ложка
мед	1 стакан	молотый	
сахар	1/2 стакана		

Сахар, пряности, часть меда и миндаля соедините, варите 7 минут, затем смесь охладите.

Добавьте муку, смешанную с крахмалом, яйцо и молоко, замесите тесто.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1,5 см, нарежьте пряники произвольной формы, оформите миндалем, слегка вдавливая его.

Смажьте пряники оставшимся медом, выложите их на посыпанный мукой противень и выпекайте 15 минут при 230 °С.



Кексы миндальные

Время приготовления: 50 мин.

Количество порций: 2

для теста:

маргарин	50 г
миндаль рубленый	100 г
молоко	1 ст. ложка
мука пшеничная	1 ст. ложка

для глазури:

сахар	3 ст. ложки
уксус 3%-й	1/2 ст. ложки
сок лимонный	3 ст. ложки

Растопленный маргарин смешайте с миндалем, сахаром и молоком, введите муку и замесите тесто.

Приготовленное тесто выложите в формочки, смазанные маслом, и выпекайте кексы при 220 °С до золотистого цвета.

Сахар соедините с 1/2 стакана воды, варите сироп 1 минуту, затем добавьте уксус и доведите до кипения.

Готовый сироп охладите до 60 °С, разотрите деревянной ложкой в густую белую гладкую массу, затем добавьте лимонный сок, перемешайте.

Приготовленной глазурью покройте кексы.



Торт «Вишневый»

Время приготовления: 1 ч.

+ охлаждение

Количество порций: 12

корж бисквитный 1 шт.

готовый

вишня 200 г

консервированная

без косточек

сок вишневый 5 ст. ложек

сахар 1 стакан

крахмал 2 ст. ложки

картофельный

желатин 50 г

сыр плавленый 500 г

мягкий

сметана 1 стакан

сок и цедра 1 лимона

Желатин замочите в холодной кипяченой воде и, после того как он набухнет, распустите на водяной бане, затем соедините с лимонным соком и перемешайте.

Сыр взбейте, соедините с тертой цедрой, добавьте сметану, приготовленное желе, перемешайте.

Бисквитный корж оберните плотной бумагой, чтобы образовался высокий борт, выложите на корж слой вишни, затем желированный крем, охлаждайте торт 3 часа.

Перед подачей оформите торт рублеными орехами и вишней.



Торт «Легкий»

Время приготовления: 50 мин.

Количество порций: 6

яйца	6 шт.	сок лимонный	2 ч. ложки
сахар	1 1/2 стакана	сливки взбитые	100 г
крахмал	1 стакан	орехи грецкие	50 г
картофельный		сливки густые	1 стакан
цедра лимона	1/2 стакана		
тертая			

Яичные желтки, отделив их от белков, взбейте с сахаром, добавьте цедру и крахмал.

Охлажденные белки взбейте с лимонным соком, в несколько приемов соедините их с яичной массой.

Приготовленное тесто выложите в форму, смазанную маслом, выпекайте 25 минут при 200 °С, охладите, затем выньте из формы.

Готовый бисквит оформите взбитыми сливками и орехами.



MIAUSCAN

Торт земляничный

Время приготовления: 50 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 12

корж бисквитный 1 шт.

готовый

желатин 50 г

земляника 600 г

джем 2 ст. ложки

земляничный

ванильный сахар 1 ст. ложка

йогурт фруктовый 2 стакана

сахар 1/2 стакана

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды до набухания, затем распустите его на водяной бане, процедите.

Йогурт соедините с подготовленным желатином, добавьте сахар, ванильный сахар и взбейте.

Бисквитный корж разрежьте вдоль пополам, прослоите джемом, оберните вокруг коржей плотную бумагу, формируя высокий борт. На бисквит уложите ровным слоем землянику, затем желированный крем и охлаждайте до застудневания.



Торт лимонный с ежевикой

Время приготовления: 50 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 12

корж бисквитный

готовый

1 шт.

лимоны

2 шт.

ежевика

1 стакан

йогурт

2 стакана

фруктовый

сахар

2 ст. ложки

сливки густые

1 стакан

желатин

10 г

сахарная пудра

1 ст. ложка

Бисквитный корж разрежьте по горизонтали пополам.

Лимоны ошпарьте. С одного лимона срежьте цедру, мелко ее порубите, мякоть нарежьте ломтиками. Оставшийся лимон нарежьте кружочками и посыпьте их сахарной пудрой.

Йогурт перемешайте с лимонной цедрой и сахаром.

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды до набухания, затем распустите на водяной бане, процедите.

Подготовленный желатин введите в йогуртовую смесь, охлаждайте 15 минут.

Сливки взбейте, соедините с желированной смесью, еще раз взбейте.

На один бисквит уложите 1/2 ягод ежевики, затем 1/3 крема. Сверху уложите ломтики лимона, покройте их 1/3 крема, затем уложите оставшийся бисквит.

Край торта оформите оставшимся кремом, отсадив его из кондитерского мешочка. В центр уложите ягоды ежевики, вокруг них — кружочки лимона. Охлаждайте торт не менее 3 часов.



Торт на скорую руку

Время приготовления: 20 мин.

+ охлаждение

Количество порций: 4

печенье 500 г

творог 500 г

масло сливочное 120 г

сахар 1/2 стакана

молоко 2 стакана

курага 40 г

кокосовая стружка 2 ст. ложки

ванильный сахар 2 ч. ложки

для глазури:

сахар 1 ст. ложка

масло сливочное 1 ст. ложка

Курагу замочите в горячей воде до набухания, затем воду слейте, курагу промойте.

Творог разотрите с маслом и сахаром.

Творожную массу разделите на две части: в одну добавьте нарезанную соломкой курагу, в другую — кокосовую стружку, оставив часть на оформление.

На противень уложите слоями, чередуя, печенье, смоченное молоком, и творожную массу. Верхний слой должен быть из печенья.

Для глазури сахар соедините с 1 столовой ложкой воды, уварите сироп, помешивая, до загустения, затем снимите с огня и добавьте сливочное масло, размешайте.

Покройте торт приготовленной глазурью, посыпьте кокосовой стружкой и охлаждайте не менее 2 часов.

УДК 641.55 (083)

ББК 36.997

Д37

Десерты — это просто.— Челябинск: Аркаим, 2005.— 128 с.: ил.— (Кулинария — это просто).

Д37 ISBN 5-8029-1387-8

В этой книге собраны рецепты, с помощью которых вы сможете приготовить разнообразные десерты.

УДК 641.55 (083)

ББК 36.997

Издание для досуга

ДЕСЕРТЫ — ЭТО ПРОСТО

Ответственный редактор А. А. Самойлов

Дизайн — студия Артемия Лебедева

Дизайн обложки — С. А. Васильев

Художественный редактор С. А. Васильев

Научный редактор И. Г. Ройтенберг

Технический редактор Т. В. Анохина

Компьютерная верстка — Ю. В. Анохина

Корректор В. А. Поткина

Фотограф А. А. Титаев

Стилист А. А. Байдерина

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим»

454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2

тел. (351) 265-87-01 (отдел реализации)

тел/факс: 265-86-97, 265-86-98

e-mail: sales@arkaim.biz

www.arkaim.biz www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»

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

тел. (095) 589-23-30

e-mail: moscow@arkaim.biz

Подписано в печать 16.09.05. Формат 90×100/16

Бумага мелованная. Гарнитура Myriad Pro. Печать офсетная

Усл. печ. л. 13,36. Заказ № 5269

ООО «Издательство «Аркаим»

454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2

Отпечатано в Китае

© ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»

© ООО «Издательство «Аркаим»

ISBN 5-8029-1387-8