

Завершающие угощения стола в любом случае называются десертами. Лучше всего на десерт подавать легкие освежающие блюда. Очень удачны в заключение обеда фрукты в различных сочетаниях, нежные фруктовые салаты, желательно кисло-сладкие. Хороши фруктово-ягодные муссы, шербеты, желе, ягодные кремы и суфле. Особое место среди десертов занимает мороженое в сочетании с другими продуктами, а также чай и кофе. Любой оригинальный десерт довольно просто приготовить по рецептам предлагаемой книги.



ISBN 978-5-486-01175-7



9 785486 011757

Школа

ИЗЫСКАННЫЕ ДЕСЕРТЫ

Школа Кулинарии



Изысканные десерты



Использование текста и иллюстраций,
в том числе фрагментов, без разрешения правообладателя
запрещается и преследуется по закону

Изысканные десерты / Сост. И.С. Румянцева. — М.:
ИЗ2 ООО «ТД «Издательство Мир книги», 2007. — 96 с.: ил.

Завершающие угощения стола в любом случае называются десертами. Лучшие всего на десерт подавать легкие освежающие блюда. Очень удачны в заключение обеда фрукты в различных сочетаниях, нежные фруктовые салаты, желательно кисло-сладкие. Хороши фруктово-ягодные муссы, шербеты, желе, ягодные кремы и суфле. Особое место среди десертов занимает мороженое в сочетании с другими продуктами, а также чай и кофе. Любой оригинальный десерт довольно просто приготовить по рецептам предлагаемой книги.

ББК 36.997

© Румянцева И.С., составление, 2007
Copyright © 2005, Marshall Cavendish
Partworks Ltd. Фото и текст
на с. 7–51, 55–71
© ООО «ТД «Издательство Мир
книги», издание на русском
языке, 2007.

ISBN 978-5-486-01175-7

Удачное завершение

Завершающие блюда любого застолья — разнообразные десерты на Руси раньше назывались заедками, а в странах Европы постесольем. Ведь их задача состоит именно в том, чтобы в заключение обеда снизить ощущение избыточной сытости, снять сонливость.

Следовательно, на десерт рекомендуется подавать легкое, освежающее кушанье.

Самый простой десерт — свежие фрукты и ягоды, кисло-сладкие фруктовые соки. Но к праздничному застолью всегда хочется приготовить что-нибудь необычайное.

Восхитительно вкусны шербеты из дыни, арбуза, манго, апельсинов и других фруктов. Приятную пикантность им придают различные пряности (например, молотые имбирь, корица, кардамон, лимонный и апельсиновый соки, а также освежающие пряные травы).

Большим успехом у гостей, особенно у детей, пользуются воздушные муссы, нежные желе, охлаждающее мороженое. Для их приготовления часто используют различные плоды, в том числе «короля фруктов» — яблоко. Из него за 15 минут получается прекрасный и очень полезный десерт: печеные в духовке яблоки с сахаром или вареньем.

Как правило, достаточно просто приготовить изысканные десерты и из других фруктов и ягод. При этом совершенно неожиданные вкусовые нюансы традиционным, давно известным десертам придают ядра любых орехов (грецких, кедровых, миндаля, фундука, арахиса), которые используют в толченом виде. Они не только подчеркивают вкус десерта, но и улучшают его внешний вид.

Приведенные рецепты в основном рассчитаны на 4 порции.

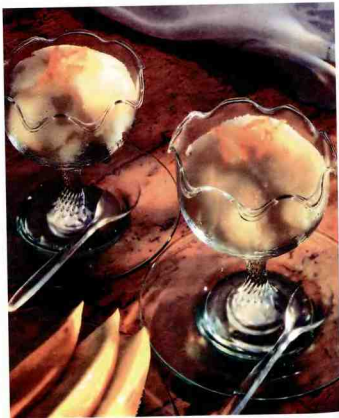


Любимые заедки

Любой процесс получения оригинального десерта начинается с подготовки исходных компонентов.

Обычно это фрукты и ягоды (яблоки, груши, абрикосы, ананасы, манго, киви, виноград, малина, клубника, ежевика).

А вот для украшения готовых кушаний потребуются шоколад, порошок какао, кофе, ядра орехов, листья пряных трав.



Шербет из дыни с имбирем

100 г сахарного песка, 1 дыня (около 900 г), 1/2 ч. ложки желатина, 1/4 ч. ложки молотого имбиря, засахаренный имбирь (или апельсиновая цедра), 2 белка.

1. Залить сахарный песок 1 стаканом воды, разогреть в маленькой кастрюле до растворения. Довести до кипения, прокипятить 5 минут до образования сиропа. Снять с огня, остудить (10 минут).

2. Замочить желатин в 1 ст. ложке холодной воды, дать набухнуть (5 минут) и разогреть на водяной бане до растворения. Влить, помешивая, в сироп, остудить, не дав полностью застыть.

3. Дыню очистить, разрезать мякоть и растереть в блендере с молотым имбирем.

4. Смешать с желатином и сиропом, хорошо растереть. Перелить в форму, поставить в морозильник на 1 час, до промерзания шюре у краев на глубину 2–3 см. Тщательно перемешать и снова поставить в морозильник на 1 час.

5. Взбить белки в крутую пену, размешать полузамерзшую массу, втереть белки. Полностью заморозить (5–6 часов).

6. За 30 минут до подачи переставить шербет в холодильник. Украсить соломкой из засахаренного имбиря.





Шотландский малиновый десерт

350 г ягод малины, 75 г измельченных овсяных хлопьев, 450 г густых жирных сливок, 150 г нежирных сливок, 2 ст. ложки виски (или коньяка), 3–4 ст. ложки прозрачного меда, листочки мяты.

1. Высыпать овсяные хлопья на противень, поставить в гриль, пожарить 6–8 минут до золотистого цвета. Противень периодически встряхивать, чтобы хлопья не подгорели.

2. Смешать густые и нежирные сливки, добавить виски (или коньяк) и 2 ст. ложки меда, всыпать подготовленные овсяные хлопья и тщательно размешать.

3. Оставить несколько самых крупных и красивых ягод малины для украшения. Остальные высыпать в сливочную массу.

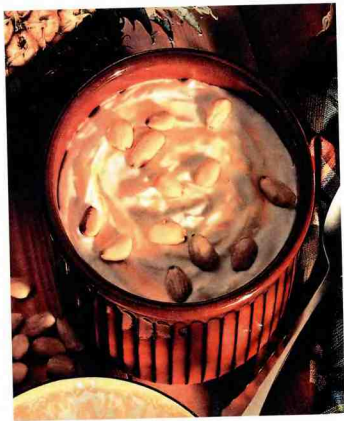
4. Разложить десерт по сервировочным чашкам или креманкам.

5. Украсить ягодами и полить оставшимся медом, добавить 1–2 листочка свежей мяты.

Вариант

Вместо малины можно взять ежевику, черную смородину или их смесь. Если нет свежих ягод, то подойдут сцеженные консервированные или замороженные.





Ананасовый десерт с текилой

4 готовых бисквита, 1 ананас, 4 ст. ложки молотых ядер миндаля, 4 ст. ложки сахарного песка, 3 желтка, 3 ст. ложки текилы, 200 мл сливок, 3 ст. ложки абрикосового джема, 50 г обжаренных ядер миндаля.

1. Ананас очистить и разрезать на 4 части. Удалить середину, мякоть мелко нарезать и положить в кастрюлю. Добавить молотые ядра миндаля, желтки, сахарный песок и 2 ст. ложки текилы. Довести до кипения, дать смеси загустеть, постоянно помешивая. Перелить в миску и охладить.

2. Разрезать бисквиты пополам, смазать срезы 2 ст. ложками абрикосового джема.

3. Положить на дно блюда 4 куска бисквита с джемом. Сбрызнуть 1/2 ст. ложки текилы, выложить половину ананасно-желтковой смеси.

4. Положить второй слой половинок бисквита джемом наверх, сбрызнуть оставшейся текилой. Поместить вторую половину ананасовой смеси, сверху залить сливками.

5. Разогреть 1 ст. ложку абрикосового джема с 1 ст. ложкой воды в маленькой кастрюле до образования густого сиропа. Полить десерт сиропом, посыпать миндалем, слегка смешав его крутовыми движениями со сливками.





Яблочный десерт с имбирем

700 г яблок, без кожуры и семян, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка молотого имбиря, 25 г цукатов, ломтиками, 150 г сахарного песка, 2 яйца, отдельно белки и желтки, соль.

1. Разогреть духовку до 220 °С. Яблоки нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, залить лимонным соком и всыпать молотый имбирь. Закрывать крышкой и варить на слабом огне 10 минут, пока яблоки не размягчатся.

2. Выложить яблочную смесь в миску или в блендер, добавить 50 г сахарного песка и желтки. Тщательно размешать, выложить в жаропроч-

ную форму. Верх разровнять ложкой.

3. В чистой посуде взбить белки с солью в густую пену, затем, продолжая взбивать, постепенно добавить сахарный песок.

4. Выложить белковую массу поверх яблок в форму так, чтобы она соприкасалась со стенками. Ложкой сделать на поверхности аккуратные «пирамидки» и посыпать цукатами.

5. Запекать в духовке до слабого подрумянивания верхушек «пирамидок». Вынуть десерт из духовки, подать горячим.





Яблочные шарики с бeze

40 г сливочного масла, 4 крупных твердых яблока, 75 г измельченной кураги, 100 г сахарного песка, натертая цедра и сок 1 апельсина, 4 ч. ложки прозрачного меда, 1 белок, соль.

1. Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом глубокий противень. Яблоки осторожно очистить от семян, не прорезая насквозь, сделать круговой надрез кожицы посередине. Положить яблоки на противень.

2. Смешать курагу с 50 г сахарного песка, цедрой и соком апельсина, разложить смесь ложкой в яблоки. Масло (30 г) разрезать на 4 части и положить поверх начинки.

Залить в каждое подготовленное яблоко по 1 ч. ложке меда.

3. Запекать яблоки в духовке около 30 минут.

4. Для бeze взбить яичный белок с солью до густой пены, затем постепенно всыпать сахарный песок, продолжая взбивать.

5. Вынуть яблоки из духовки, увеличить нагрев до 190 °С. Разложить белки поверх яблок, смазав ими возможно большую поверхность, и поставить в духовку на 5–8 минут.

6. Вынуть десерт из духовки. Подать в горячем виде.





Груши под сырным соусом

2 больших очищенных груши, половинками, 2 ст. ложки нежирных сливок, 75 г накрошенного сыра, 8 маленьких зеленых лавровых листьев, 4 половинки ядер грецких орехов, хлеб с орехами.

1. Положить груши в большую кастрюлю, залить на 5 см кипятком, закрыть крышкой и тушить на слабом огне около 5 минут до размягчения. Воду слить.

2. Разрезать половинки груш на ломтики вдоль, уложить веером на подогретые сервировочные тарелки.

3. Разогреть в небольшой кастрюле сливки, всыпать на-

крошенный сыр, размешать, довести до расплавления.

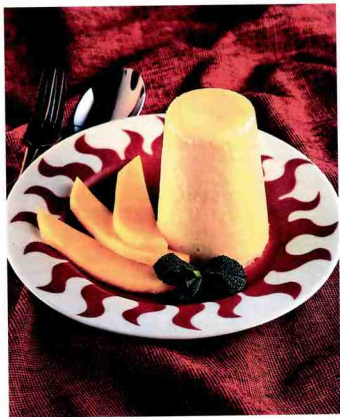
4. Полить небольшим количеством соуса ломтики груш. Украсить зелеными лавровыми листочками и половинками ядер грецких орехов.

5. Подать груши в теплом виде вместе с ломтиками хлеба с орехами.

Хозяйке на заметку

Сыр — хороший источник кальция и белка, а витамины А и D содержатся в основном в жирных сортах сыра. Груши лучше брать твердых сортов, тогда они сохраняют свою форму (сорт с красным боком).





Кульфи из манго с кардамоном

2 стакана молока, 4 зернышка кардамона, 2 ст. ложки сахарного песка, 850 г консервированных ломтиков манго, сцеженных.

пенки также протереть через сито. Добавить сахарный песок и мякоть манго. Растереть в блендере до однородной массы. Дать охладиться.

1. Семена кардамона растолочь. Вылить молоко в кастрюлю с толстым дном, добавить толченый кардамон.

4. Разлить смесь по формам, закрыть фольгой и убрать в холодильник на 2 часа.

2. Довести молоко до кипения, уменьшить нагрев и кипятить на слабом огне около 1 часа, регулярно помешивая, пока молоко не уварится наполовину. Образующуюся пенку размешивать.

5. За 15 минут до подачи кульфи из морозильника переложить в холодильное отделение. Если замороженная смесь поднялась горкой в середине, срезать ее острым ножом.

3. Снять молоко с огня. Кардамон можно удалить, процедив молоко через сито. Молочные

6. Перед подачей к столу окунуть каждую формочку на несколько секунд в горячую воду, перевернуть и переложить кульфи на блюдце.





Абрикосовое пюре с крошками

200 г кураги, 50 г сахарного пюре, 3 бутона гвоздики, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 200 г имбирного печенья, 100 г мягкого сливочного сыра, 50 г миндальных хлопьев.

1. Положить курагу в кастрюлю, залить горячей водой (0,5 л) и оставить намокать на ночь.

2. Сцедить курагу, оставив 50 мл воды из-под нее. Положить курагу в кастрюлю, залить остатком воды, добавить сахарный песок, гвоздику и корицу, довести до кипения, помешивая до полного растворения сахарного песка. Дать слабо покипеть 10–15 минут, снять с огня и охладить.

3. Печенье положить в пластиковый пакет и растолочь (раскатать скалкой) в крошки.

4. Вынуть из кастрюли гвоздику, переложить курагу в блендер, добавить сливочный сыр и взбить в густую однородную массу.

5. Переложить половину абрикосового пюре на дно стеклянной миски или сервировочных стеклянных стаканов. Сверху засыпать половиной крошек печенья и половиной миндальных хлопьев.

6. Повторить операцию, сделав второй «этаж» пюре и печенья, посыпать оставшимся миндалем.





Крем «капучино»

1 яйцо, белок и желток отдельно, 25 г кукурузной муки, 50 г сахарного песка, 425 мл молока, 3 ч. ложки растворимого кофе, 75 г темного шоколада, 150 мл густых сливок, 60 мл сливок для взбивания, 1 ч. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка растворимого какао, печенье.

1. Смешать желток с сахарным песком и кукурузной мукой в небольшой миске. Растворимый кофе с молоком нагреть почти до кипения и влить, помешивая, в яично-сахарную смесь.

2. Нагреть смесь кофе с молоком и яйцом на слабом огне, довести до кипения и варить до загустения, постоянно поме-

шивая. Снять с огня и охладить, периодически помешивая.

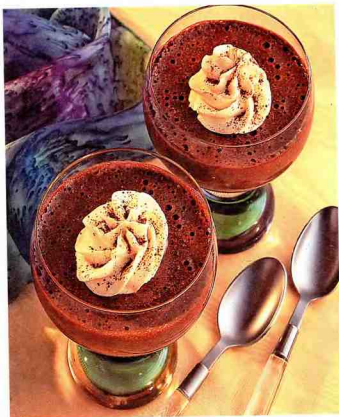
3. Шоколад растопить на водяной бане, влить в еще теплую кофейную смесь.

4. Густые сливки втереть в кофейную смесь, затем разлить ее по чашкам и поставить в холодильник.

5. Взбить сливки (60 мл) с сахарной пудрой до мягкой пены. Белок взбить до крутой пены и добавить во взбитые сливки.

6. Разложить эту смесь в чашки поверх кофейно-шоколадной смеси, посыпать какао. Подать к столу с печеньем.





Шоколадный мусс

1 ч. ложка порошка растворимого кофе, 3 ст. ложки кипятка, 175 г шоколада, 15 г сливочного масла, 3 яйца, белки и желтки отдельно, взбитые сливки, порошок какао.

1. Порошок кофе развести в кипятке и дать немного остыть. Шоколад поломать на кусочки и всыпать в кофе, затем растопить на водяной бане, помешивая. Дать немного остыть и втереть масло.

2. Как только масло соединится с шоколадом, влить желтки и тщательно размешать.

3. В отдельной посуде тщательно взбить белки в круглую пену, постепенно добавить их

к шоколадно-желтковой смеси и тщательно размешать.

4. Разложить мусс по креманкам и поставить охлаждаться на 4 часа, лучше — на ночь. Перед подачей к столу украсить взбитыми сливками и посыпать порошком какао.

Хозяйке на заметку

Для качественного мусса следует выбирать шоколад с содержанием твердых веществ какао не менее 35%.

Поскольку продукт содержит сырые яйца, он не рекомендуется маленьким детям, беременным и кормящим женщинам.





Творожные ромбики с клубникой

100 г сливочного масла, 250 г раскрошенного сухого печенья, растительное масло.

Для начинки:

450 г творога, 4 ч. ложки порошка желатина, 150 г густых сливок, 4 ст. ложки сахарного песка, 450 г клубники, 2 белка.

1. Смазать растительным маслом прямоугольную форму с отделяемым дном (18 x 26 см). Растопить сливочное масло и смешать его с крошками печенья. Плотно прижать тесто ровным слоем ко дну формы, накрыть и поставить в холодильник на 30 минут.

2. Для начинки замочить желатин в 4 ст. ложках холодной воды, дать набухнуть (5 ми-

нут). Затем разогреть на водяной бане до растворения.

3. Растереть в блендере творог с сахарным песком, сливками и половиной клубники. Оставить 5 ягод целыми, остальные крупно нарезать. Взбить белки в крутую пену.

4. Влить тонкой струей желатин в творожную массу, постоянно помешивая. Осторожно втереть взбитые белки и добавить нарезанную клубнику.

5. Выложить смесь в форму, охладить и поместить в холодильник на 2—3 часа. Вынуть десерт из холодильника и нарезать на ромбики. Украсить половинками клубники.



1



4



5



Салат из замороженных ягод

150 г сахарного песка, 2 стакана воды, по 200 г клубники, малины, красной смородины и ежевики, 2 полоски лимонной цедры, взбитые сливки (или йогурт), пряная зелень.

1. Ягоды вымыть, очистить от веточек и черешков.
2. В большой кастрюле размешать сахарный песок с водой, положить лимонную цедру, довести до кипения на слабом огне.
3. Когда сироп закипит, вынуть цедру, добавить ягоды, готовить 5 минут. Если используются замороженные ягоды, то доводить до кипения не нужно.

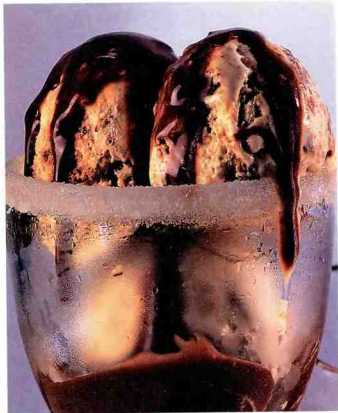
4. Переложить ягоды вместе с сиропом в пластиковую емкость и, когда остынут, поставить в морозильник на 30 минут.

5. Вынуть ягоды из холодильника, перемешать, чтобы не образовался лед. Затем поставить в морозильник почти до затвердения.

6. Если салат не подается к столу сразу, его следует заранее, за 1 час, переложить из морозильника в холодильник, чтобы немного оттаял.

7. При подаче украсить десерт листьями пряной зелени, полить взбитыми сливками (или йогуртом).





Мороженое со сладким соусом

1 упаковка ванильного мороженого (около 400 г), 300 г печенья с шоколадной глазурью. Для соуса:

1/2 стакана сваренного крепкого кофе, 4 измельченных батончика «Марс».

1. Мороженое вынуть из морозильника. Печенье с шоколадной глазурью положить в плотный пластиковый пакет и тщательно измельчить в крошки, используя скалку.

2. В большой миске размешать мороженое с крошками печенья и поставить в морозильник.

3. Вылить крепкий кофе в небольшую кастрюлю. Поло-

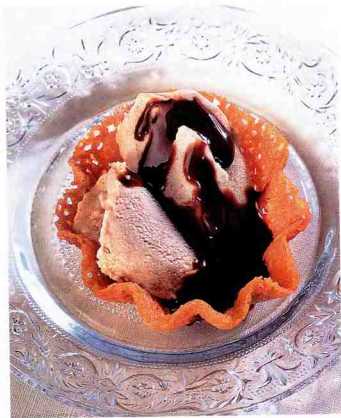
жить кусочки батончиков «Марс», нагреть на слабом огне, помешивая, до растопления. Довести до кипения, готовить около 10 минут до образования густого сиропа.

4. Подготовленное мороженое вынуть из морозильника. Разложить по высоким бокалам или стаканчикам. Залить кофейно-шоколадным соусом и сразу подать к столу.

Хозяйке на заметку

Мороженое можно приготовить самостоятельно, тогда крошки следует вмешать перед последним замораживанием. К мороженому можно подать шоколадные вафли.





Мороженое с корицей

1 стакан цельного молока, 1 стакан густых сливок, 2 ч. ложки молотой корицы, 4 взбитых желтка, 100 г сахарного песка, 6 готовых пряничных корзиночек или тарталеток, шоколадный соус.

1. Молоко смешать со сливками в небольшой кастрюле. Всыпать молотую корицу и довести до кипения на слабом огне, помешивая.

2. Желтки стереть с сахарным песком до густой пены, смешать с молочной массой до однородности.

3. Снова разогреть смесь (не кипятить!) до загустения, помешивая. Остудить, не давая

образоваться пленке на поверхности.

4. Остывшую смесь переложить в пластиковый контейнер и поставить в морозильник.

5. Через 2 часа перемешать смесь вилкой, ломая кристаллики льда и снова поставить замораживаться на 6–8 часов.

6. За 30 минут до подачи к столу переставить контейнер из морозильника в холодильник.

7. При подаче разложить мороженое по готовым корзиночкам и полить готовым шоколадным соусом.



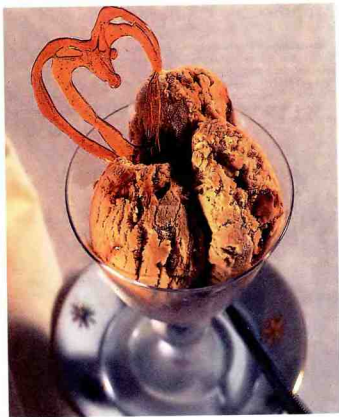
1



2



5



Кофейное мороженое с карамелью

50 г сахарного песка, 3 яйца, 100 г сахарной пудры, 1 ст. ложка растворимого кофе (в гранулах), 250 г сливок для взбивания, растительное масло.

1. Выстлать противень фольгой, слегка смазать ее растительным маслом.

2. Разогреть в маленькой кастрюле на слабом огне сахарный песок до растопления. Затем довести до кипения и дать покипеть без помешивания до образования карамельной массы золотисто-коричневого цвета. Вылить на фольгу, дать застыть.

3. Взбить яйца с сахарной пудрой в густую светлую пену.

4. В 1 ст. ложке очень горячей воды развести гранулы кофе. Взбить сливки в густую пену, постепенно добавляя кофе.

5. Втереть сливки в яичную массу, перелить в неглубокую форму, накрыть, поставить в морозильник на 1 час.

6. Снять застывший слой карамели с фольги и разломать на небольшие кусочки.

7. Вынуть мороженое из морозильника, равномерно вставить в него кусочки карамели. Снова закрыть и поставить замораживаться еще на 2 часа.

8. При подаче разложить мороженое в вазочки, украсить.





Вишневая «бомба»

Готовый фруктовый темный кекс (размером 12–15 см), 3 ст. ложки вишневого ликера, 250 г ванильного мороженого, 200 г консервированных вишен (без косточек), 1/2 ч. ложки лимонного сока.

1. Выложить большой кусок пленки на дно формы для пудинга (объемом около 1 л). Разрезать кекс на ломтики толщиной около 6 мм. Отложить 2 ломтика, остальными выложить дно и стенки формы, без зазоров. Сбрызнуть ликером.

2. Мороженое поместить в миску и слегка размять.

3. Сцедить вишни, смешать их с мороженым. Сок сохранить.

4. Выложить смесь мороженого с вишнями в форму из ломтиков кекса, плотно утрамбовав. Поставить форму в морозильник на 40 минут.

5. Затем прикрыть сверху 2 оставленными ломтиками кекса, сверху затянуть пленкой. Поставить в морозильник на 4 часа, лучше на ночь.

6. За 30 минут до подачи к столу вынуть «бомбу» из формы, удалить пластик. Смешать вишневый и лимонный сок. Полить «бомбу».

Вариант

Для формы можно взять шоколадный кекс.





Бисквит с фруктами

200 г сливочного масла, 1 взбитое яйцо, 175 г сахарного песка, 75 г блинной муки, 1 ст. ложка молока, 100 г обыкновенной муки, 50 г миндального печенья, 350 г смеси фруктов.

1. Нагреть духовку до 180 °С. Положить в миску 75 г сливочного масла и 75 г сахарного песка, растереть. Влить яйцо, всыпать блинную муку, добавить молоко, размешать.

2. Выложить смесь на дно смазанной маслом плоской формы емкостью около 1 л, разровнять поверхность. Сверху поместить фрукты.

3. Смешать обыкновенную муку с оставшимся сахарным

песком, втереть 100 г сливочного масла. Добавить миндальное печенье и перемешать.

4. Выложить мучную смесь поверх фруктов, поставить форму в духовку и выпекать 45–50 минут до золотистой корочки.

5. Бисквит вынуть из духовки, охладить и подать к столу с заварным кремом, взбитыми сливками или мороженым.

Вариант

Фрукты или ягоды можно взять в любом сочетании, но, если они слишком кислые, нужно добавить немного сахарного песка.





Вишневый стрudel

450 г свежих вишен (или 400 г консервированных), 50 г молотых ядер миндаля, 40 г свежих хлебных крошек, 4 ст. ложки сахарного песка, 11/2 ст. ложки молотой корицы, 50 г растопленного сливочного масла, 300 г тонколистового слоеного теста, сахарная пудра.

1. Разогреть духовку до 200 °С. Свежие вишни разрезать на половинки и удалить косточки. Смешать в небольшой миске ядра миндаля, хлебные крошки, сахарный песок.

2. Смазать маслом противень и уложить на него листики слоеного теста, смазывая каждый маслом. Тесто не должно быть слишком сухим.

3. Посыпать тесто 3/4 миндальной смеси, отступая от краев 2–3 см. Затем выложить вишни, посыпать остатком миндальной смеси.

4. Завернуть внутрь края теста, поверх начинки.

5. Скатать в рулет, придав ему ровную цилиндрическую форму (если тесто прилипает к противню, используйте нож).

6. Уложить рулет швом вниз на противень, смазать маслом и выпекать 12–15 минут.

7. Вынуть стрudel из духовки, при подаче посыпать сахарной пудрой.





Абрикосовый рулет с кремом

250 г блинной муки, 100 г на-
рубленного маргарина, натер-
тая цедра 1 апельсина, 50 г из-
мельченной мягкой кураги,
4 ст. ложки абрикосового дже-
ма, 50 г миндальных хлопьев,
дольки апельсина, соль.

Для крема:

4 желтка, 40 г сахарного песка,
400 мл молока, ванилин.

1. Разогреть духовку до 180 °С.
Смешать муку с солью и це-
дой, растереть с маргарином
до образования теста, доба-
вить измельченную курагу.

2. На посыпанной мукой по-
верхности раскатать тесто
в прямоугольную лепешку.
Смазать джемом и посыпать
миндальными хлопьями.

3. Закрутить лепешку в рулет,
обернуть промасленной фоль-
гой, положить на противень.
Выпекать в духовке около
1 часа, развернув фольгу за
5—10 минут до готовности.

4. Смешать желтки, сахар-
ный песок и 75 мл молока
в кастрюле. Остальное моло-
ко вскипятить, всыпав ва-
нилин, и тонкой струей влить
в желтковую смесь.

5. Довести смесь снова до кипе-
ния при слабом нагреве. Когда
смесь загустеет, снять с огня.

6. Рулет вынуть из фольги,
разрезать и украсить долька-
ми апельсина. Подать с горя-
чим кремом.





Мятное печенье с шоколадом

1 белок, 450 г сахарной пудры, 1/2 ч. ложки мятной эссенции, несколько капель зеленого пищевого красителя (по желанию), 100 г шоколада.

1. Взбить белок в крепкую пену, постепенно всыпать 225 г сахарной пудры и влить эссенцию. Размешать деревянной ложкой.

2. Добавить еще 50 г сахарной пудры и краситель (если используется). Взбить до образования плотной массы.

3. Высыпать остаток сахарной пудры на доску, выложить сахарно-яичную массу и немного помесить ее, пока она не вберет почти всю пудру.

4. Раскатать массу в большой овал толщиной около 6 мм, нарезать круглой выемкой (диаметром 4–5 см) максимальное количество кружков.

5. Остатки лепешки собрать и снова раскатать, нарезав дополнительные кружки. Выложить все печенье на противень, покрытый промасленной бумагой, и оставить в теплом месте на ночь.

6. На другой день растопить шоколад в небольшой кастрюле или миске и окунуть каждый кружок печенья до половины. Дать засохнуть шоколаду. Подать печенье к столу с кофе или сладким соком.





Флорентийское печенье с шоколадом

50 г сливочного масла, 50 г сахарного песка, 50 г миндальных хлопьев, 50 г тертого миндаля, 25 г цукатов, 25 г измельченной засахаренной вишни, 100 г шоколада.

1. Разогреть духовку до 170 °С. Выстлать 3 небольших противня антипригарной бумагой. Растопить сахарный песок с маслом на небольшом огне. Довести до кипения и кипятить, помешивая, 2 минуты. Снять с огня, добавить миндаль, вишню и цукаты.

2. Выложить смесь на противни столовой ложкой, разровнять. Выпекать около 10 минут — печенье должно немного «расплыться».

3. Вынуть противень из духовки и, не давая остыть, обрезать кромки печенья круглой выемкой (диаметром 7–8 см), сделав все кусочки ровными и одинаковыми. Дать полностью остыть на противнях (30–40 минут). Затем, перевернув гладкой стороной вверх, осторожно переложить на решетку — печенье довольно хрупкое!

4. Растопить шоколад на водяной бане, смазать каждое печенье толстым слоем, дать остыть около 30 минут.

5. Вилкой нанести на шоколад волнистые линии и полностью охладить его перед подачей к столу.





Шоколадное суфле

60 г сливочного масла, 50 г муки, 1 стакан молока, 175 г горького шоколада, кусочками, 6 желтков, 8 белков, 4 ч. ложки сахарного песка, несколько капель ванильной эссенции.

1. Разогреть духовку до 200 °С. Смазать маслом (10 г) форму для суфле (емкостью около 1 л). Вырезать из промасленной бумаги «воротничок» выше стенок на 7–8 см и закрепить его вокруг формы.

2. В посуде растопить масло на слабом огне, всыпать муку, размешать и снять с огня.

3. Разогреть молоко, добавить кусочки шоколада и размешать до растопления.

4. Смешать муку в масле с молочно-шоколадной массой. Разогреть, добавить сахарный песок, помешивая. Довести до загустения.

5. Снять смесь с огня, постепенно добавив желтки, помешивая, а также ванильную эссенцию.

6. Белки взбить в крутую пену и осторожно смешать с остальной массой. Выложить в подготовленную форму. Выпекать в духовке около 40 минут.

7. Вынуть форму из духовки и дать слегка остыть, прежде чем убирать бумажный «воротничок».





Салат из свежих фруктов

2 киви, 100 г зеленого винограда (без косточек), 12 консервированных персиков, сцеженных, 1 большое кислое яблоко, 2 лимона, 150 г мякоти дыни, 1–2 ч. ложки сахарного песка, листья мяты.

1. Очистить киви, нарезать аккуратными кусочками и положить в большую стеклянную миску.

2. Виноградины разрезать пополам и поместить туда же вместе с персиками. Дыню нарезать небольшими кубиками или шариками.

3. Яблоко разрезать на 4 части, удалить семена и нарезать на тонкие ломтики. Поло-

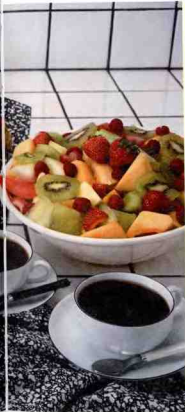
жить все в миску. Срезать цедру с лимона, часть оставить для украшения, часть мелко натереть. Посыпать фрукты цедрой вместе с сахарным песком.

4. Выжать сок из 1 1/2 лимона. Аккуратно размешать фрукты в миске.

5. Добавить сахарный песок и сок лимона по вкусу. Накрыть миску крышкой и поставить охлаждаться на 30 минут.

6. При подаче разложить фруктовый салат по чашкам, подать к столу, украсив ленточками цедры лимона и листьями мяты.





Полезные вкусности

Когда на обед предлагаются только овощные салаты, легкие закуски, низкокалорийные овощные блюда, то десерт может быть поплотнее.

К чаю и кофе попробуйте подать замечательные вкусности: традиционные венецианские пончики, халвайтар, восточные сладости, оригинальное печенье. Тогда успех планируемого застолья обеспечен.



Апельсиновый шербет

6 больших сочных апельсинов, вымытых, 150 г сахарного песка, 1/2 ч. ложки лимонного сока, 1 белок, листья мяты.

1. Небольшим острым ножом срезать верх с каждого апельсина и сохранить. Осторожно удалить мякоть, не повредив кожуру апельсинов.

2. Протереть вынутую мякоть через густое сито в миску. С доньшка каждого апельсина срезать тонкий слой кожуры, чтобы апельсиновая «чашка» могла стоять. Выжать сок из срезанных верхушек.

3. Перелить сок в мерный стакан. Если объем его менее 275 мл, добавить сок из оставшихся апельсинов, если больше этого количества — отлить. Мелко натереть цедру двух апельсинов.

4. Влить в небольшую кастрюлю 275 мл воды, добавить

сахарный песок, разогреть до растворения сахара. Довести до кипения и кипятить 5 минут до загустевания. Мешать не надо. Смешать сироп с апельсиновым соком, добавить лимонный сок и апельсиновую цедру, дать охладиться.

5. Залить смесь в пластиковую емкость и поставить в морозильник на 1 час, до замерзания по краям на глубину 25 мм. Размешать вилкой и снова поставить замораживаться примерно на 1 час, до замерзания наполовину. Вынуть из морозильника, перелить в миску. В отдельной посуде взбить белок до плотной пены и втереть в апельсиновую смесь.

6. Наполнить смесью апельсиновые «чашки», поставить их на небольшой поднос и убрать в морозильник на 1 час. Подать к столу, украсив листочками мяты.



Фруктовый шербет с соусом

350 г сахарного песка, 850 мл воды, 1 большое манго, без косточек, 250 г малины, 2 ст. ложки вишневого ликера, сок 3 лимонов.

Для соуса:

350 г смеси ягод (малина, клубника, ежевика), 3 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки вишневого ликера.

1. В большой кастрюле разогреть воду, всыпать сахарный песок, размешать до растворения, помешивая. Довести до кипения, дать покипеть 10 минут. Выключить огонь, остудить.

2. Мякоть манго растереть в пюре с лимонным соком (1 ст. ложка), протереть через сито (понадобится около 150 мл пюре). Малину залить 2 ст. ложками воды, прокипятить 5 минут, слить воду, ягоды растереть в пюре, так же протереть через сито и добавить ликер. В третью посуду влить оставшийся лимонный сок.

3. Остывший сироп разлить поровну в 3 чашки с пюре и соком. Тщательно размешать и поставить в морозильник примерно на 1 час до замерзания на 2–3 см от краев.

4. Вынуть емкости из холодильника, быстро размешать содержимое каждой вилок и снова поставить в морозильник на 1 час.

5. Когда шербет замерзнет примерно наполовину, взбить белки в густую пену, разделить на 3 части и смешать с шербетом.

6. Закрыть емкости и поставить для полного замораживания (немного больше чем на 1 час).

7. Для соуса растереть ягоды с сахарным песком в блендере, протереть через сито и смешать с ликером. Подать в отдельной посуде вместе с шербетом.



Яблочные пончики

2 белка, 2 ст. ложки обычной муки, 50 г блинной муки, 2 сладких очищенных яблока, нарезанных кружочками, растительное масло для фритюра, сливки, веточки мяты.

Для карамели:

250 г сахарного песка, 4–5 ст. ложек воды.

1. Взбить белки в крутую пену, постепенно добавить блинную муку. Обычную муку высыпать на тарелку, обвалять в ней кружочки яблок, затем обмакнуть их в тесто.

2. В глубокой сковороде или кастрюле разогреть масло до 180 °С (кубик хлебного мякиша 2,5 см должен становиться золотисто-коричневым за 50 секунд).

3. Разделить яблоки на 3 порции и жарить каждую 5–6 минут до золотистой корочки. Готовые пончики выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

4. Сахарный песок развести водой, разогреть на слабом огне в кастрюле до растворения. Прокипятить, пока сироп не станет золотистым.

5. Обмакнуть яблочные кружки в сироп, смазав им яблоки со всех сторон.

6. С помощью металлической палочки обмакнуть яблоки в ледяную воду, чтобы сироп быстро застыл и превратился в карамель. Стряхнуть воду, положить яблоки на блюдца, украсить сливками и мятой.





Венецианские пончики

5 яиц, 100 г муки, 100 г сахарного песка, 2 стакана молока, 200 г сухих крошек, 2 тонких полоски лимонной цедры, растительное масло, сахарная пудра, свежая малина (по желанию).

1. Выстлать глубокий квадратный противень (20 х 20 см) пленкой. Взбить 3 яйца с сахарным песком в светлую пену, добавить муку по 1 ст. ложке, продолжая сбивать до однородной мягкой массы.

2. В большой кастрюле подогреть молоко почти до кипения, постепенно влить в яично-мучную смесь, размешивая деревянной ложкой.

3. Перелить смесь в кастрюлю, добавить цедру лимона, варить на очень слабом огне 25 минут до сильного загустения, постоянно помешивая.

4. Вылить получившийся крем на противень (пласт толщи-

ной около 25 мм), поставить в холодильник на 2 часа.

5. Выложить охлажденный крем на доску, удалить пленку, разрезать смоченным в воде ножом на 16 частей в форме треугольника.

6. Разбить 2 яйца в миску, слегка взбить. Всыпать хлебные крошки в другую миску, обваливать каждый кусочек крема в крошках, макнуть в яйцо и снова в крошки.

7. Разогреть масло в большой сковороде, обжарить пончики с обеих сторон по 3 минуты.

8. Посыпать пончики сахарной пудрой, подать в горячем виде с малиной.

Вариант

Для посыпки пончиков можно смешать 4 ст. ложки сахарной пудры с 1 ст. ложкой молотой корицы.



Карамельно-имбирные полоски

175 г имбирно-орехового печенья, 200 г сливочного масла, 75 г сахарного песка, 2 ст. ложки прозрачного меда, 200 г сгущенного молока с сахаром, 4 ломтика консервированного имбиря в сиропе, 150 г шоколада.

1. Смазать маслом и выстлать бумагой форму (18 x 18 см, глубиной 3–4 см). Печенье положить в прочный пакет, растолочь в крошки, пересыпать в миску.

2. Растопить 75 г сливочного масла в небольшой кастрюле, смешать с крошками печенья. Выложить получившуюся массу на дно формы плотным слоем и охладить.

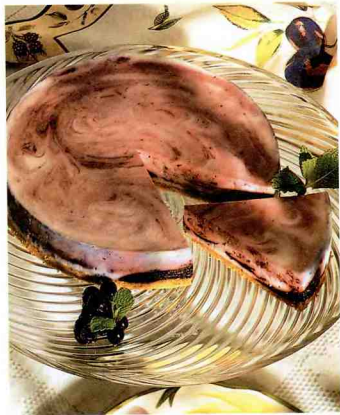
3. Оставшееся масло вместе с сахарным песком, медом и сгущенным молоком разогреть в небольшой кастрюле до растопления, помешивая время от времени. Постепенно довести до кипения, дать покипеть около 8 минут, по-

мешивая, до загустения. Не дать смеси сильно потемнеть!

4. Вылить карамельную массу на основу из печенья, разровнять. Кусочки консервированного имбиря измельчить и посыпать карамель, слегка вдавив в нее. Дать остыть.

5. Шоколад наломать мелкими кусочками, растопить на водяной бане. Вылить его поверх карамельной смеси и разровнять лопаткой или широким ножом. Дать охладиться и нарезать кусочками.





Пудинг с черной смородиной

50 г сливочного масла, 100 г раскрошенного печенья, 1 ч. ложка молотой корицы, растительное масло.

Для начинки:

225 г черной смородины, 100 г сахарного песка, 1 ст. ложка порошка желатина, 450 г творога, 100 г нежирных сливок, листья мяты и смородины.

1. Слегка смазать растительным маслом дно и стенки круглой формы со съёмным бортиком (диаметром 20 см). Сливочное масло растопить на слабом огне в миске, снять с огня, всыпать крошки печенья и корицу, хорошо размешать. Выложить массу в форму, плотно прижать ко дну и стенкам. Убрать в холодильник на 30 минут.

2. Черную смородину положить в кастрюлю, всыпать 50 г сахарного песка и залить 150 мл воды. Нагреть, довести до кипения и тушить на слабом огне около 5 минут, пока

ягоды не размякнут. Растереть в блендере и процедить через сито. Дать остыть.

3. Развести желатин в 2 ст. ложках воды, нагреть на водяной бане до полного растворения. Творог, сливки и оставшийся сахарный песок взбить в миске в однородную массу.

4. Половину желатина влить в творожную массу, постоянно помешивая. Вторую половину влить в черносмородиновое пюре и размешать.

5. Столовой ложкой заполнить форму, чередуя ягодную и творожную смесь.

6. Круговыми движениями слегка размешать поверхность массы в форме, придав ей «мраморный» вид. Закрыть крышкой или пленкой, поставить в холодильник на 2–3 часа. Перед подачей к столу украсить листьями мяты и смородины.



Шоколадный мусс с зефиром

12 раскрошенных миндальных печений, 200 г шоколада, 75 г зефира, 1 ст. ложка бренди, 250 г сливок (для взбивания), 150 г нежирных сливок, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, сахарные украшения.

1. Смазать растительным маслом 4—6 формочек, на дно их положить антипригарную бумагу, присыпать половиной крошек миндального печенья.

2. Порезать зефир на кусочки, разломать 175 г шоколада. Положить в небольшую кастрюлю, залить бренди, подогреть на водяной бане, постоянно помешивая (10—15 минут). Снять с огня, дать немного остыть (2—3 минуты).

3. В отдельной посуде взбить сливки в густую пену. Влить 2 ст. ложки взбитых сливок в шоколад, размешать. Затем вылить шоколад в оставшиеся взбитые сливки.

4. Положить по 2—3 ст. ложки шоколадно-сливочной смеси в каждую форму.

5. Посыпать сверху оставшимися крошками и залить шоколадно-сливочной смесью до верха.

6. Поставить в холодильник на 2 часа или в морозильник на 30 минут.

7. Перед подачей к столу переложить мусс из форм на тарелки и удалить бумагу. Полить вокруг нежирными сливками.

8. Оставшийся шоколад растопить на водяной бане, добавить сливочное масло и размешать.

9. Чайной ложкой налить по несколько капель смеси в кольца из сливок и слегка размешать эти капли острой палочкой. Сверху разместить сахарные украшения.



Хлебное мороженое

75 г свежих крошек из крупнозернистого хлеба, 175 г сахарного песка, 4 желтка, 2 стакана смеси молока и нежирных сливок, 2 ч. ложки кукурузной муки, 2–3 ч. ложки ванильной эссенции, 2 стакана густых сливок.

1. Разогреть духовку до 200 °С. Хлебные крошки смешать с сахарным песком (75 г). Высыпать ровным слоем на противень и поставить в духовку на 10 минут, чтобы крошки стали золотисто-коричневого цвета. Вынуть из духовки, размешать вилкой (крошки не должны слипнуться в комки) и полностью охладить.

2. Желтки стереть с кукурузной мукой и остальным сахарным песком в воздушную массу. В небольшой кастрюле разогреть молоко с ванильной эссенцией, постепенно смешать с желтковой массой, постоянно помешивая.

3. Полученную смесь подогреть на слабом огне, помешивая до загустения, и остудить, не давая образоваться пленке на поверхности.

4. Когда смесь остынет, поставить в морозильник на 1 час, затем вынуть и размешать.

5. Густые сливки взбить в плотную пену, смешать с полужамороженной массой, втереть хрустящие хлебные крошки с сахарным песком. Выложить смесь в форму объемом около 1 л. Поставить в морозильник на ночь.

6. Выложить получившееся мороженое на сервировочную тарелку за 20 минут до подачи к столу. Нарезать ломтиками, подать с печеньем.

Вариант

Прекрасное дополнение к кушанью — свежавыжатый апельсиновый или гранатовый сок.



Малиновое мороженое

3 желтка, 75 г сахарного песка, 1 ст. ложка муки, 1/2 молока, 400 г густых сливок, 100 г гранулированного сахара, 150 г ягод малины.

1. Взбить желтки с сахарным песком и мукой в легкую желтковую массу.

2. Молоко и 300 г сливок подогреть в небольшой кастрюле и залить яичную смесь, постоянно помешивая. Перелить смесь в кастрюлю и медленно довести до кипения, помешивая.

3. Загустевшую смесь перелить сквозь сито в пластиковую емкость (объемом 1,1 л) для заморозки и дать остыть, периодически помешивая.

4. Поставить емкость в холодильник на 1 час, до начала замерзания смеси у стенок.

5. Положить гранулированный сахар в большую каст-

рюлю, долить 275 мл воды, подогреть до растворения сахара, затем довести до кипения. Кипятить 10–15 минут. Перелить в миску и дать остыть.

6. Протереть малину через сито в миску и залить сахарным сиропом.

7. Достать из холодильника полуготовое мороженое и размешать вилок. Влить в него малиновый сироп и оставшиеся сливки, слегка перемешав. Поставить в морозильник на 3 часа.





Шербет из арбуза

450 г сахарного песка, 1/2 большого арбуза, 2–3 лимона, по несколько капель красного и зеленого красителя.

1. Развести сахарный песок в 2 стаканах воды. Довести до кипения, дать покипеть на слабом огне 20–30 минут до образования сиропа. Остудить.

2. Мякоть арбуза нарезать крупными кусками, удалить семечки, полностью выжать сок, добавить 1/3 приготовленного сахарного сиропа. Размешать и поставить в морозильник в посуде для приготовления мороженого.

3. Срезать цедру с лимонов в виде стружки, отделив немного для последующего украшения.

4. Выжать сок из лимонов в кастрюлю с оставшимся сахарным сиропом, положить цедру. Размешать, довести до

кипения. Варить 5 минут, затем удалить цедру и остудить. Перелить смесь в емкость для мороженого и поставить в морозильник на 2 часа.

5. Достать из морозильника обе емкости, добавить по несколько капель соответствующего красителя, перемешать. Поставить в морозильник еще на 1 час.

6. «Арбузную» часть размешать и половину разделить на 4 части, разложив в сервировочные чашки или креманки. Снова заморозить (30 минут).

7. «Зеленую» часть также размешать, разложить по чашкам поверх «красной», морозить 30 минут, затем разложить сверху оставшуюся «красную» половину.

8. Готовый шербет держать в морозильнике и достать за 15 минут до подачи к столу. Украсить цедрой лимона.



«Творожная вишенка»

200 г муки, 300 г творога, 300 г вишни (без косточек), 3 яйца, отдельно белки и желтки, 1 стакан сахарного песка, 1 ст. ложка натертой цедры лимона, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 ч. ложки пищевой соды. Для глазури:

1 1/2 стакана сахарного песка, 2-3 ст. ложки порошка какао.

1. В миске тщательно растереть творог с сахарным песком. Ввести желтки и перемешать.

2. Добавить муку, натертую цедру лимона, погашенную уксусом соду и подготовленную вишню.

3. Отдельно в другой посуде взбить белки и ввести их, осторожно перемешивая, в творожную массу.

4. Глубокий противень смазать маслом, посыпать мукой, выложить в нее полученную массу, разровнять.

5. Поставить в духовку и выпекать 30 минут при температуре 170 °С.

6. Для приготовления глазури сахарный песок с водой (2/3 стакана) сначала нагреть до 115 °С, непрерывно помешивая.

7. Когда сахарный песок полностью растворится, охладить до 80 °С и перемешать с порошком какао.

8. Деревянной лопаточкой растереть сироп до тех пор, пока на его поверхности не появится тонкая ломающаяся корочка.

9. Вынуть готовое изделие из духовки, остудить и нанести на него растопленную глазурь мягкой кисточкой.

10. Можно аккуратно опустить его в глазурь, если необходимо заглазировать всю поверхность.



Асида ореховая

500–600 г ядер лесных орехов (или фундука), 1 л воды, 500 г муки, 250 г сахарного песка, ягоды малины (или клубники), ядра грецких орехов.

Для крема:

1 л молока, 4 желтка, 150 г просеянной муки, 250 г сахарного песка.

1. Очищенные от кожуры лесные орехи (или фундук) пожарить и размолоть в кофемолке. Смешать с водой, процедить через марлю и отжать сок.

2. Полученную жидкость размешать в кастрюле с мукой и сахарным песком (250 г). Поставить на слабый огонь и варить, постоянно помешивая, до густой кашицы.

3. Приготовить крем: взбить яичные желтки со 100 г сахарного песка. Смешать холодное молоко со 150 г муки и 150 г сахарного песка. Вымесить эту смесь до кремообразного состояния.

4. Выложить ореховую массу в розетки, креманки или высокие бокалы и поставить до подачи в холодильник.

5. Когда масса слегка застынет, украсить приготовленным кремом, ягодами и ядрами грецких орехов.

Вариант

Десерт можно приготовить не только из лесных, но и из кедровых орехов или их смеси. В качестве украшения подойдут также фисташки и кешью.





«Витамин плюс»

250–300 г жирного творога, 2–3 апельсина, 2–3 сладких яблока, 2 киви, 10 ягод вишни, 2 ст. ложки ванильного сахара, 3 ст. ложки сахарного песка.

1. Апельсины вымыть, очистить от кожуры, удалить белую кожицу и перегородки. Разделить на дольки или нарезать мякоть кусочками. Сок собрать.

2. Киви вымыть, аккуратно почистить, нарезать кружочками.

3. Яблоки вымыть, тонким острым ножом срезать кожицу, вырезать семенные коробочки и нарезать тонкими ломтиками.

4. Вишню промыть, удалить косточки, сок собрать. Несколько ягод оставить для украшения.

5. Подготовленные яблоки, вишню, апельсины и киви сло-

жить в миску, влить собранные вишневый и апельсиновый соки. Посыпать фрукты сахарным песком и оставить на 15–20 минут.

6. В творог добавить ванильный сахар и тщательно взбить. Фруктово-ягодную смесь разложить по креманкам. Украсить ягодами вишни. Творожный крем раскладывать в креманки непосредственно перед подачей, так как творог становится горьковатым от соприкосновения с киви.





«Малиновый звон»

4–5 белков, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан густых сливок, 1–2 ст. ложки сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, по 100 г ягод малины и ежевики, 75–100 г шоколада.

1. Белки охладить вместе с посудой до 15–18 °С и взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахарный песок и 1/2 пакетика ванильного сахара.

2. Полученную массу переложить в корнетик или в кондитерский шприц.

3. Противень выстлать бумагой и аккуратно отсадить на нее 3 круглые лепешки (толщиной 10 мм).

4. Разогреть духовку до 110–120 °С. Выпекать безе 25–30 минут. Вынуть из духовки, бумагу удалить.

5. Для крема сливки охладить, налить в холодную кастрюлю.

6. Поставить их в холодную воду или на лед и взбивать до получения густой пышной пены.

7. Не прекращая взбивания, добавлять понемногу ванильный сахар (1/2 пакетика) и сахарную пудру.

8. Натереть на терке или соскоблить в стружку немного шоколада. Остальной шоколад осторожно растопить на водяной бане.

9. Прослоить выпеченные лепешки приготовленным кремом, выложить ягодами и полить растопленным шоколадом.

10. Аккуратно положить лепешки друг на друга.

11. Сверху украсить десерт розочками из крема, пользуясь корнетиком с резной насадкой, ягодами, шоколадной стружкой.



Груши в винном соусе

8 больших груш сладких сортов, 1 стакан красного десертного вина, 1/2 стакана сахарного песка, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 2 бутона гвоздики, печенье.

1. С гвоздики удалить маленькие круглые головки.

2. Влить в посуду красное десертное вино. Всыпать сахарный песок и нагревать на умеренном огне, помешивая, до полного растворения сахарного песка.

3. Духовку разогреть до температуры 220 °С. Большие крепкие груши вымыть прохладной проточной водой, обсушить салфеткой, очистить, положить их в один слой в форму (или противень).

4. Груши залить приготовленным сахарным сиропом, добавить гвоздику и корицу.

5. Форму с грушами поставить на среднюю полку ду-

ховки и тушить 20–30 минут. Каждые 10 минут поливать груши сиропом, в котором они тушатся. Вынуть из духовки.

6. На десертные тарелки или вазочки поместить печенье, сверху — груши. Сироп процедить, полить им груши и подать на стол.

Хозяйке на заметку

По этому рецепту удачно получаются и твердые яблоки, и спелая айва.





«Летний полдень»

2–3 стакана крыжовника, 2 стакана сахарного песка, 600 г готового бисквита, 1/2 стакана сметаны (или густых сливок), 2 ст. ложки желатина, мармелад.

1. Желатин залить холодной кипяченой водой (из расчета 2 ст. ложки на 1 стакан). Через 40–60 минут, помешивая, разогреть на плите до полного растворения (не кипятить!) и процедить.

2. Ягоды крыжовника перебрать и промыть в холодной воде. Положить их в фарфоровую или эмалированную посуду. Размять ложкой и протереть через сито. Полученное пюре отложить.

3. Выжимки от ягод залить 4 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить. В полученный сок положить сахарный песок и растворенный желатин. Постоянно помешивая, довести сироп до кипения и охладить.

4. Бисквит из разноцветных слоев порезать продолговатыми кусочками и установить вертикально по всему периметру в стеклянную вазу.

5. В охлажденный сироп положить ягодное пюре и взбивать до пенистой массы.

6. Когда масса слегка загустеет, быстро влить ее в вазу с бисквитами и охладить в холодильнике. Застывшую поверхность десерта украсить взбитой сметаной, кусочками мармелада.





Халвайтар

2 стакана муки, 2 стакана сахарного песка, 80 г бараньего жира (или сливочного масла), по 50–70 г ядер грецких орехов и миндаля, ванильный сахар.

1. В кастрюле с толстым дном перекалить бараний жир или сливочное масло. Медленно засыпать муку и жарить, постоянно помешивая, до коричневого цвета.

2. В другую кастрюлю налить 2 стакана воды, довести до кипения, всыпать сахарный песок.

3. Перемешать его до полного растворения, вскипятить, снять с огня. Сироп процедить через марлю.

4. Развести обжаренную муку в кастрюле с толстым дном сахарным сиропом и перемешать.

5. Ядра грецких орехов раздробить. Ядра миндаля ошпа-

рить кипятком, тщательно очистить от шелухи и раздробить.

6. Добавить подготовленные ядра орехов в кастрюлю с приготовленной массой и перемешать. Варить до консистенции густой сметаны. В конце всыпать ванильный сахар.

7. Готовый халвайтар разлить в плоские прямоугольные формы и остудить. Затем нарезать на куски, выложить на блюдо и подать к столу.





Ореховые батончики

1 упаковка дрожжевого слоеного теста, 4 ст. ложки густых сливок.

Для начинки:

1 яйцо, 1/2 стакана ядер миндаля, 1/2 стакана сахарного песка, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1–2 ст. ложки муки.

Для заливки:

300 г клубники, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка водки.

1. Для начинки ядра миндаля ошпарить кипятком, очистить от кожицы, обжарить и пропустить через мясорубку (с частой решеткой).

2. Муку поджарить в сливочном масле. В посуду с миндалем добавить сахарный песок и яйцо, соединить с поджаренной мукой и перемешать.

3. Пласт слоеного теста разморозить, разделить на 4 части. Каждую тонко раскатать в одну сторону. Разложить на каждой ореховую начинку,

свернуть батончики. Положить на сбрызнутый водой противень.

4. Выпекать батончики в духовке при 240–250 °C в течение 15–20 минут.

5. Для заливки отобрать спелую клубнику, вымыть, удалить плодоножки. Несколько ягод отложить для украшения, разрезав их на ломтики.

6. Остальные ягоды крупно нарезать и размять вилкой. Положить в кастрюлю, добавить лимонный сок, сахарную пудру и, помешивая, довести до кипения.

7. Протереть ягоды через сито, добавить в клубничное пюре водку и перемешать.

8. На тарелки вылить клубничную заливку. Каждый батончик разрезать пополам и выложить на тарелку. Сливки взбить и украсить кушанье.



Миндальное печенье

1 стакан кукурузной муки, 1–2 ч. ложки ванильного сахара, 1 ч. ложка разрыхлителя, 4 ст. ложки жирных сливок, 6 ст. ложек сливочного масла, 120 г ядер миндаля, 100 г меда.

1. Разогреть духовку до 180 °С. Смешать кукурузную муку грубого помола с разрыхлителем теста (или пищевой содой). Высыпать на разделочную доску горкой, в центре сделать углубление.

2. Размолоть 100 г ядер миндаля, остальные разделить на половинки.

3. В муку добавить ванильный сахар, 3 ст. ложки воды, 1 ст. ложку сливок, сливочное масло (5 ст. ложек), молотый миндаль, мед и замесить эластичное тесто.

4. Сформовать из теста «колбаску» (диаметром 4 см). Завернуть ее в фольгу и на 1 час положить в холодильник.

5. Нарезать тестовую «колбаску» ломтиками толщиной примерно 1 см. Разложить приготовленные кружочки на смазанном маслом (1 ст. ложка) противне.

6. Сверху смазать кружочки оставшимися сливками и украсить половинками ядер миндаля.

7. Выпекать 10–12 минут в духовке до светло-золотистого цвета. Вынуть печенье из духовки, охладить. Подавать к чаю или кофе.



«Вороний глаз»

500 г муки, 3/4 стакана сахарной пудры, 350 г сливочного масла, 2 яйца, белки и желтки отдельно, 100 г ядер орехов (грецких, кедровых, арахиса, фундука), 100 г шоколада.

1. Муку просеять. Сливочное масло тщательно растереть в миске с сахарной пудрой, постепенно добавляя белки.

2. Полученное тесто поместить в кондитерский мешочек с гладкой трубочкой. Аккуратно выжать на сухой противень небольшие круглые лепешки.

3. В центре каждой лепешки сделать небольшое углубление. Ядра орехов порубить и посыпать ими поверхность лепешек.

4. Разогреть духовку, поместить в нее противень и выпекать изделие в течение 10–12 минут при температуре 250–270 °С.

5. Шоколад измельчить, растопить в эмалированной посуде на водяной бане.

6. Противень с печеньем достать из духовки и влить в углубления растопленный шоколад. Оставить для остывания. Когда шоколад застынет, лопаткой аккуратно переложить изделия на блюдо.

Вариант

Шоколад можно заменить абрикосовым пюре, сваренным с сахарным песком.



Простые рецепты для вкусной жизни!

Выходит раз в месяц

Указатель рецептов

Абрикосовое пюре с крошками	21
Абрикосовый рулет с кремом	43
Ананасовый десерт с текилой	11
Апельсиновый шербет	55
Асида ореховая	77
Бисквит с фруктами	39
Венецианские пончики	61
«Витамин плюс»	79
Вишневая «бомба»	37
Вишневый стрudel	41
«Вороний глаз»	92
Груши в винном соусе	83
Груши под сырным соусом	17
Карамельно-имбирные полоски	63
Кофейное мороженое с карамелью	35
Крем «капучино»	23
Кульфи из манго с кардамоном	19
«Летний полдень»	85
Малиновое мороженое	71
«Малиновый звон»	81
Миндальное печенье	91
Мороженое со сладким соусом	31
Мороженое с корицей	33
Мятное печенье с шоколадом	45
Ореховые батончики	89
Пудинг с черной смородиной	65
Салат из замороженных ягод	29
Салат из свежих фруктов	51
«Творожная вишенка»	75
Творожные ромбики с клубникой	27

Флорентийское печенье с шоколадом	47
Фруктовый шербет с соусом	57
Халвайтар	87
Хлебное мороженое	69
Шербет из арбуза	73
Шербет из дыни с имбирем	7
Шоколадное суфле	49
Шоколадный мусс	25
Шоколадный мусс с зефиром	67
Шотландский малиновый десерт	9
Яблочные пончики	59
Яблочные шарики с безе	15
Яблочный десерт с имбирем	13

Содержание

Удачное завершение	3
Любимые заедки	5
Полезные вкусы	53
Указатель рецептов	94

ИЗЫСКАННЫЕ ДЕСЕРТЫ

Серия «Школа кулинарии»

Составитель И.С. Румянцева

Редактор *Т.В. Левкина*

Технический редактор *С.В. Камышова*

Корректор *М.Е. Савина*

Оформление обложки *Д.И. Минеев*

Компьютерная верстка *В.Б. Знамеровский*

ООО «Торговый дом «Издательство Мир книги»

111024, Москва, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6.

Отдел реализации:

тел. (495) 974-29-76, 974-29-75;

факс (495) 742-85-79

e-mail: commerce@mirknigi.ru

Подписано в печать 18.01.2007.

Формат издания 70х108/32. Печ. л. 3,0. Усл. печ. л. 4,2.

Печать офсетная. Гарнитура «BalticaС».

Тираж 18 500 экз. Заказ № 0700540.



Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленного электронного оригинал-макета
в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат»
150049, Ярославль, ул. Свободы, 97