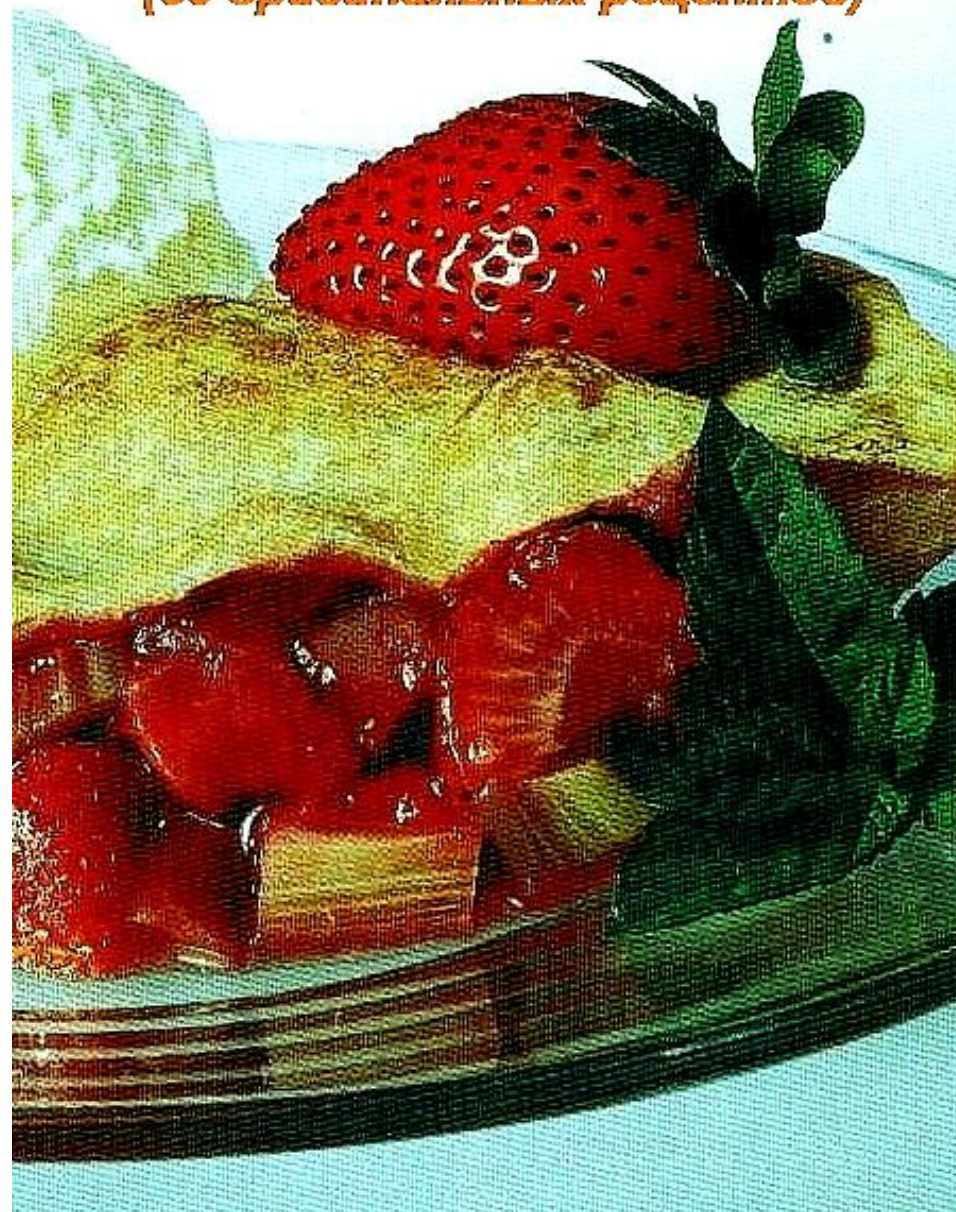


В. Жданов

Кухня народов мира

Десерт

(50 оригинальных рецептов)



Кухня народов мира

Десерт

(для поиска блюда наведите курсор на нужный рецепт и нажмите левую кнопку мыши)

Оглавление

1. Абрикосовое парфе.....	4
2. Асида ореховая	5
3. Бананы в шоколадном соусе.....	6
4. Баурсак	7
5. Брусника в яблоках.....	8
6. Варенье из молока	9
7. Вишневый пай.....	10
8. "Восторг"	11
9. Груши в винном соусе	12
10. Груши с кремом	13
11. Груши с сюрпризом	14
12. Густое желе из варенья	15
13. Десерт "Бантик"	16
14. Десерт "Вафли"	17
15. Десерт из йогурта.....	18
16. Десерт из ревня с клубникой	19
17. Десерт "Мечта поэта"	20
18. Домашние конфеты.....	21
19. Желе из яблочного сока	22
20. Желе "Клубничная корзина".....	23
21. "Изысканный бокал"	24
22. Клюквенный мусс	25
23. "Кокосовые снежки"	26
24. Коржики "Лакомка"	27
25. Краначан.....	28

26. "Летний полдень"	29
27. Лимонный ледок	30
28. "Лодочки" с творожным кремом	31
29. Малиновый сюрприз.....	32
30. Мандарины, запеченные с коньяком	33
31. "Мараскино"	34
32. Марципановые "каллы"	35
33. Мороженое	36
34. Ореховые батончики в заливке.....	37
35. Персики в шлафроке	38
36. Разноцветные корзиночки	39
37. "Райский сад"	40
38. Сливы с орехами	41
39. Суфле в формочках	42
40. Суфле-крем	43
41. Творожное суфле	44
42. "Фрукты в шоколаде"	45
43. Халвайтар.....	46
44. Цукаты из дыни.....	47
45. Чак-чак	48
46. Черносмородиновый конфитюр	49
47. Шоколадное суфле.....	50
48. Яблоки в "кармашках"	51
49. "Яблоки с изюминкой"	52
50. Ягодная сказка	53

Условные обозначения на фотографиях блюд:



время приготовления



примерная стоимость продуктов



сложность приготовления блюда

1. Абрикосовое парфе

ИНГРЕДИЕНТЫ

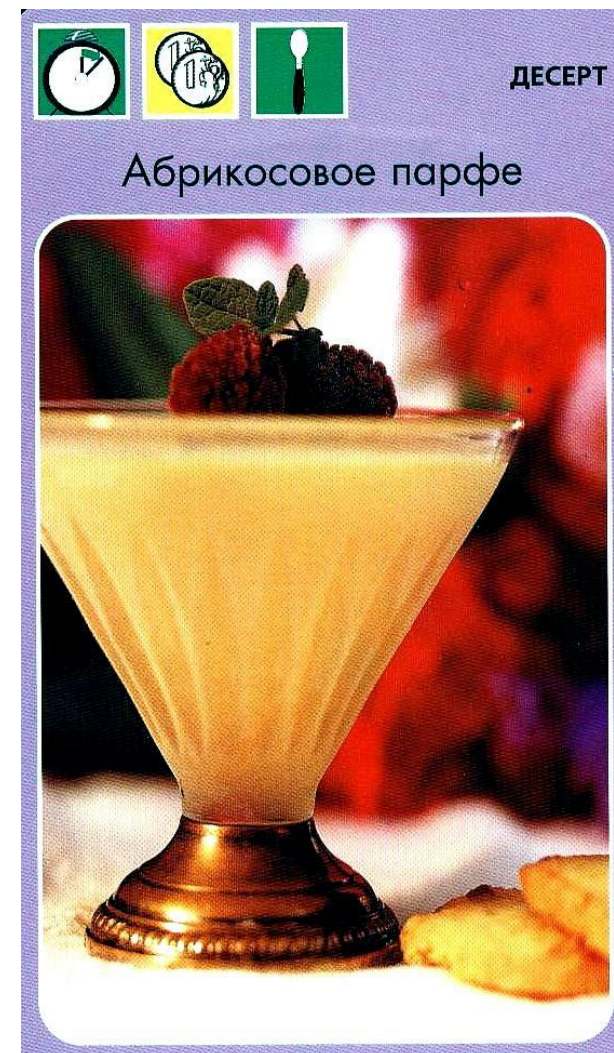
Сливки 2 стакана
Абрикосы. 6-8 шт.
Сахарный песок..... 6 ст. л.
Молоко..... 1/2 стакана
Яйцо. 1 шт.
Малина (или клубника). 8 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яйцо отбить в молоко, тщательно смешать и смесь охладить.
2. Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, выложить в посуду, всыпать сахарный песок и миксером взбить в пюре.
3. Сливки тщательно взбить и, непрерывно помешивая, добавить к ним охлажденную яично-молочную смесь и сладкое абрикосовое пюре.
4. Приготовленную смесь разложить в креманки или вазочки и заморозить.
5. Готовое парфе украсить свежими или консервированными ягодами.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- По консистенции и вкусовым качествам парфе - одно из лучших замороженных блюд.
- заморозить парфе можно и в специальных гофрированных формочках, в этом случае формочки перед подачей на стол на несколько секунд опускают в теплую воду (50-60° С) и выкладывают парфе из формочек в вазу или на блюдо.
- Для приготовления парфе следует брать густые сливки и взбивать их очень тщательно, в парфе для усиления вкуса добавляют ваниль, кофе, какао, шоколад, орехи.



2. Асида ореховая

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для ореховой массы:

Лесные орехи (фундук)..... 500 г
Вода..... 1 л
Мука 500 г
Сахарный песок. 250 г
Ягоды

Для молочного крема:

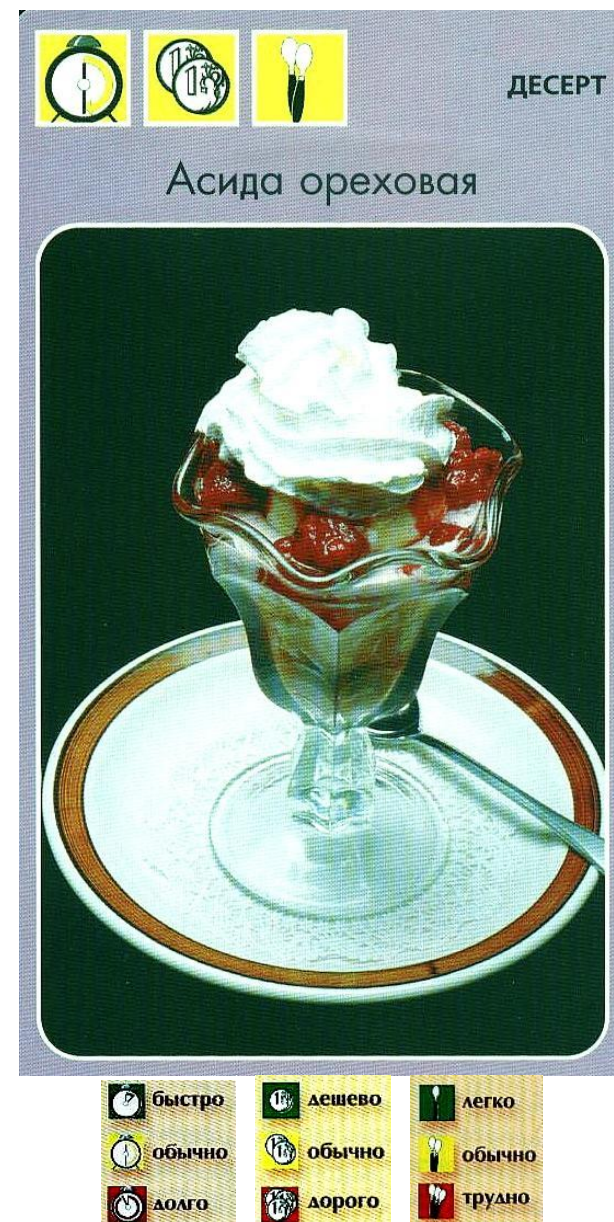
Молоко..... 1 л
Яичные желтки..... 4 шт.
Мука 150 г
Сахарный песок. 250 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Очищенные от кожуры лесные орехи (фундук) поджарить и размолоть в кофемолке. Залить их 1 л воды, хорошо перемешать, процедить через марлю и отжать сок.
2. Полученную жидкость размешать с мукой и сахарным песком (250 г). Поставить на слабый огонь и варить, постоянно помешивая, до получения густой кашицы.
3. Приготовить крем: взбить яичные желтки со 100 г сахарного песка. Смешать 1 л холодной молока со 150 г муки и 150 г сахарного песка. Вымесить эту смесь до кремообразного состояния.
4. Выложить ореховую массу в розетки или высокие бокалы и на некоторое время поставить в холодильник.
5. Когда масса слегка застынет, полить приготовленным кремом и украсить ягодами.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Оставшиеся яичные белки охладить, взбить с сахарным песком и подать отдельно.
- Этот десерт можно приготовить не только из лесных, но и из кедровых орехов.
- В качестве украшения подойдут также фисташки, кешью и грецкие орехи.



3. Бананы в шоколадном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ

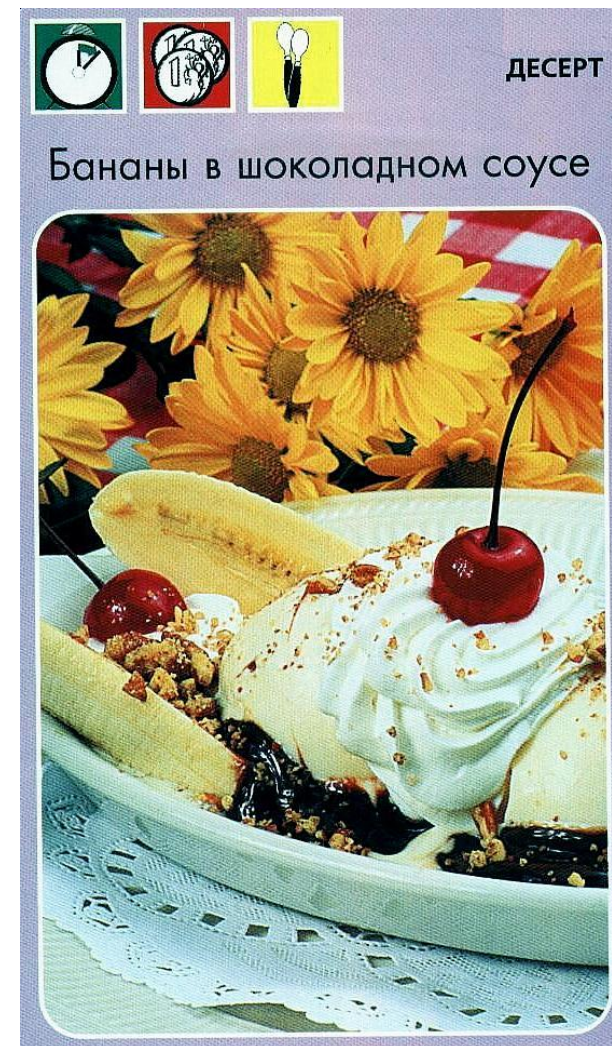
Бананы	4 шт.
Лимон	1/2 шт.
Апельсин	1 шт.
Мед.	4 ст. л.
Изюм (без косточек)	2 ст. л.
Ром	3 ст. л.
Сливки	1/2 стакана
Шоколад	100 г
Грецкие орехи (ядра)	1 ст. л.
Цукаты	3-4 шт.
Карамель.	2 шт.
Сливочное мороженое	250-400 г
Вишня	8-10 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Бананы очистить и нарезать дольками или ломтиками (из расчета 1 банан - на 1 порцию). Изюм вымыть и залить ромом.
2. Взбить сливки в густую пену. Натереть шоколад на мелкой терке и смешать его с половиной взбитых сливок.
3. Апельсин и 1/2 лимона вымыть, выжать из них сок и перемешать. Затем к этой смеси добавить мед.
4. Разложить шоколад со сливками по вазочкам или тарелочкам, сверху разместить ломтики бананов и полить смесью меда и соков.
5. Сверху выложить сливочное мороженое, залить ромом с изюмом и украсить оставшимися взбитыми сливками.
6. Ядра грецких орехов раздробить. Цукаты мелко нарезать, карамель растолочь.
7. Украсить десерт грецкими орехами, цукатами и карамелью, свежей или консервированной вишней.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- На иллюстрации показана 1 порция десерта.
- Предлагается другой вариант десерта: к бананам добавить дольки апельсина и 2 ч. ложки меда.



быстро	дешево	легко
обычно	обычно	обычно
долго	дорого	трудно

4. Баурсак

ИНГРЕДИЕНТЫ

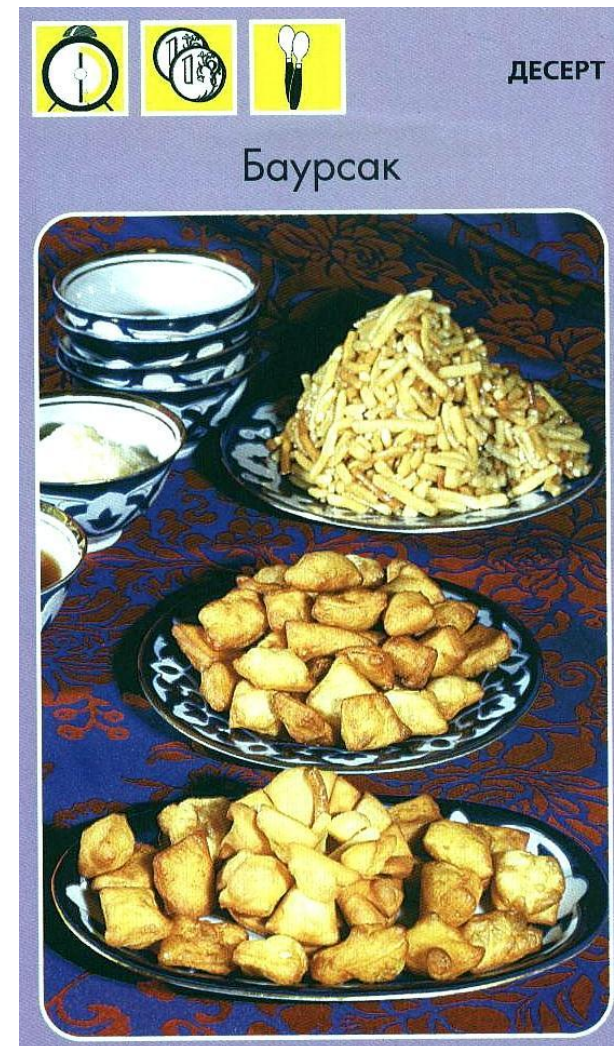
Мука..... 700 г
Молоко..... 1 стакан
Яйца..... 2 шт.
Сливочное масло 50 г
Растительное масло..... 1/2 стакана
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. На разделочную доску просеять муку холмиком. Сделать в нем углубление, влить в него молоко, положить сливочное масло, соль, отбить яйца и быстро замесить тесто.
2. Тесто скатать в шар, положить на тарелку, покрыть полотенцем и вынести в холодное место на 30-40 мин.
3. Готовое тесто раскатать слоем 3-4 мм и нарезать на полосы шириной 3 см. Полосы, в свою очередь, нарезать на квадратики размером 3х3 см.
4. В сотейник или глубокую чугунную сковороду налить растительное масло, поставить на умеренный огонь и сильно разогреть (но не кипятить) до появления почти незаметного для глаза, но ощутимого для обоняния дымка.
5. Небольшими порциями обжарить баурсаки во фритюре до образования румяной корочки, вынуть их шумовкой и выложить на тарелку. Готовые баурсаки должны быть вздутыми и пустотелыми внутри.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Баурсак можно посыпать сахарной пудрой. Он подается на стол холодным к чаю или молоку.
- Баурсак также готовят с пропущенной через мясорубку вареной печенью. Ее добавляют в тесто при замешивании. В этом случае получается оригинальная холодная закуска.



5. Брусника в яблоках

ИНГРЕДИЕНТЫ

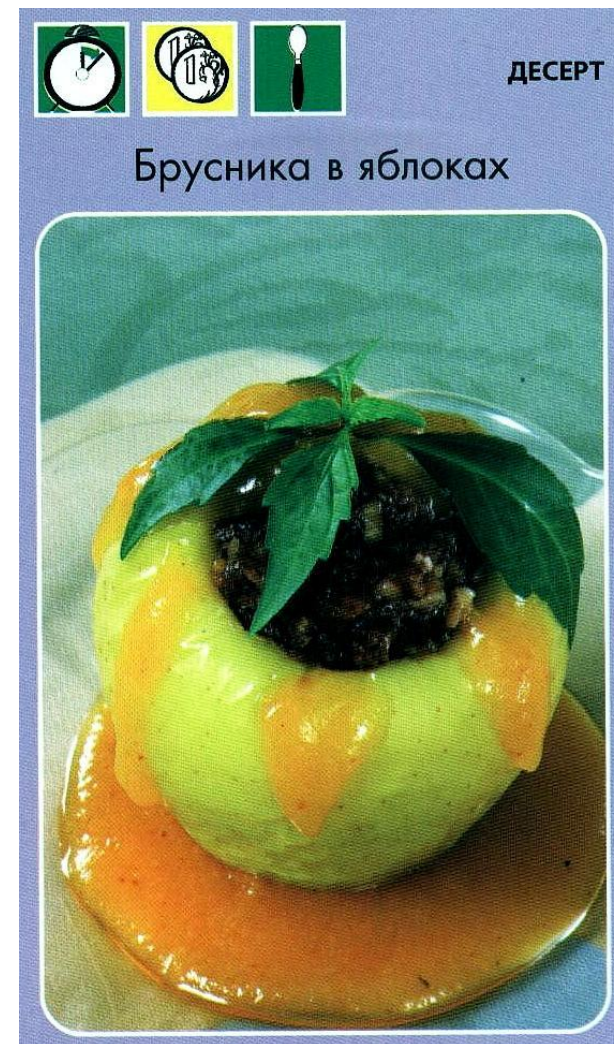
Яблоки..... 8 шт.
Брусника 1 стакан
Сахарный песок.....1/2 стакана
Мята..... 4 веточки
Апельсиновое
(или красносмородиновое) желе..... 8 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яблоки и бруснику вымыть. Очистить яблоки от кожуры, удалить сердцевину, выложить на подготовленные кусочки фольги.
2. Заполнить яблоки брусникой и сахарным песком доверху, с горкой, осторожно завернуть в фольгу и выложить на противень.
3. Выпекать в духовке при температуре около 150°C примерно 15 мин.
4. Выложить яблоки на порционные тарелки или в креманки, полить апельсиновым (или красносмородиновым) желе, украсить веточкой мяты.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Готовые яблоки с брусникой должны постоять некоторое время после выпечки накрытые полотенцем.
- Особенно вкусны яблоки, украшенные сверху различными цукатами



6. Варенье из молока

ИНГРЕДИЕНТЫ

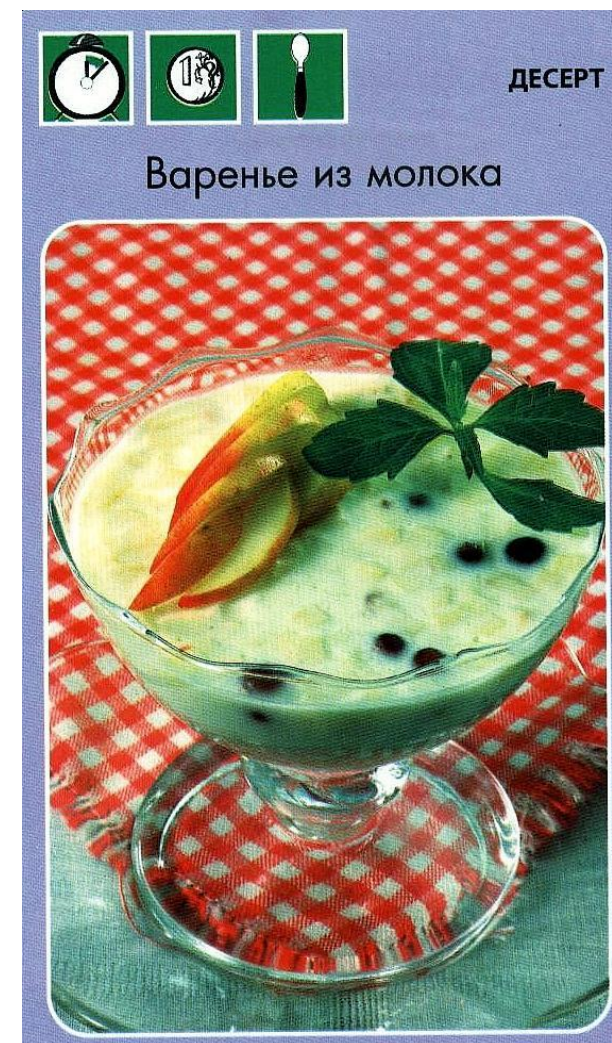
Молоко..... 4 стакана
Сахарный песок 100 г
Изюм (без косточек)..... 1/4 стакана
Яблоки (или персики). 2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яблоки (или персики) и изюм вымыть. Одно яблоко (или персик) нарезать тонкими дольками, другое - кубиками.
2. В кастрюлю влить молоко, всыпать сахарный песок и размешать.
3. Уварить сладкое молоко на 2/3 объема при слабом нагреве, часто помешивая, чтобы не образовалась пенка.
4. Когда молоко загустеет и приобретет оттенок топленого, добавить изюм и нарезанное кубиками яблоко (или персик), нагрев закончить.
5. Выложить варенье в креманки, украсить дольками яблока (или персика).

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- легкое молочное варенье особенно полезно детям.



ДЕСЕРТ

Варенье из молока



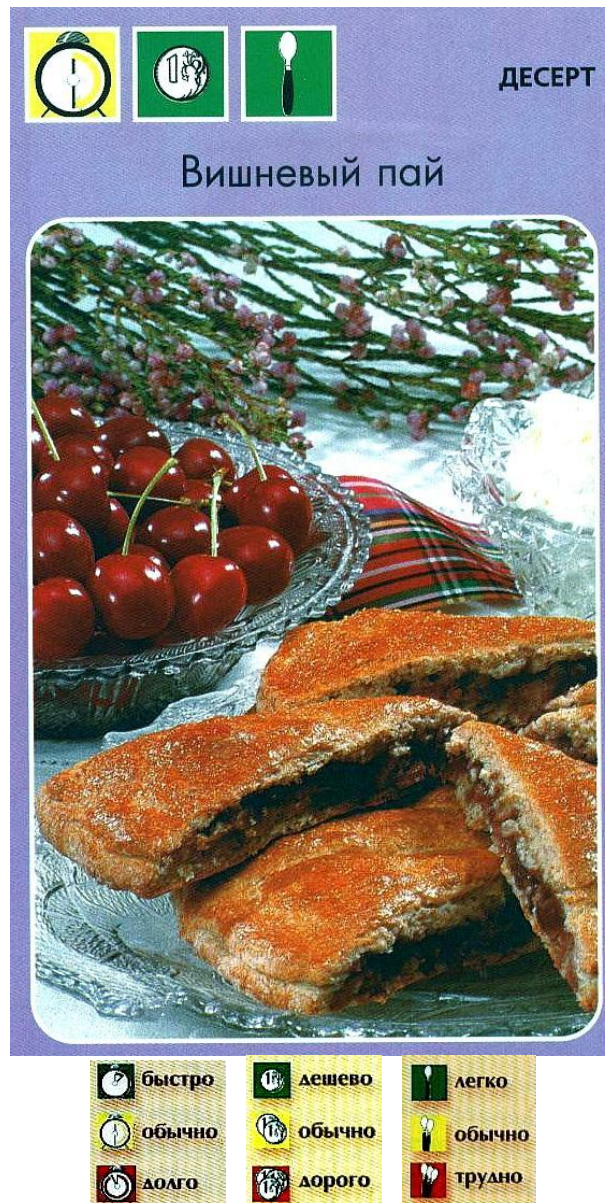
7. Вишневый пай

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 3 стакана
Вишня (свежая или консервированная). 500 г
Сливочное масло 200 г
Сметана 1 ½ стакана
Сахарный песок 1 ½ стакана
Яйца 3 шт.
Крахмал 2 ч. л.
Сода. ¼ ч. л.
Лимон. 1 шт.
Ванильный сахар
Сахарная пудра
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Свежую вишню вымыть, удалить плодоножки и вынуть косточки. Из консервированной вишни также удалить косточки.
2. Муку просеять, масло поставить в теплое место для размягчения. Лимон вымыть, обдать кипятком, снять теркой цедру.
3. Муку смешать с солью, содой, ванильным сахаром и лимонной цедрой.
4. Сахарный песок (1 стакан), яйца (2 шт.) и масло растереть, соединить со сметаной (1 стакан) и, постепенно всыпая муку, вымесить тесто до гладкости. Разделить тесто на 2 части и поместить на 1 ч в холодильник.
5. Оставшуюся сметану взбить, постепенно смешивая с сахарным песком (^ стакана) и крахмалом. Продолжать взбивать до образования пышной пены.
6. Глубокую сковороду или низкую форму смазать маслом и посыпать мукой. Затем по всей ее поверхности распластать ладонью (в муке) половину готового теста в форме лепешки высотой 1,5 см.
7. Уложить на лепешку подготовленную вишню и залить взбитой сметаной.
8. Разделочную доску присыпать мукой и раскатать на ней вторую часть теста, не слишком нажимая на скалку. Лепешку намотать на скалку, перенести на сковороду (форму) и осторожно размотать, покрыв начинку. Смазать сверху взбитым яйцом, наколоть вилкой.
9. Духовку разогреть до 180-200°C, поместить в нее сковороду (форму) с подготовленным паем и выпекать 15-20 мин до образования золотистой корочки.
10. Готовый вишневый пай немедленно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой, остудить, нарезать и выложить на блюдо.



8. "Восторг"

ИНГРЕДИЕНТЫ

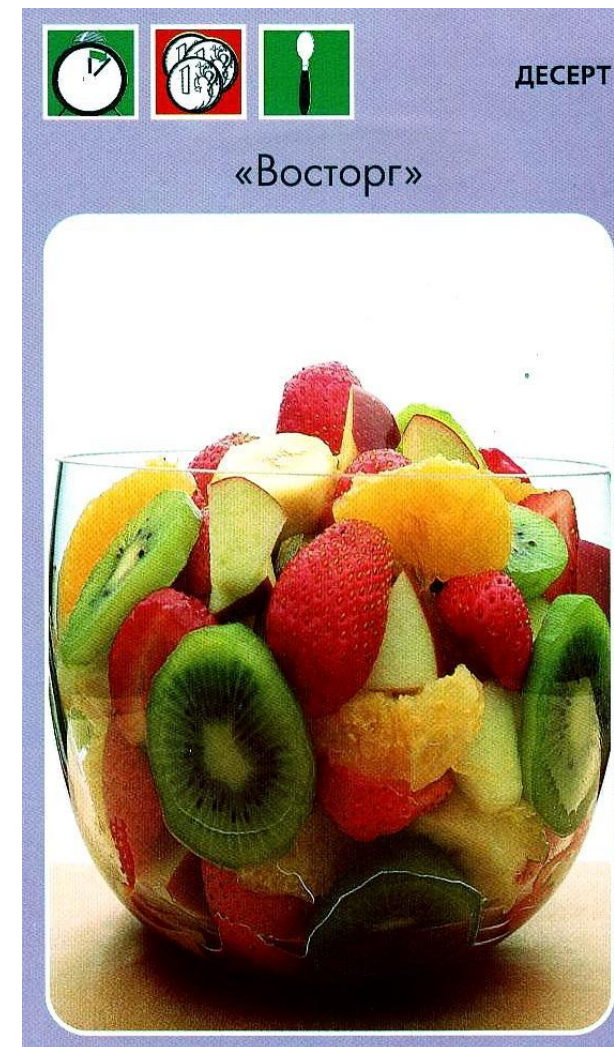
Яблоки 2 шт.
Апельсины 2 шт.
Киви 6 шт.
Клубника 20 шт.

Для заправки:

Яйца 2 шт.
Сахарный песок 3 ст. л.
Белое вино сухое 2 ст. л.
Мадера..... 2 ст. л.
Лимон 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яблоки очистить, разрезать пополам, удалить семена, нарезать кусочками.
2. Апельсины очистить, разделить на дольки, каждую очистить от пленки.
3. Киви очистить, нарезать кружочками.
4. Клубнику вымыть, удалить плодоножку.
5. С лимона теркой снять цедру.
6. Для приготовления заливки яичные белки отделить от желтков.
7. Желтки влить в эмалированную посуду и добавить белок (примерно 1/5 часть к общему количеству желтков), всыпать сахарный песок, влить вино (1/2 нормы) и варить на водяной бане при непрерывном взбивании кондитерским венчиком 10-20 мин.
8. Перед окончанием варки в соус влить оставшееся вино, сок лимона, добавить лимонную цедру и тщательно перемешать.
9. Готовая заливка должна хорошо держаться на кондитерском венчике, иметь светло-желтый цвет, кисло-сладкий вкус, запах вина и лимона.
10. Подготовленные фрукты и ягоды разложить в креманки, бокалы или вазочки, добавить заливку.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- в качестве заливки можно использовать любой сладкий сок или сироп. Клубнику можно заменить малиной, а яблоки - сладкими грушами.

9. Груши в винном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ

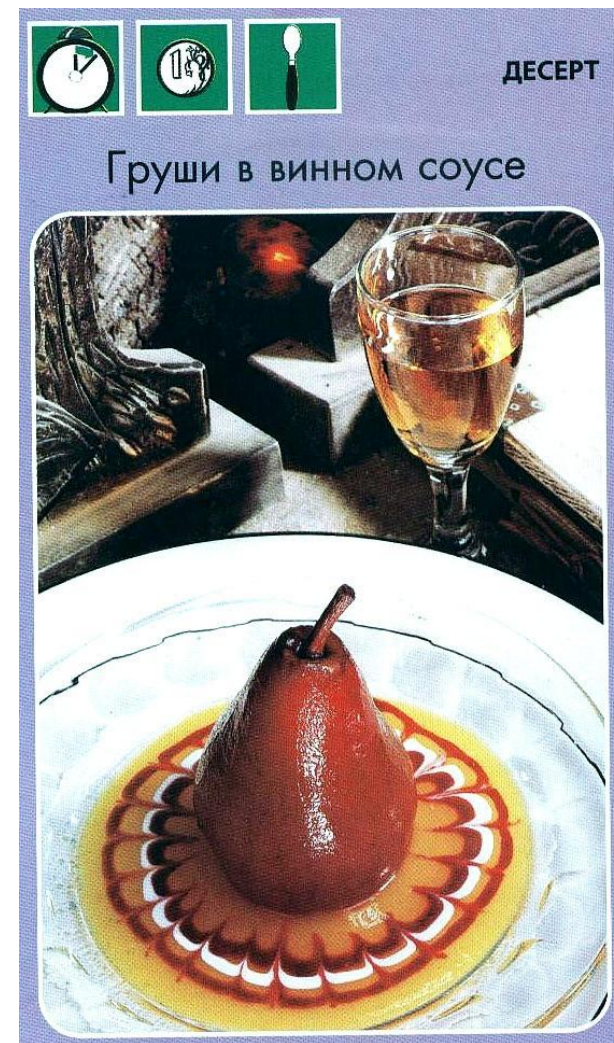
Груши..... 4-8 шт.
Красное десертное вино 1 стакан
Сахарный песок. 1/2 стакана
Корица (молотая) 1/2 ч.л.
Гвоздика 2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Красное десертное вино влить в посуду. Всыпать туда же сахарный песок и нагревать при среднем нагреве, помешивая, до полного растворения сахарного песка.
2. Духовку разогреть до температуры 220°C. Большие крепкие груши вымыть прохладной проточной водой, обсушить салфеткой и положить в термостойкую форму для запекания.
3. С гвоздики удалить маленькие круглые головки. Груши залить приготовленным сахарным сиропом, добавить гвоздику и корицу.
4. Форму с грушами поставить на среднюю полку духовки и тушить 20-30 мин. Каждые 10 мин поливать груши сиропом, в котором они тушатся.
5. Готовые груши переложить в десертные тарелки или вазочки. Сироп процедить, полить им груши и подать на стол.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Лучше всего для соуса подходит красное вино; если вы не нашли в продаже марсала, то можно использовать и красный портвейн.
- По этому рецепту удачно получаются и твердые яблоки, и спелая айва.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

10. Груши с кремом

ИНГРЕДИЕНТЫ

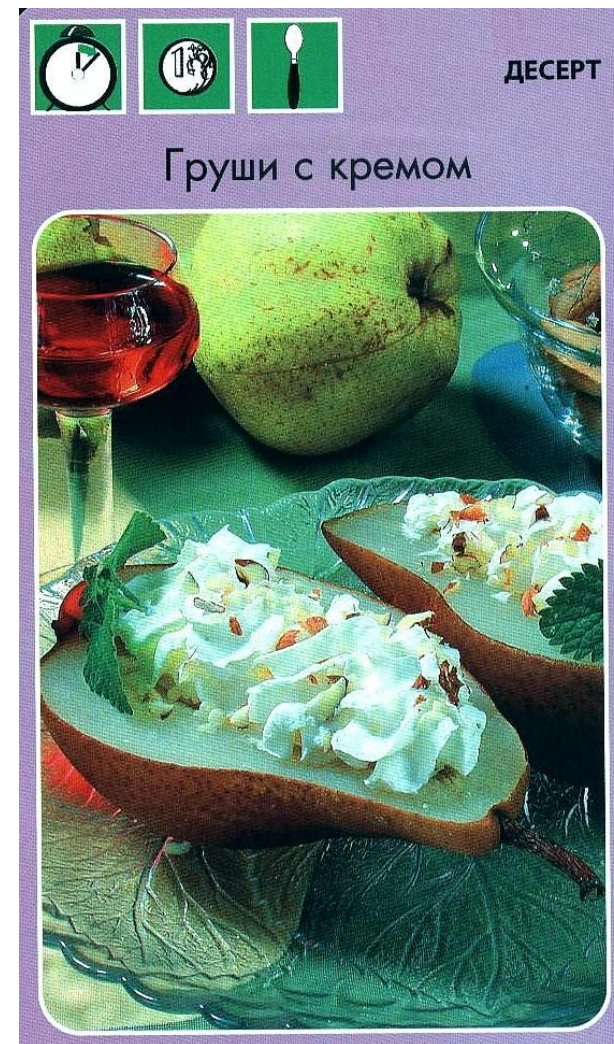
Груши..... 8 шт.
Вино столовое 2-3 стакана
Сахарная пудра..... 1 стакан
Гвоздика 3 шт.
Сливки (густые) 1 стакан
Арахис (ядра)..... 50 г
Мята..... 2-3 веточки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Груши вымыть и поместить вертикально в высокую форму для запекания. Засыпать сахарной пудрой.
2. Залить груши вином до самого стебелька и положить гвоздику.
3. Разогреть духовку до 180-200°C. Поместить в нее груши и запекать до мягкости.
4. Готовые груши вынуть из духовки, охладить.
5. Каждую грушу разрезать пополам, удалить семенную коробочку.
6. Выложить половинки груш на порционные тарелки или в креманки.
7. Поместить на готовые груши взбитые сливки. Посыпать их мелко толченым арахисом, украсить листиками мяты.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Замечательно получаются по этому рецепту персики и абрикосы.



11. Груши с сюрпризом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Груши 6-8 шт.
Изюм (без косточек). 100 г
Ром. 2 ст. л.
Сахарный песок 3 ст. л.
Сливочное масло 2 ст. л.
Яйцо 1 шт.

Для теста:

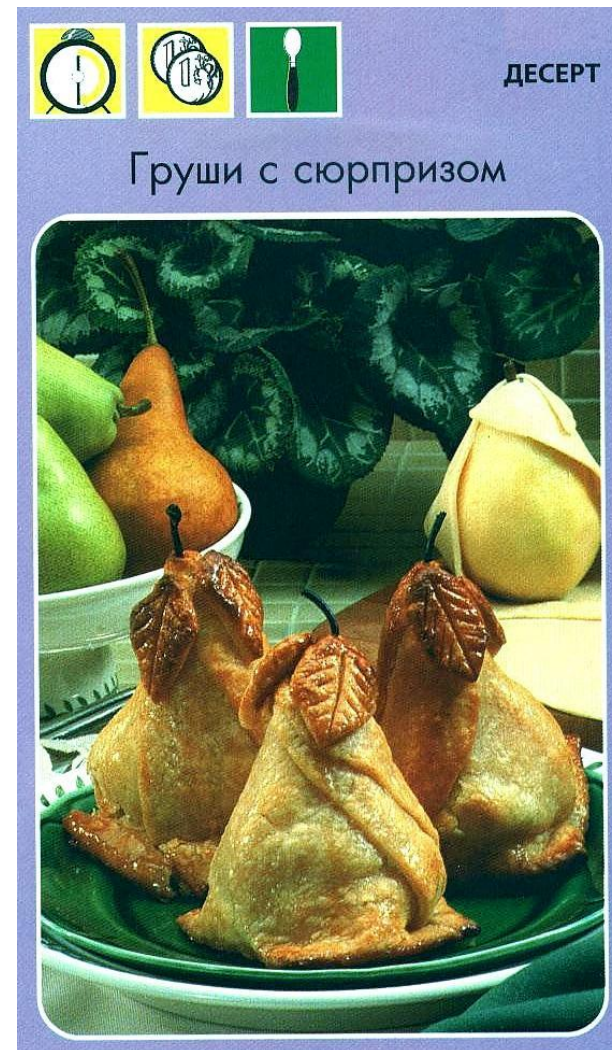
Мука 500 г
Сливочное масло 200 г
Яйца 2 шт.
Сахарный песок 3 ст. л.
Вода 1 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Очищенные от кожуры лесные орехи (фундук) поджарить и размолоть в кофемолке. Залить их 1 л воды, хорошо перемешать, процедить через марлю и отжать сок.
2. Полученную жидкость размешать с мукой и сахарным песком (250 г). Поставить на слабый огонь и варить, постоянно помешивая, до получения густой кашицы.
3. Приготовить крем: взбить яичные желтки со 100 г сахарного песка. Смешать 1 л холодной молока со 150 г муки и 150 г сахарного песка. Вымесить эту смесь до кремообразного состояния.
4. Выложить ореховую массу в розетки или высокие бокалы и на некоторое время поставить в холодильник.
5. Когда масса слегка застынет, полить приготовленным кремом и украсить ягодами.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Оставшиеся яичные белки охладить, взбить с сахарным песком и подать отдельно.
- Этот десерт можно приготовить не только из лесных, но и из кедровых орехов.
- В качестве украшения подойдут также фисташки, кешью и грецкие орехи.



12. Густое желе из варенья

ИНГРЕДИЕНТЫ

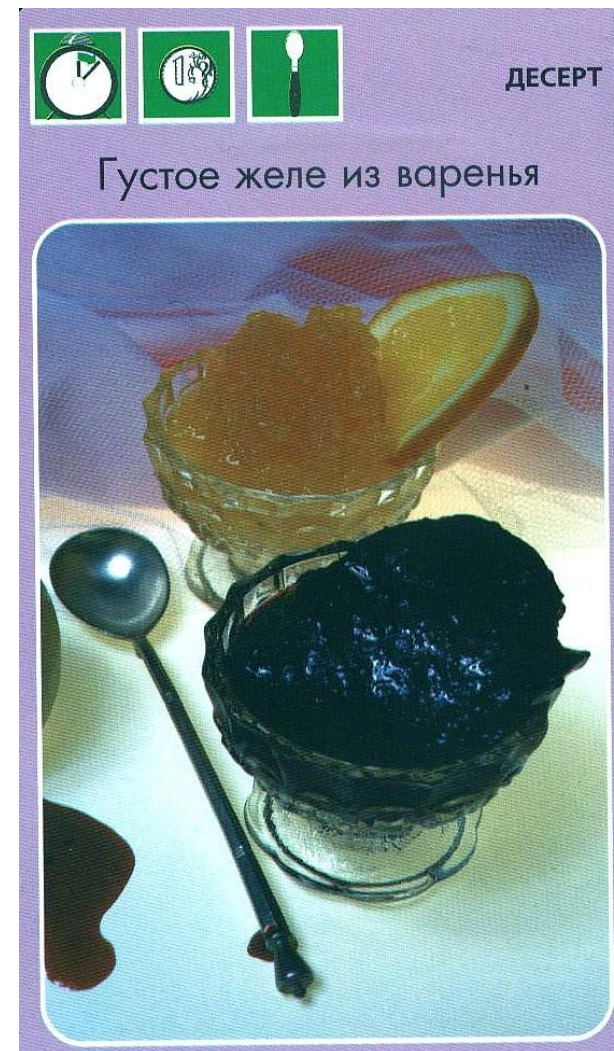
Варенье из черной смородины 1 стакан
Сахарный песок. 1/2 стакана
Желатин 25 г
Ликер 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желатин залить 1 стаканом холодной кипяченой воды и оставить на 30-40 мин до полного растворения.
2. В отдельную посуду влить 1 ½ стакана воды, довести до кипения, выложить в нее варенье и тщательно размешать.
3. В воду с вареньем всыпать сахарный песок, положить подготовленный желатин и, помешивая, вновь разогреть (не кипятить!). Закрыть посуду крышкой и дать настояться в течение 20-30 мин.
4. Готовую смесь протереть сквозь сито или дуршлаг, добавить ликер, размешать и разлить по формочкам.
5. Формочки с желе поставить на холод для застывания.
6. Формочки с застывшим желе на несколько секунд погрузить в горячую воду, после чего выложить желе в креманки или на десертные тарелки.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Желе подают с муссом, приготовленным из того же варенья.
- Черносмородиновое желе украшают свежими или консервированными ягодами.
- Такое желе можно приготовить из абрикосового варенья.



ДЕСЕРТ

Густое желе из варенья



быстро



обычно



долго



дешево



обычно



дорого



легко



обычно



трудно

13. Десерт "Бантик"

ИНГРЕДИЕНТЫ

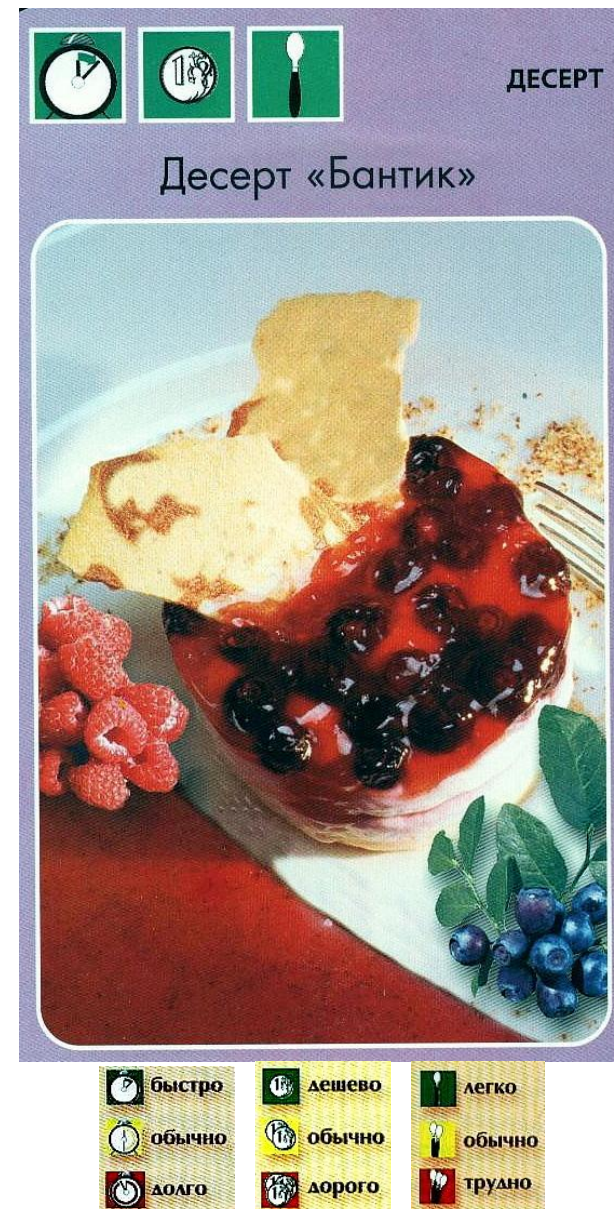
Малина (мороженная)	200 г
Черника (мороженная)	100 г
Желатин	1 ст. л.
Молоко	1 стакан
Сахарный песок	1-2 ст. л.
Шафран (молотый)	щепотка
Сливки	1 стакан
Имбирь (корень)	20 г
Малиновый сироп	1-2 ст. л.
Сахарная пудра	2 ст. л.
Вафли (готовые)	2-3 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разморозить малину и чернику. Замочить желатин. Молоко налить в посуду, добавить шафран и разогреть. Желатин отжать и распустить его в молоке.
2. Всыпать в молоко сахарный песок и, непрерывно помешивая, постепенно влить в молоко сливки.
3. Корень имбиря очистить, мелко порубить, положить в подготовленное молоко со сливками, влить малиновый сироп и еще раз размешать полученную смесь.
4. Круглые формочки сполоснуть водой. Разлить в них молочно-сливочную смесь и поставить в холодильник на 3-4 ч.
5. Сделать из малины пюре и подсластить его сахарной пудрой.
6. Тарелки для десерта охладить, выложить на них из формочек застывшее сливочное мороженое, полить малиновым пюре, украсить ягодами черники и кусочками вафель в форме бантика.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Десерт смотрится очень оригинально, если выпечь тонкие блинчики и разместить их на половине тарелки.
- Вместо малины используют пюре из клубники, смородины и других ягод.



14. Десерт "Вафли"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для вафель:

Мука..... 2 стакана
Сахарный песок ½ стакан
Яйцо..... 1 шт.
Сливочное масло. 30 г
Сода
Ванилин
Соль

Для крема:

Яичные желтки 2 шт.
Мука 2 ст. л.
Сахарный песок ½ стакана
Молоко. 2 ¼ стакана
Сливочное масло 60 г
Ванилин
Варенье

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

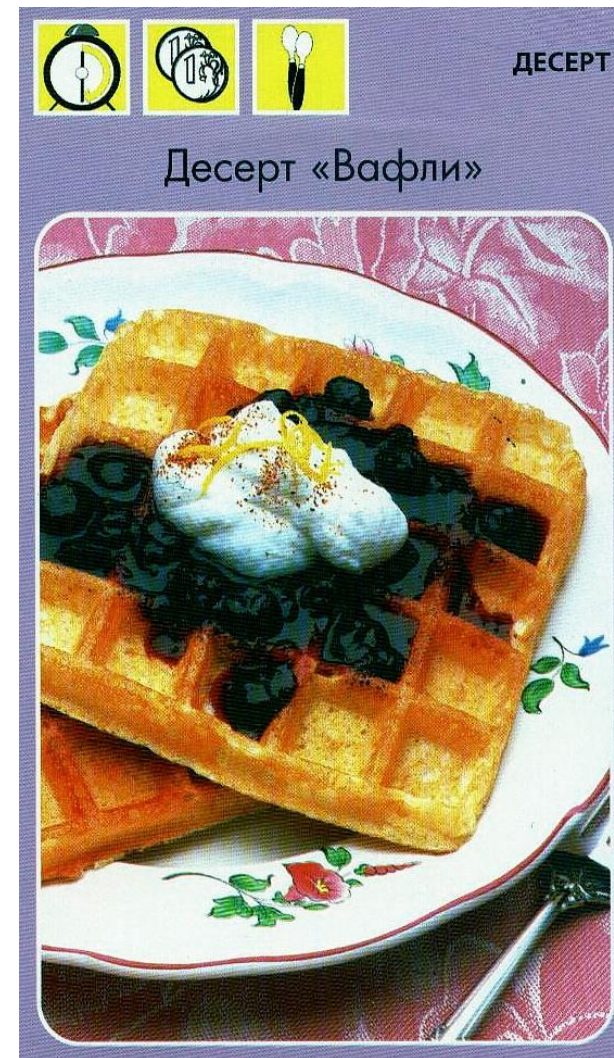
1. Сливочное масло (30 г) комнатной температуры растереть с сахарным песком, добавить яйцо, всыпать соль, соду, ванилин и все хорошенько взбить.
2. Влить 1 стакан воды, всыпать муку и, тщательно перемешивая, постепенно долить еще 1 стакан воды.
3. Перед выпечкой вафельницу прогреть 7-10 мин. Затем открыть и смазать нагретые поверхности полуформ жиром. На нижнюю полуформу тонким слоем разложить 2-3 ст. ложки теста и закрыть верхнюю полуформу. Вафли выпекать в разогретой до 160-180°C духовке в течение 1-3 мин.
4. Выпеченные вафли вынуть из вафельницы теплыми, придав им нужную форму. Затем разложить вафли на блюде и украсить сверху любым вареньем и кремом.

Крем

5. 2 желтка растереть с 1/2 стакана сахарного песка, добавить 2 ст. л. муки и 1/4 стакана холодного молока. Все перемешать.
6. Оставшееся молоко (2 стакана) влить в отдельную посуду и довести до кипения. Затем добавить в молоко, слегка помешивая, полученную смесь и вскипятить. После чего снять с огня, положить предварительно взбитое сливочное масло, ванилин и взбить до пышности. Готовый крем охладить.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Вафли можно подать и со сметанным кремом.



15. Десерт из йогурта

ИНГРЕДИЕНТЫ

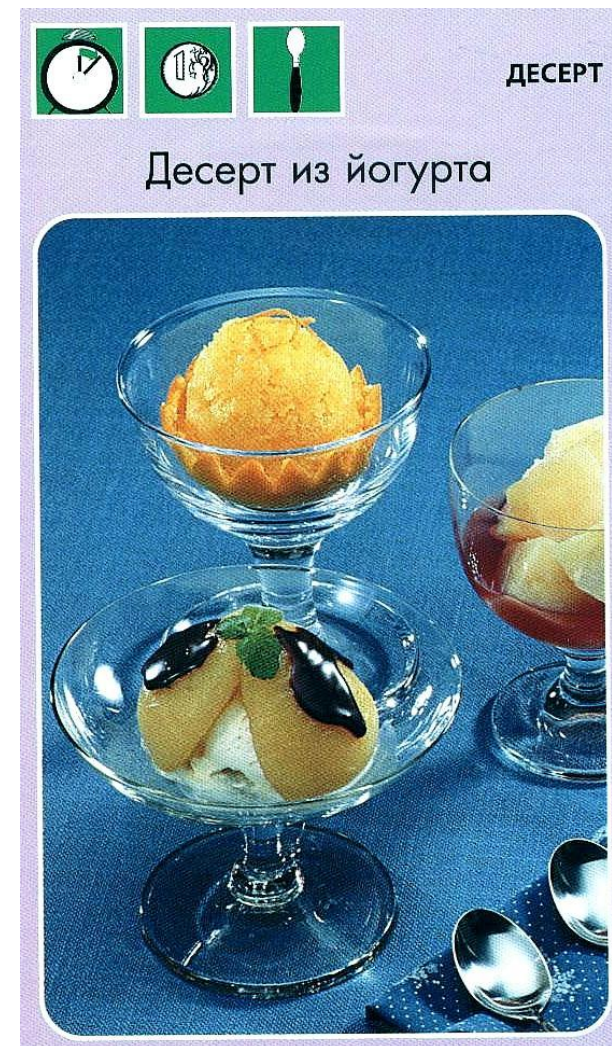
Лимоны 2 шт.
Сахарный песок 5 ст. л.
Йогурт (персиковый) 200 г
Сметана..... 200 г
Компот из персиков..... 1 банка
Шоколад 40 г
Мята..... 10-12 листиков

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лимоны вымыть и ошпарить кипятком. Мелкой теркой снять цедру. Лимон разрезать пополам, выжать сок, смешать его с сахарным песком и цедрой.
2. Миксером взбить этот сок с персиковым йогуртом и сметаной.
3. Смесь переложить в эмалированную посуду и поставить в холодильник на 2 ч, но каждые 20-30 мин. взбивать венчиком, чтобы сохранить пену.
4. Шоколад разломать и растопить в стеклянной посуде на водяной бане. Листики мяты вымыть.
5. В охлажденную креманку выложить порцию охлажденного десерта. Сверху разместить половинки персиков из компота. Полить растопленным шоколадом и украсить листиками мяты.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если лимоны заменить апельсинами, то вместо персикового йогурта следует взять сливочный или молочный, а мороженое выложить в креманку на красиво вырезанную кожуру апельсина. Сверху посыпать апельсиновой цедрой.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

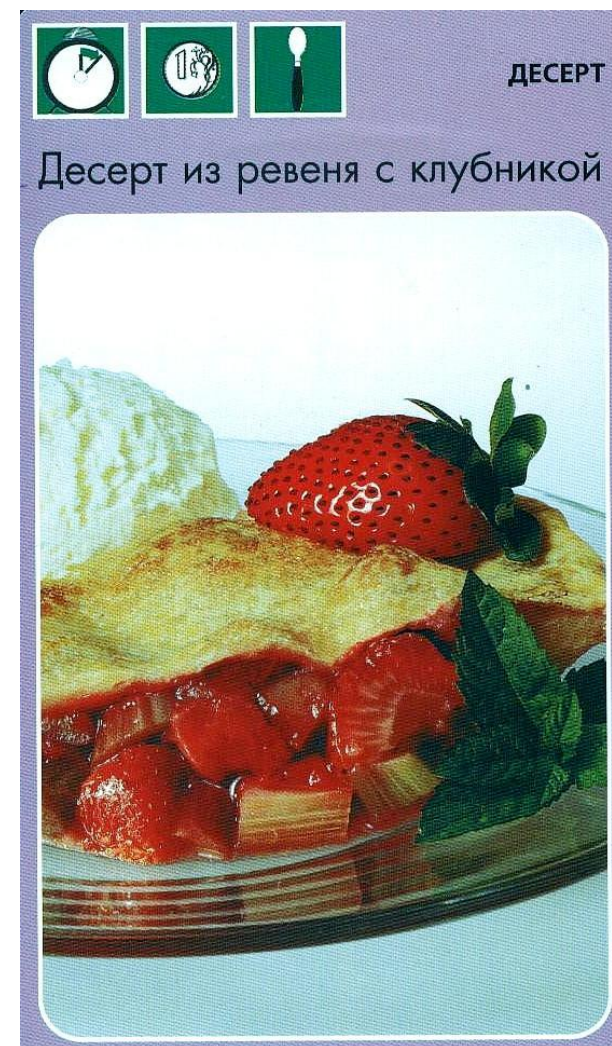
16. Десерт из ревеня с клубникой

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ревень	300 г
Клубника	300 г
Белое сухое вино.....	1/2 стакана
Сахарный песок	2 ст. л.
Лимон.....	1 шт.
Крахмал.	1 ст. л.
Клубничный сироп	2 ст. л.
Мороженое	100-150 г
Слоеное тесто (готовое)	500 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Раскатать готовое слоеное тесто и выпечь 2 круглых коржа.
2. Стебли ревеня почистить и подрезать с обеих сторон. Нарезать ревень кусочками по 2 см. Клубнику перебрать, удалить цветоножки, промыть и дать стечь воде.
3. Лимон вымыть, разрезать пополам. С половины лимона теркой снять цедру и выжать сок.
4. В кастрюле смешать вино с сахарным песком и лимонным соком, добавить цедру и вскипятить.
5. Положить в эту же кастрюлю ревень и вываривать при самом слабом нагреве 10 мин, чтобы не кипел.
6. Вынуть ревень шумовкой. Добавить клубничный сироп, загустить крахмалом и вскипятить.
7. Снова положить ревень, добавить клубнику и поставить в холодильник.
8. Непосредственно перед подачей на стол выложить на блюдо один корж. Сверху разместить охлажденный десерт, накрыть вторым коржом.
9. Разрезать готовый десерт на порции, каждую украсить клубникой. Выложить на тарелки, рядом положить шарик мороженого.



ДЕСЕРТ

Десерт из ревеня с клубникой

17. Десерт "Мечта поэта"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца..... 3 шт.
Клубничный йогурт..... 4 стакана
Свежая клубника 300 г
Хрустящие палочки 12 шт.
Лимонный сок. 4-5 капель

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яйца охладить и проткнуть скорлупу иголкой с двух противоположных концов, чтобы сохранить желтки. Клубничный йогурт охладить.
2. Отделить белки, поместить их в фарфоровую или стеклянную посуду, добавить несколько капель лимонного сока (или лимонной кислоты) и взбить в крепкую пену.
3. Смешать белки с клубничным йогуртом, осторожно перемешивая снизу вверх.
4. Клубнику перебрать, промыть, удалить плодоножки. Аккуратно просушить ягоды бумажной салфеткой.
5. Тонким острым ножом разрезать клубнику пополам и отложить примерно четверть ягод для украшения готового десерта.
6. В прозрачные высокие бокалы или креманки выложить слоями ягоды и воздушную смесь белков с йогуртом. Украсить отложенными ягодами и поставить в холодильник примерно на 30 мин.
7. Охлажденный десерт украсить хрустящими палочками и подать на стол.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Так же готовится десерт с абрикосами и другими ягодами по отдельности или в смеси.



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

18. Домашние конфеты

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сгущенное молоко с сахаром 1 банка
Сахарный песок 2 ст. л.
Молоко (пастеризованное) 2 стакана
Шоколад (тертый) 2 ст. л.
Порошок какао 2 ст. л.
Сливочное масло 2 ст. л.
Грецкие орехи (ядра) 4 ст. л.
Растительное масло..... 2 ст. л.

Для глазури:

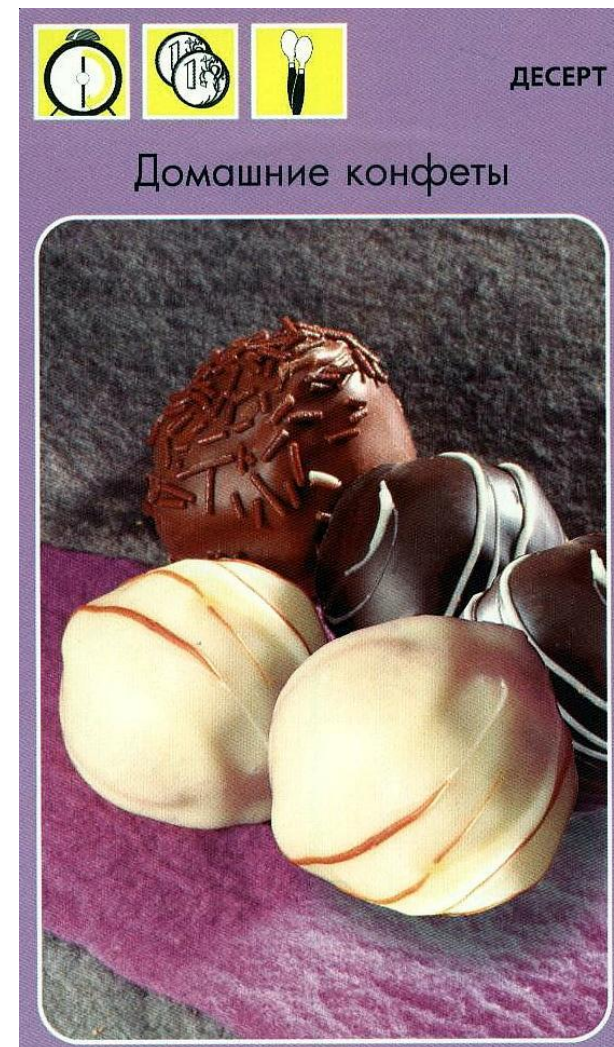
Сахарная пудра . . 1 стакан
Яичный белок 1 шт
Молоко 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешать в посуде сгущенное и пастеризованное молоко, сахарный песок, порошок какао, шоколад и нагреть смесь. Когда она начнет кипеть, добавить сливочное масло и, не переставая помешивать, варить до загустения.
2. Чтобы проверить готовность смеси, опустить чайную ложку ее в чашку с холодной водой - смесь примет форму шарика. Если шарик, брошенный на блюдце, звучно ударится о его поверхность, то смесь готова. В противном случае поварить еще.
3. Снять смесь с огня, добавить в нее измельченные ядра грецких орехов и перемешать.
4. Противень смазать растительным маслом и выложить на него массу. Быстро сформовать из нее шарики величиной с грецкий орех.
5. Для приготовления глазури в кастрюлю положить яичный белок, влить молоко температурой 35-40°C, 1/3 нормы сахарной пудры и медленно взбить. Через 5 мин, продолжая взбивать, добавить еще 1/3 нормы сахарной пудры и подогреть смесь до 45-50°C. Затем, продолжая взбивать, всыпать остаток сахарной пудры и вымесить полученную белоснежную глазурь до получения консистенции густой сметаны.
6. Над лотком (или противнем) установить металлическую решетку. Выложить на нее конфеты и облить глазурью. Излишек глазури стечет в лоток (противень), а конфеты получатся гладкими и блестящими.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Глазурь легко подкрасишь в коричневый цвет порошком какао, в красный - соком свеклы, в желтый - апельсиновым соком.



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

19. Желе из яблочного сока

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблочный сок 1 л
Сахарный песок 300 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Зрелые яблоки тщательно вымыть, удалить семенные коробочки и нарезать.
2. Кусочки яблок пропустить через соковыжималку или отпрессовать.
3. Свежеотжатый яблочный сок слить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и кипятить при сильном нагреве 10-15 мин.
4. Добавить в кастрюлю сахарный песок и кипятить еще 10-15 мин.
5. Банки вымыть и простерилизовать.
6. Готовый сок профильтровать, еще раз вскипятить и сразу разлить в горячие банки. Укупорить металлическими крышками.
7. Хранить желе из яблочного сока в сухом прохладном месте.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Особенно вкусным получается желе из дикорастущих яблок.
- Слабокислые яблоки перерабатывают на сок только вместе с кислыми, перезревшие яблоки для приготовления желе из сока непригодны.



20. Желе "Клубничная корзина"

ИНГРЕДИЕНТЫ

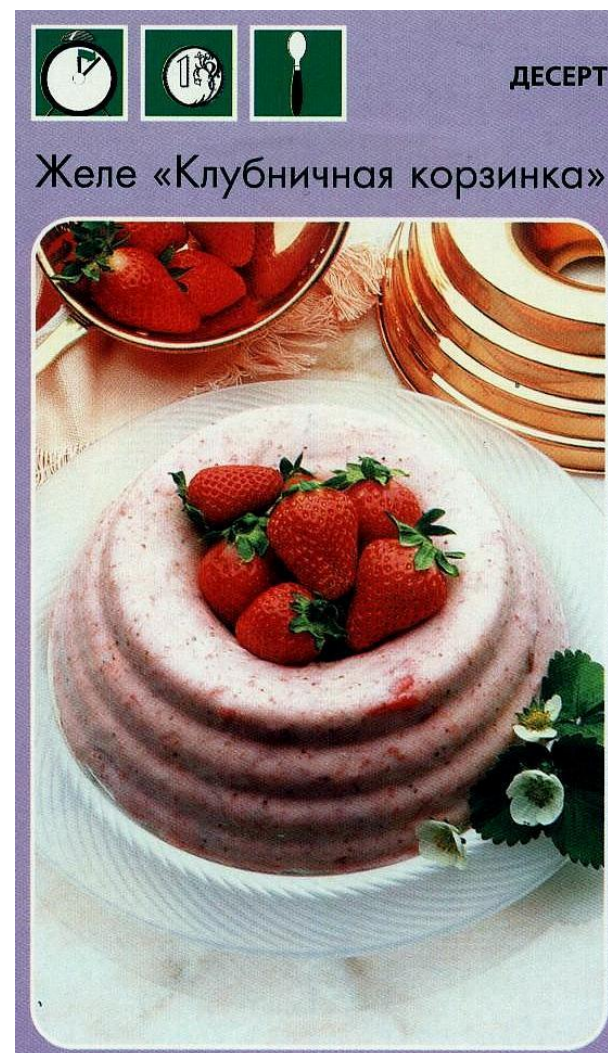
Клубника свежая 250 г
Сахарный песок 3 ст. л.
Желатин 1 ст. л.
Вода 2 стакана
Лимонная кислота ½ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Клубнику (150 г) вымыть, удалить плодоножки, пересыпать сахарным песком (1/2 нормы) и оставить в холодном месте на 2 ч (ягоды несколько раз перемешать).
2. Образовавшийся сок-сироп слить, процедить и поставить в холодильник, а ягоды залить горячей водой, довести до кипения, дать им настояться 15-20 мин.
3. Пищевой желатин (в пакетике) залить холодной кипяченой водой из расчета 1:8. Через 40-60 мин раствор желатина разогреть до полного исчезновения крупинок, не доводя до кипения, и процедить.
4. Отвар ягод процедить, всыпать в него остальной сахарный песок, довести до кипения, снять с огня, влить растворенный процеженный желатин, размешать, влить сок-сироп, добавить лимонную кислоту.
5. Разлить в ступенчатую форму и охладить. Вынуть желе из формы, украсить оставшейся клубникой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Чтобы желе лучше отстало от стенок, форму с застывшим желе на 1/3 высоты поместить на несколько секунд в горячую воду.



21. "Изысканный бокал"

ИНГРЕДИЕНТЫ

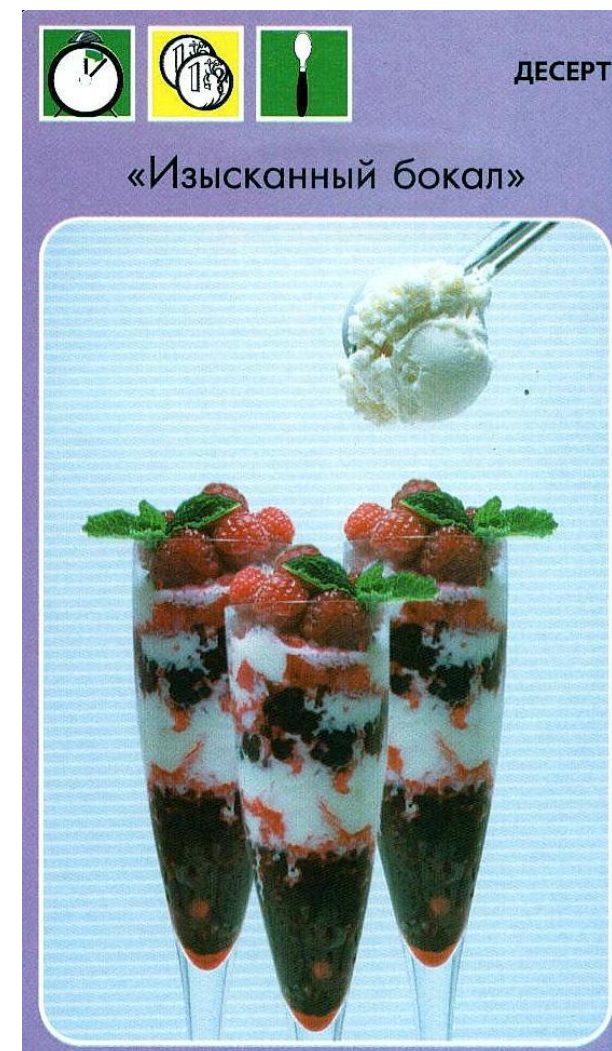
Мороженое сливочное 250 г
Ягоды (2 вида) по 1 ст. л.
Сахарная пудра 2 ч.л.
Сливочное масло 10 г
Яйца (белки) 4 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Ягоды перебрать, промыть холодной кипяченой водой, размять и растереть. Несколько ягод оставить целыми.
2. Взбить сливочное масло до консистенции густой сметаны, добавить сахарную пудру, растертые ягоды и перемешать.
3. В полученную смесь ввести белки и взбивать до получения пышной массы.
4. При подаче на стол 2-3 шарика мороженого положить в вазочку или бокал и украсить подготовленной массой.
5. В высокий бокал положить слоями белково-ягодную смесь и мороженое. Сверху украсить целыми ягодами.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Этот десерт можно приготовить и с мелко нарезанными фруктами - персиками, сливами и т.д.



22. Клюквенный мусс

ИНГРЕДИЕНТЫ

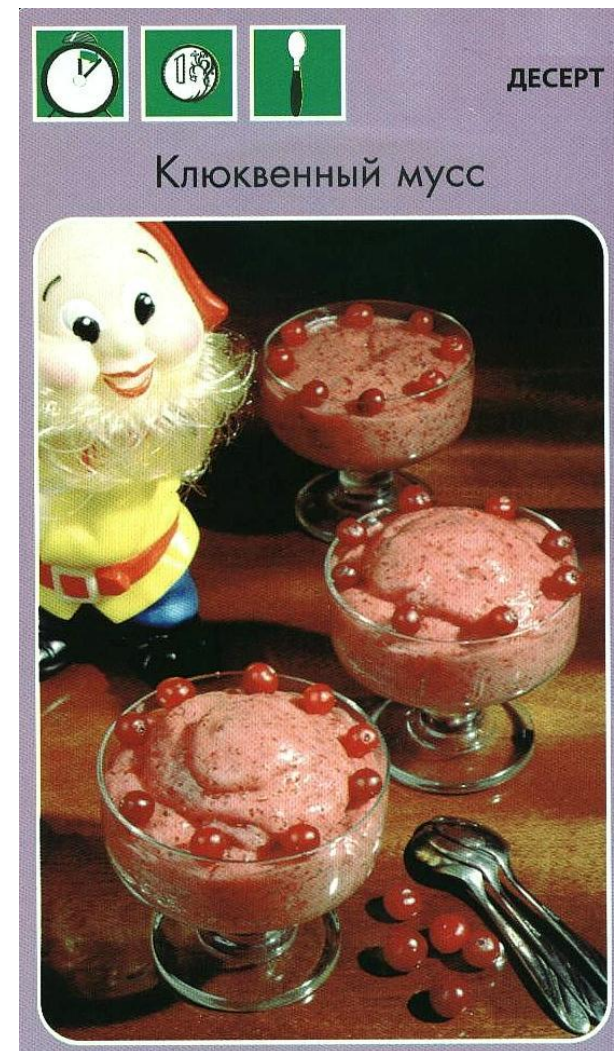
Клюква..... 1 стакан
Сахарный песок 1 стакан
Манная крупа 3 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Клюкву перебрать, промыть, отложить горсть ягод для украшения и обдать кипятком. Ягоды размять в эмалированной посуде, добавить 1/3 стакана кипяченой воды и выжать сок через марлю.
2. Выжимки от ягод залить горячей водой (3 стакана), кипятить 5-10 мин.
4. Полученный отвар процедить, вскипятить в эмалированной кастрюле. Постепенно, помешивая, всыпать в кипящий отвар манную крупу и варить около 20 мин на слабом огне.
5. Всыпать, помешивая, сахарный песок, массу вскипятить и снять с огня.
6. Затем массу немного охладить, влить ранее отжатый сок и взбить венчиком в густую пену.
7. Мусс разлить в вазочки или креманки, украсить ягодами и поставить в холодильник до подачи к столу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- К клюквенному муссу подают холодное молоко или любой ягодный сироп.
- Мусс можно украсить розочками из взбитых сливок.



ДЕСЕРТ

Клюквенный мусс



быстро



обычно



долго



дешево



обычно



дорого



легко



обычно



трудно

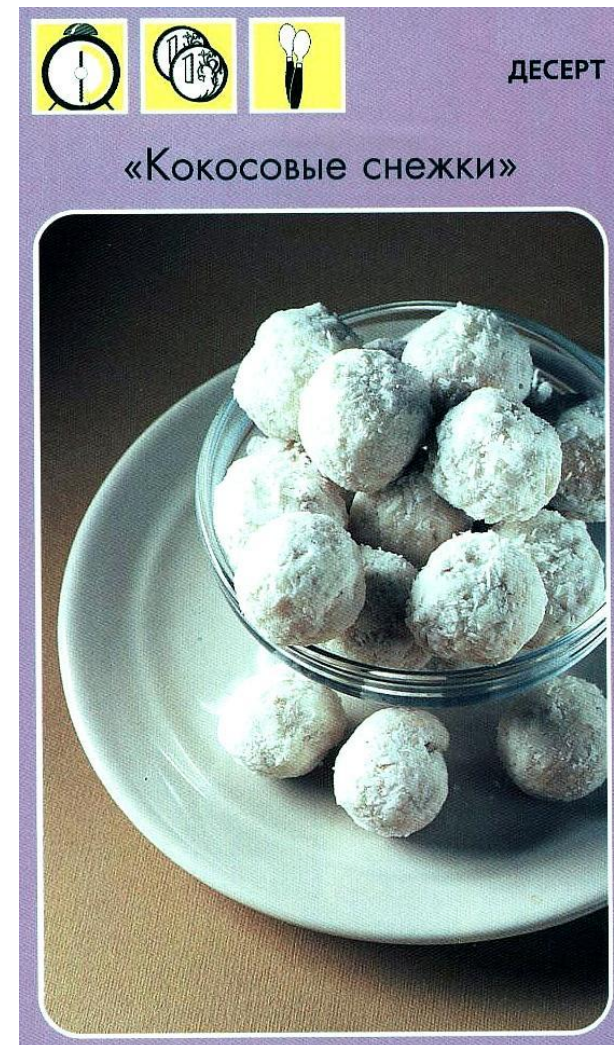
23. "Кокосовые снежки"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сахарный песок 1/4 стакана
Кокосовая стружка 500 г
Яйца 8 шт.
Мука 2 ст. л.
Ванильный сахар 1 пакетик
Сахарная пудра 1/2 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Из сахарного песка и воды (1 стакан) сварить в открытой кастрюле (не эмалированной) сироп (7-10 мин). Чтобы определить его готовность, каплю сиропа опустить в ледяную воду. Затем взять каплю большим и указательным пальцами, если она растянется в нитку, то сироп готов.
2. Желтки отделить от белков. Желтки взбить, добавить муку и 2 ст. ложки приготовленного сиропа, вновь взбить.
3. Эту смесь влить в кастрюлю с сиропом, постоянно помешивая. Затем варить при слабом нагревании 5-10 мин.
4. Нагрев прекратить и всыпать в кастрюлю с сиропом 400 г кокосовой стружки. После этого прокалывать полученную массу при слабом нагреве, пока она не начнет отставать от дна кастрюли.
5. Нагрев прекратить, всыпать, помешивая, ванильный сахар и оставить массу охлаждаться до комнатной температуры.
6. Скатать из «снежной» массы небольшие шарики и выложить их на застеленный промасленной бумагой противень.
7. Выпекать «снежки» в нагретой до 180-200°C духовке около 15 мин. Затем выложить на разделочную доску, присыпанную смесью сахарной пудры с кокосовой стружкой (100 г), и обвалять в ней «снежки».



24. Коржики "Лакомка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

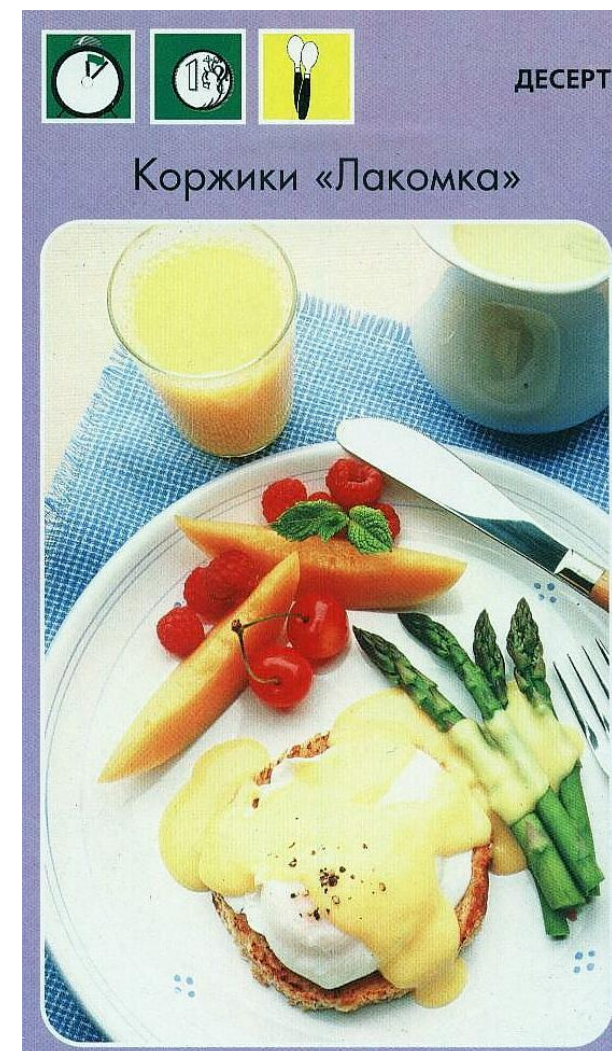
Кукурузные хлопья 2 стакана
Сахарный песок 1 стакан
Сметана 5 ст. л.
Яйца 2 шт.
Корица молотая 1/8 ч.л.
Сода 1/4 ч.л.
Сливки (30-35% жирн.) 1 стакан
Сахарная пудра 3 ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Растереть яйца с сахарным песком. Добавить сметану, кукурузные хлопья, соду, корицу и в течение 1 мин замесить тесто.
2. Из полученного теста сформовать на смазанном маслом противне круглые плоские лепешки.
3. Выпекать в духовке при температуре 200-210⁰С в течение 20-25 мин. Снять коржики с противня и остудить.
4. Выложить коржики порционно на тарелку. Перед подачей залить взбитыми сливками. При желании добавить сгущенное молоко и фруктовый гарнир.
5. Взбитые сливки
6. Перед взбиванием сливки основательно охладить (не менее 10 ч).
6. Сливки взбить (венчиком или миксером) до густоты крема. Взбивая, постепенно вводить сахарную пудру.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Кукурузные хлопья можно заменить таким же количеством ржаной муки. В этом случае сметаны следует взять меньше - 3 ст. ложки.



25. Краначан

ИНГРЕДИЕНТЫ

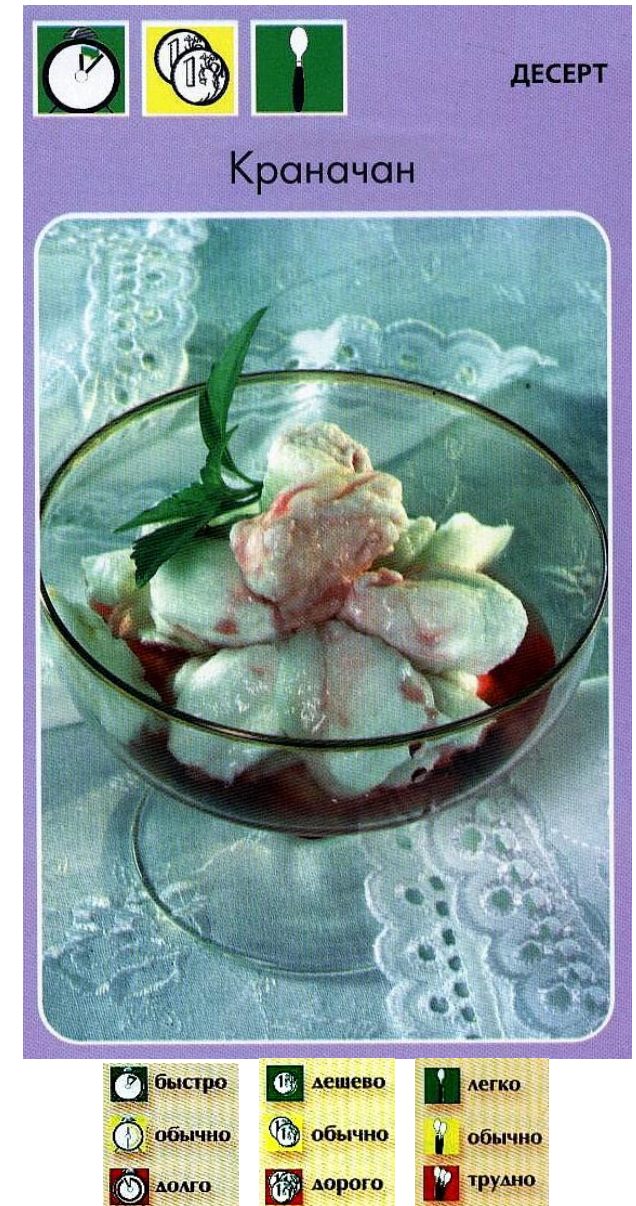
Мука овсяная (толокно)..... 80-100 г
Сливки (густые) 1 стакан
Коньяк (или ликер) 1-2 ст. л.
Мята..... 2 веточки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Овсяную муку поджарить на сковороде до легкого подрумянивания.
2. Сливки взбить в плотную пену, осторожно смешать с мукой.
3. Столовой ложкой выложить смесь в креманки, полить коньяком (или ликером), украсить веточкой мяты.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Крянжачан можно украсить малиной или клубникой.
- Десерт готовят только из густых жирных сливок.



26. "Летний полдень"

ИНГРЕДИЕНТЫ

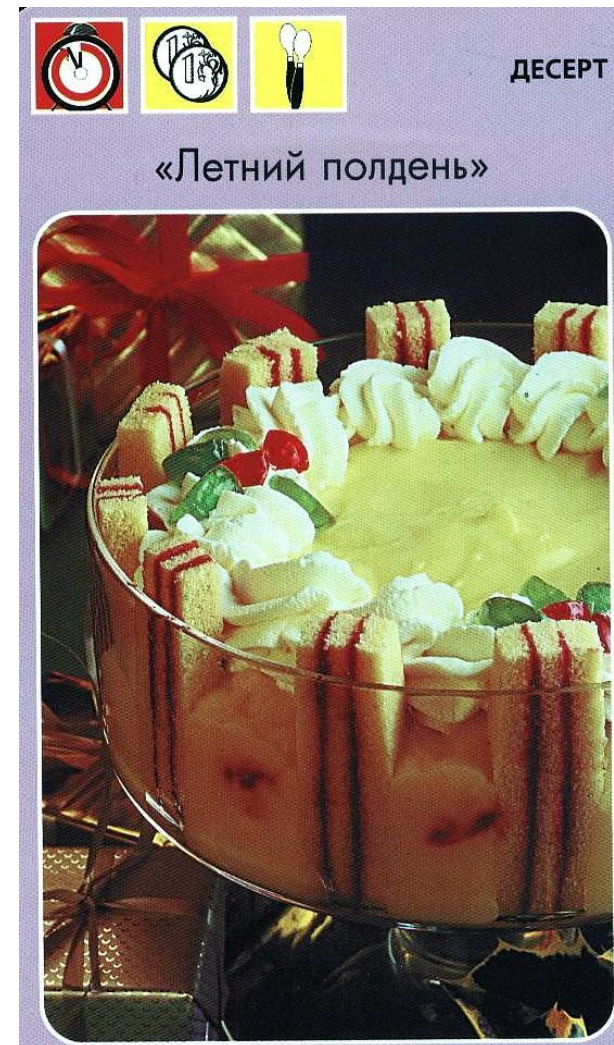
Крыжовник..... 2 стакана
Сахарный песок 1 ½ стакана
Желатин 2 ст. л.
Готовый слоеный бисквит 500-600 г
Сметана (или сливки) 1/2 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желатин залить холодной кипяченой водой (из расчета 2 ст. ложки на 1 стакан). Через 40-60 мин, помешивая, разогреть на плите до полного растворения (не кипятить!). Затем процедить.
2. Ягоды крыжовника перебрать и промыть в холодной воде. Положить ягоды в фарфоровую посуду. Размять их ложкой или деревянным пестиком, затем протереть через сито и полученное пюре отложить.
3. Выжимки от ягод залить 4 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить. В полученный сок положить сахарный песок и растворенный чуть теплый желатин. Постоянно помешивая, довести полученный сироп до кипения, затем охладить.
4. Бисквит из разноцветных слоев порезать продолговатыми кусочками и установить вертикально по всему периметру в высокую стеклянную посуду.
5. В охлажденный сироп положить ягодное пюре и взбивать до образования пенистой массы.
6. Как только масса слегка загустеет, быстро влить ее в посуду с бисквитами и охладить. Застывшую поверхность десерта украсить взбитой сметаной и свежими ягодами крыжовника.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Вместо бисквита можно использовать бисквитные пирожные. В этом случае с бисквитных пирожных осторожно острым ножом снять украшения из крема, поместить их на отдельную доску, стараясь не повредить, и убрать в холодильник, затем украсить ими десерт.



ДЕСЕРТ

«Летний полдень»

27. Лимонный ледок

ИНГРЕДИЕНТЫ

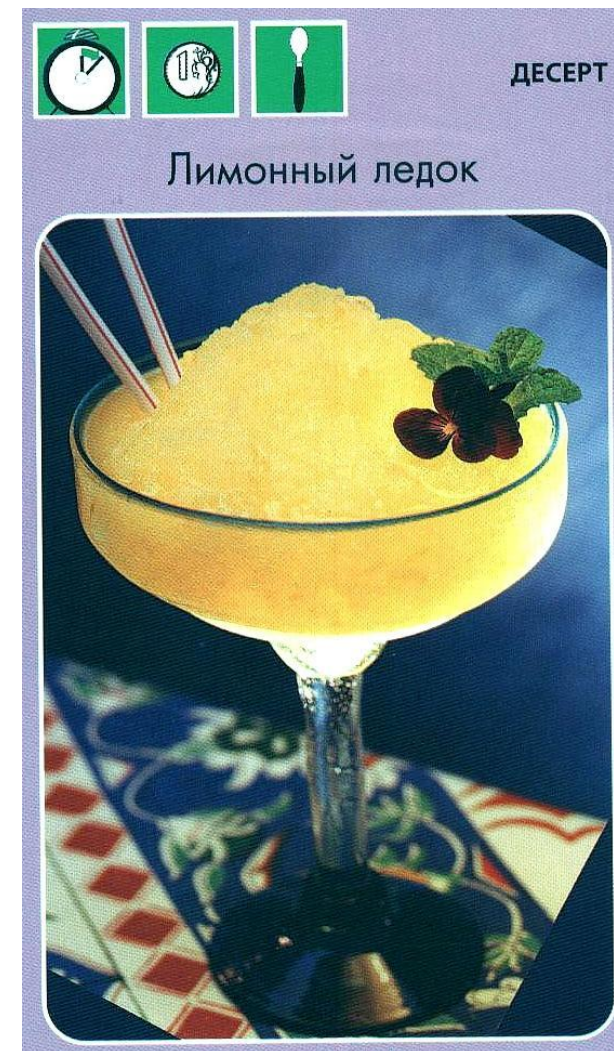
Яйца 4 шт.
Сахарный песок 1/2 стакана
Лимоны 2 шт.
Желатин 10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желатин замочить в воде на 25-30 мин, когда он набухнет, отжать.
2. Отделить желтки от белков. В желтки всыпать сахарный песок и взбить смесь до образования густой пышной пены.
3. Лимоны вымыть, снять цедру мелкой теркой. Отжать лимонный сок.
4. В смесь желтков с сахаром добавить лимонную цедру, лимонный сок, разведенный в воде желатин, тщательно перемешать.
5. Белки взбить и осторожно ввести в подготовленную смесь, перемешивая ее снизу вверх.
6. Разложить лимонный «ледок» в креманки или вазочки и охладить.
7. Подать лимонный «ледок» в качестве десерта с печеньем или вафлями.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Десерт готовят и из апельсинов, уменьшив количество сахарного песка.



28. "Лодочки" с творожным кремом

ИНГРЕДИЕНТЫ




Слоеное тесто (готовое)..... 500 г
Творог 300 г
Сливки (густые) 1 стакан
Грецкие орехи (ядра) 1/2 стакана
Сахарный песок. 3-4 ст. л.
Лимон (или апельсин) 1 шт.
Ванильный сахар 1 ч.л.
Желатин 1/2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Из готового слоеного теста выпечь небольшие «лодочки».
2. Отложить несколько половинок ядер грецких орехов для украшения, остальные мелко растолочь.
3. С лимона (или апельсина) снять острым ножом цедру, отварить ее с сахарным песком в небольшом количестве воды и измельчить. Желатин замочить в 1/2 стакана воды на 3-4 ч, вынуть из воды, отжать.
4. В эмалированной миске смешать протертый через сито творог с толчеными орехами, отваренной измельченной цедрой, ванильным сахаром, желатином.
5. Полученную массу взбить в миске со сливками в густой крем.
6. «Лодочки» заполнить кремом, украсить половинками грецких орехов и дольками лимона (или апельсина).

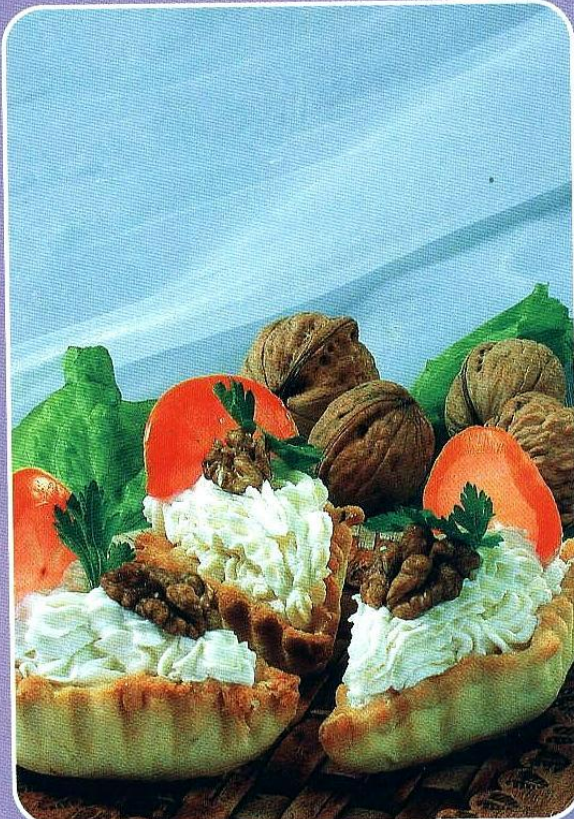
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:


- Подобный творожный крем готовят с клубникой, персиками или другими фруктами.





ДЕСЕРТ


«Лодочки» с творожным кремом





 быстро


 дешево


 легко


 обычно

 обычно

 обычно

 долго

 дорого

 трудно

29. Малиновый сюрприз

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

Яйца 2 шт.
Сахарный песок 3 ст. л.
Мука 2 ст. л.
Разрыхлитель ½ пакетика
Малиновый джем 2 ½ ст. л.
Маргарин 1 ст. л.

Для мороженого:

Малина 400 г
Сахарная пудра 2 ст. л.
Лимонный сок 4 капли
Белок яйца 1 шт.
Сливки 1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто

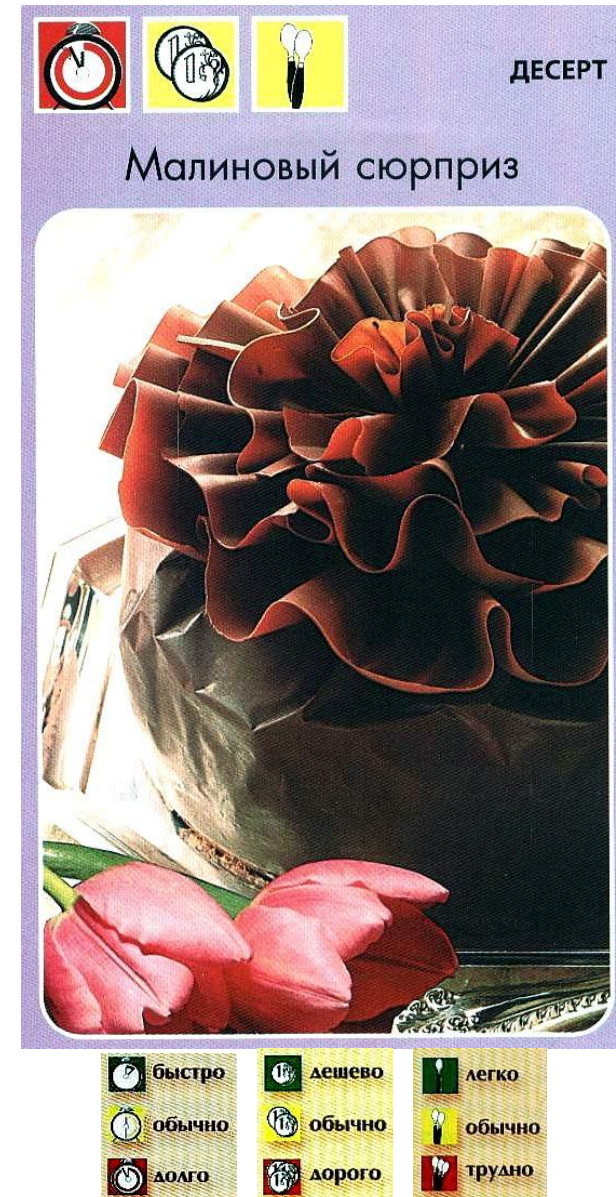
1. Отделить желтки от белков. Желтки растереть с 1 ст. ложкой теплой воды и сахарным песком (4 ч. ложки). Белки миксером взбить в крутую пену и осторожно перемешать с растертыми желтками. Добавить в яичную смесь муку с разрыхлителем, тщательно перемешать.
2. Нагреть духовку до 170-180°C. Противень выложить пергаментной бумагой, а на нее - слой теста толщиной 1 см. Поместить противень в духовку и выпекать бисквит около 10 мин (духовку в это время не открывать!).
3. Кухонное полотенце посыпать оставшимся сахарным песком, переложить на него бисквит, вынутый из духовки. Намазать его сверху малиновым джемом, скатать в рулет и дать остыть.

Малиновое мороженое

4. Малину перебрать, но не мыть. Из 200 г ягод сделать пюре и протереть его через сито. Белок взбить с сахарной пудрой, добавить лимонный сок. Сливки тоже взбить в пену. Перемешать взбитые белок и сливки с малиновым пюре.
5. В полученную массу добавить целые ягоды малины и еще раз осторожно перемешать, стараясь не повредить ягоды.

Малиновый сюрприз

6. Форму для мороженого слегка смазать маргарином. Бисквитный рулет нарезать тонкими кусочками. Выложить ими дно формы и заполнить подготовленной смесью малинового мороженого.
7. Сверху разместить оставшиеся тонкие кусочки рулета, вдавливая его в мороженое. Поставить форму в камеру глубокой заморозки на 4-6 ч.
8. Готовый десерт завернуть в пергамент или цветную подарочную фольгу, оформить бантом и подать к столу.



30. Мандарины, запеченные с коньяком

ИНГРЕДИЕНТЫ

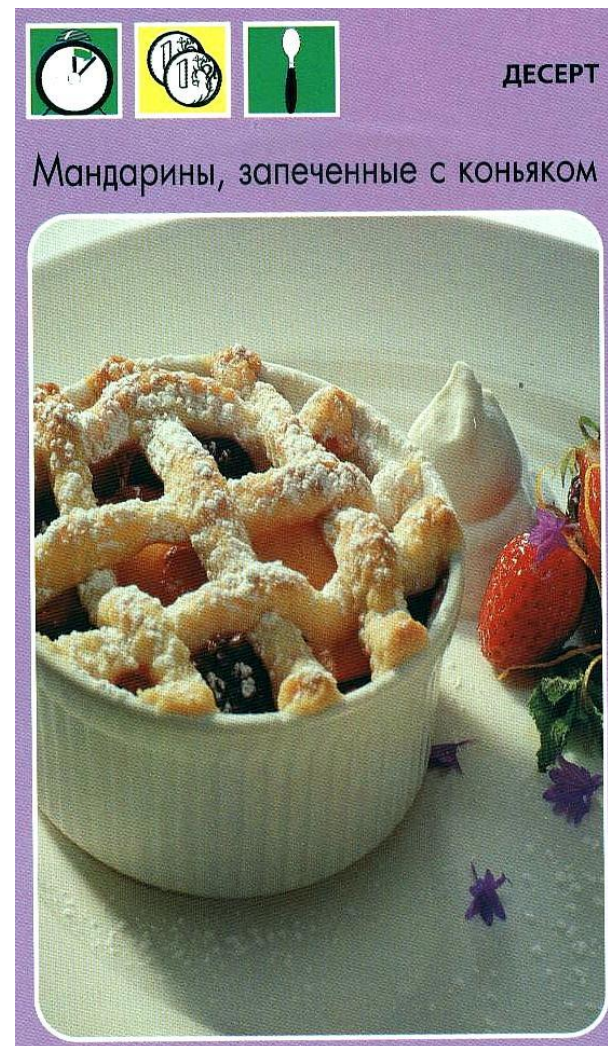
Мандарины 8 шт.
Слоеное тесто 1/4 упаковки
Апельсин 1 -2 шт.
Сахарный песок..... 1 ст. л.
Сливочное масло..... 2 ст. л.
Коньяк. 2 ст. л.
Сахарная пудра 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Апельсин вымыть, разрезать пополам и отжать сок. Небольшие мандарины вымыть, очистить от кожуры.
2. В низкой широкой кастрюле разогреть масло, влить апельсиновый сок, коньяк, добавить сахарный песок. Довести до кипения и кипятить при слабом нагреве в течение 2 мин.
3. Положить в этот кипящий сироп мандарины и несколько раз перевернуть их.
4. Разморозить слоеное тесто, раскатать его в тонкий пласт, разрезать на тонкие полоски.
5. Разложить мандарины с сиропом в порционные огнеупорные мисочки и накрыть полосками слоеного теста в виде решетки.
6. Разогреть духовку до 180°C и поставить в середину духовки мисочки с мандаринами в сиропе на 20 мин.
7. Достать мандарины из духовки, посыпать решетку из теста сахарной пудрой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Мандарины, запеченные с коньяком, подают на стол как в холодном, так и в горячем виде. Они прекрасно сочетаются со сливочным мороженым.



31. "Мараскино"

ИНГРЕДИЕНТЫ

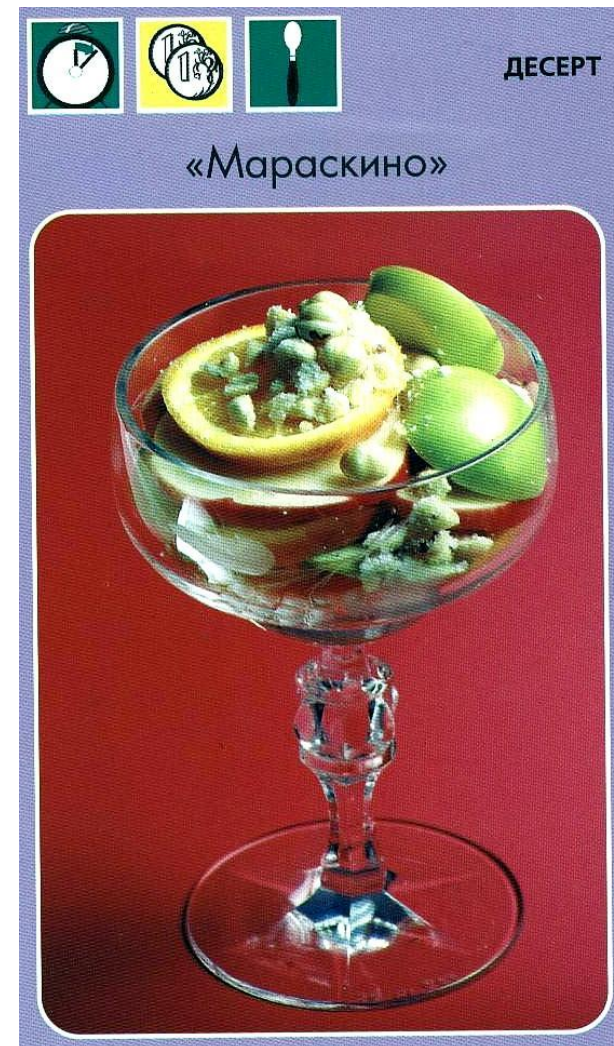
Груша	1 шт.
Яблоко	1 шт.
Апельсин	1 шт.
Банан	1 шт.
Персик	1 шт.
Орехи (ядра)	1/2 стакана
Лимон.....	1 шт.
Сахарный песок	4 ст. л.
Ликер «Мараскино».	1/3 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Грушу и яблоко вымыть, разрезать на 4 части, удалить черенки и семенные корочки.
2. С банана снять кожуру и порезать его ломтиками толщиной 0,5 см.
3. Апельсин вымыть, нарезать кружочками.
4. Персик вымыть, разрезать на 4 части, удалить косточку.
5. Лимон вымыть, разрезать пополам и выдавить сок. Смешать лимонный сок с ликером «Мараскино».
6. Кусочки фруктов и орехи разложить в креманки или высокие бокалы, полить ликеро-лимонной заливкой и посыпать сахарным песком.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Вместо ликера «Мараскино» подойдет «Амаретто». В этом случае лучше взять миндаль.
- Грушу, яблоко и апельсин можно предварительно очистить от кожуры.



ДЕСЕРТ

«Мараскино»



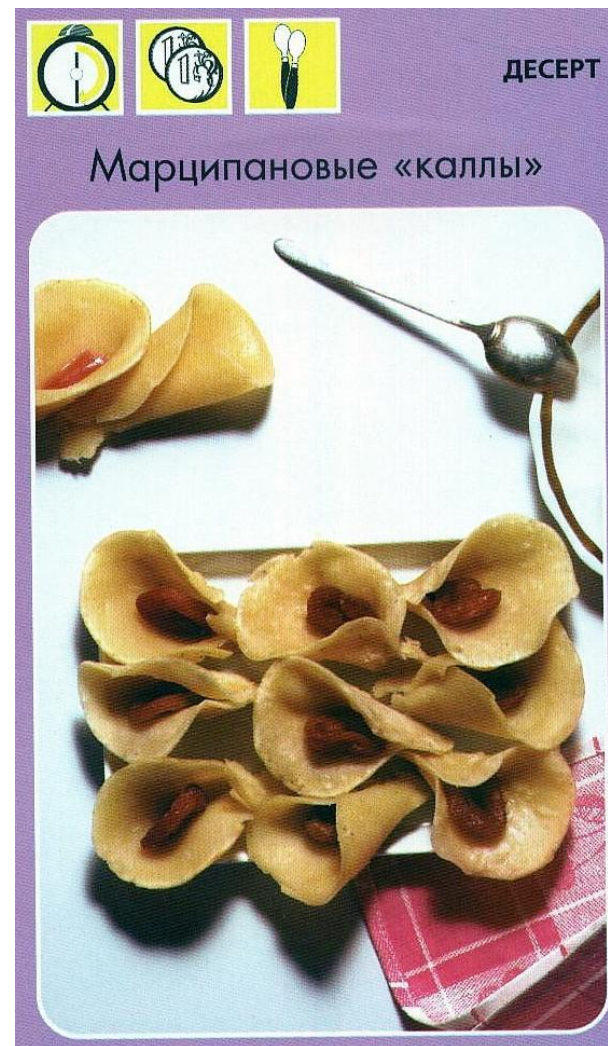
32. Марципановые "каллы"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сладкий миндаль (ядра)..... 2 стакана
Горький миндаль (ядра) 8 шт.
Фруктовый сахарный песок
(лучше финский). 1/2 стакана
Яйцо 1 шт.
Мука. 1 ст. л.
Апельсин 1 шт.
Сахарный песок 1 ст. л.
Курага. 100 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Миндаль ошпарить, снять кожицу, высушить в духовке при открытой дверке при слабом нагреве несколько минут.
2. Смолоть миндаль в кофемолке, также смолоть фруктовый сахарный песок в пудру. Перемешать подготовленные миндаль и сахарную пудру в миксере.
3. Полученную массу из миксера переложить в эмалированную или фаянсовую миску. Пульверизатором разбрызгивать на эту массу 1 ст. ложку холодной кипяченой воды, постоянно и равномерно переворачивая.
4. Готовую массу, которая называется марципановой, поместить в толстостенную металлическую посуду.
5. Апельсин вымыть, снять цедру мелкой теркой.
6. Марципановую массу смешать с яйцом, апельсиновой цедрой и мукой.
7. Протереть полученную смесь через сито. Разделить тесто на тонкие круглые лепешки.
8. Разогреть духовку до 180-200°C. Противень выстлать бумагой для выпекания и выложить на противень марципановые лепешки.
9. Поместить противень в середину духовки и выпекать лепешки 3-4 мин. Горячие лепешки сложить, придав им форму цветка каллы, дать остыть.
10. Курагу промыть и залить кипяченой водой с сахарным песком. Когда курага размякнет, достать из воды, промокнуть салфеткой и вставить внутрь каждого «цветка».
11. Красиво выложить марципановые «каллы» на сервировочное блюдо.



33. Мороженое

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для сливочного мороженого:

Сливки (молоко).3 стакана
Сахарный песок. 1 ¼ стакана
Яйца. 3 шт.
Ванилин ¼ пакетика
Сахарная пудра. 1 стакан

Для кофейного мороженого:

Кофе со сгущенным молоком 1 банка
Вода..... 2 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сливочное мороженое

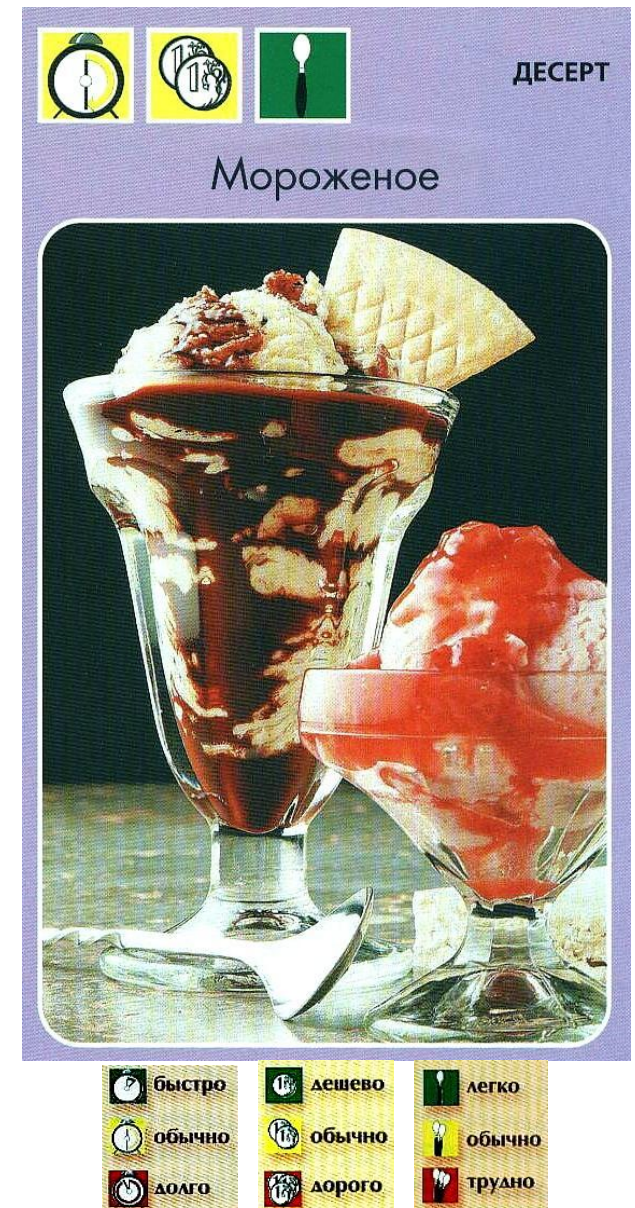
1. Отделить желтки от белков. Желтки вылить в кастрюлю, смешать с сахарным песком и ванилином и растереть.
2. Сливки или молоко разогреть, смешать с желтками, поставить на огонь и варить, все время помешивая деревянной лопаточкой.
3. Когда масса слегка загустеет и с поверхности исчезнет пена, снять с огня, процедить сквозь сито и охладить.
4. Охлажденную массу разлить в формочки и заморозить в морозильной камере.
5. При подаче на стол мороженое разложить в вазочки и украсить кусочками вафель, орехами, свежими или консервированными ягодами и фруктами, а сверху полить сиропом.
6. Мороженое можно подавать и с белками, взбитыми с сахарной пудрой.

Кофейное мороженое

7. Кофе со сгущенным молоком выложить из банки в кастрюлю, развести его горячей водой, размешать и вскипятить.
8. Полученную смесь охладить, разлить в формочки и заморозить в морозильной камере.
9. К мороженому можно подать различные ликеры и десертное вино.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Десерт будет выглядеть очень эффектно, если в высокий бокал положить слоями сливочное и кофейное мороженое, а сверху посыпать его тертым шоколадом.



34. Ореховые батончики в заливке

ИНГРЕДИЕНТЫ

Дрожжевое слоеное тесто 1/2 упаковки
Сметана 4 ст. л.

Для заливки:

Клубника 300 г
Лимон 1 шт.
Сахарная пудра 2-3 ст. л.
Водка 1 ст.

Для начинки:

Миндаль (ядра) 1/2 стакана
Сахарный песок 1/2 стакана
Яйцо 1 шт.
Сливочное масло 1-2 ст. л.
Мука 1-2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

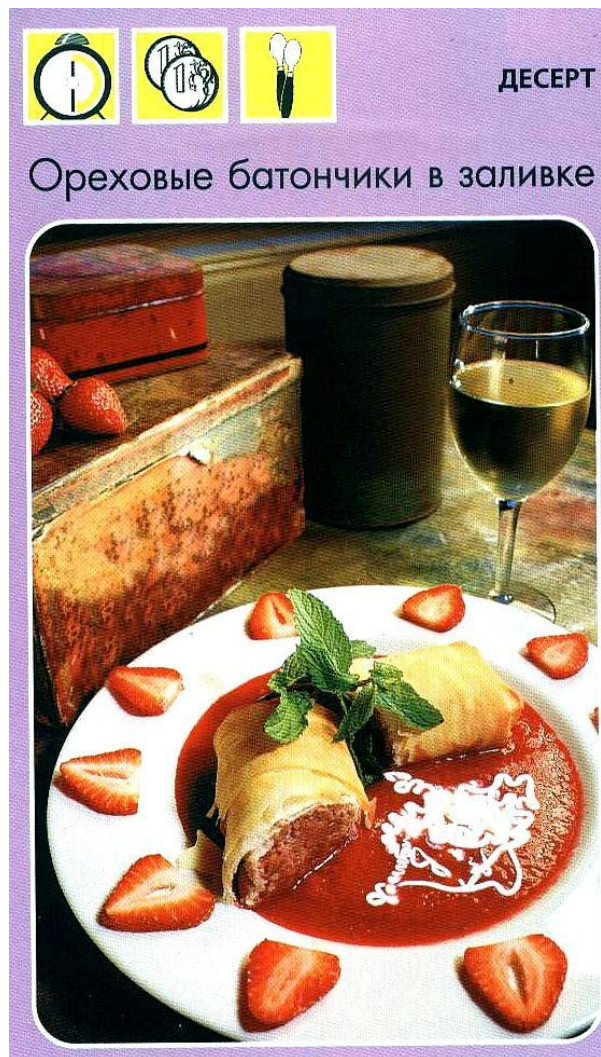
1. Пласт слоеного теста разморозить, разделить на 4 части и каждую тонко раскатать в одну сторону. Разложить на каждой ореховую начинку, свернуть батончики.
2. Выпекать батончики в духовке при температуре 240-250⁰ С в течение 15-20 мин.
3. На сервировочные тарелки вылить клубничную заливку. Каждый ореховый батончик разрезать пополам и выложить на тарелку.
4. Сметану взбить до кремообразного состояния и украсить кушанье.

Ореховая начинка

5. Миндаль ошпарить кипятком, очистить от кожицы, обжарить до желтого цвета и несколько раз пропустить через мясорубку с частой решеткой.
6. Муку поджарить в сливочном масле.
7. В посуду с подготовленным миндалем добавить сахарный песок и яйцо, соединить с поджаренной мукой и тщательно перемешать.

Клубничная заливка

8. Отобрать спелую клубнику, вымыть, удалить плодоножки, разложить на чистом полотенце. Несколько ягод отложить для украшения, разрезав их на ломтики.
9. Остальные ягоды крупно нарезать и размять вилкой. Лимон вымыть, разрезать пополам и отжать сок.
10. Положить ягоды в небольшую кастрюлю, добавить лимонный сок, сахарную пудру и, помешивая, довести все до кипения.
11. Протереть ягоды через сито, добавить в полученное клубничное пюре водку и перемешать.



35. Персики в шлафроке

ИНГРЕДИЕНТЫ

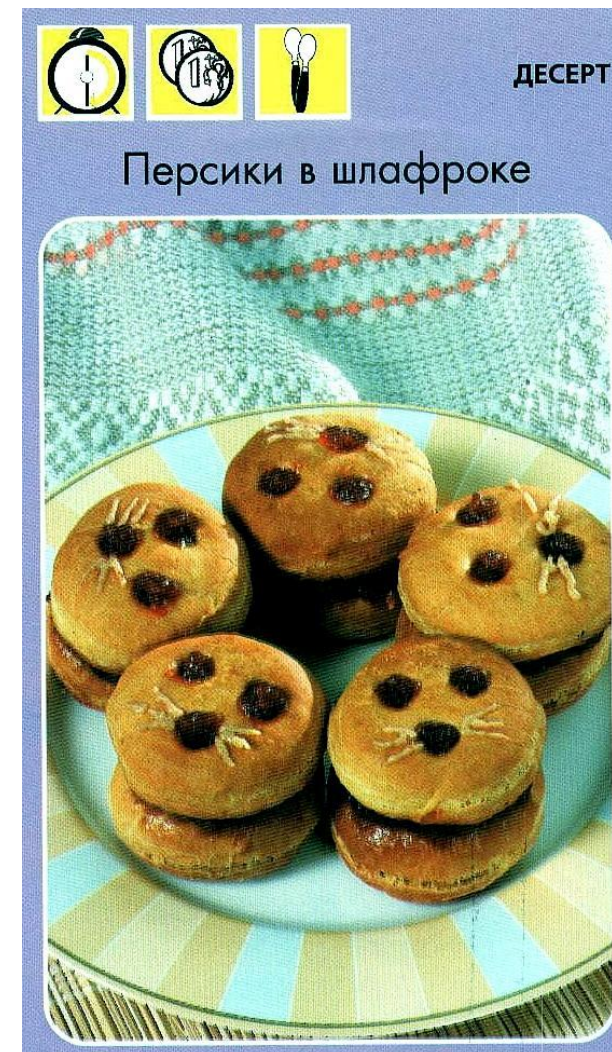
Мука 250 г
Маргарин..... 125 г
Сахарный песок 2 ст. л.
Яйца 2 шт.
Персики 4-6 шт.
Растительное масло. 1 ст. л.
Ванильный сахар 1/2 пакетика
Изюм (без косточек)..... 1 ст. л.
Персиковое варенье 2-3 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Из муки, маргарина, сахарного песка, яиц (1 ½ шт.), ванильного сахара и соли замесить песочное тесто. Поставить его на 30 мин в холодильник.
2. Персики вымыть, очистить от кожуры, разрезать пополам и вынуть косточки.
3. Раскатать тесто, разделить на квадраты. На каждый квадрат положить половину персика, края - защипнуть, смазав их взбитым яйцом.
4. Противень смазать растительным маслом, выложить на него персики в тесте защипнутой стороной вниз.
5. На несколько персиков сверху теста положить изюм, смазать изделия взбитым яйцом и выпекать в духовке при средней температуре до золотистого цвета.
6. Готовые персики в тесте вынуть из духовки, склеить половинки персиковым вареньем и выложить на блюдо.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- При подаче можно посыпать изделие сахарной пудрой.
- Вместо песочного подойдет слоеное тесто, в этом случае противень смачивают холодной водой.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

36. Разноцветные корзиночки

ИНГРЕДИЕНТЫ

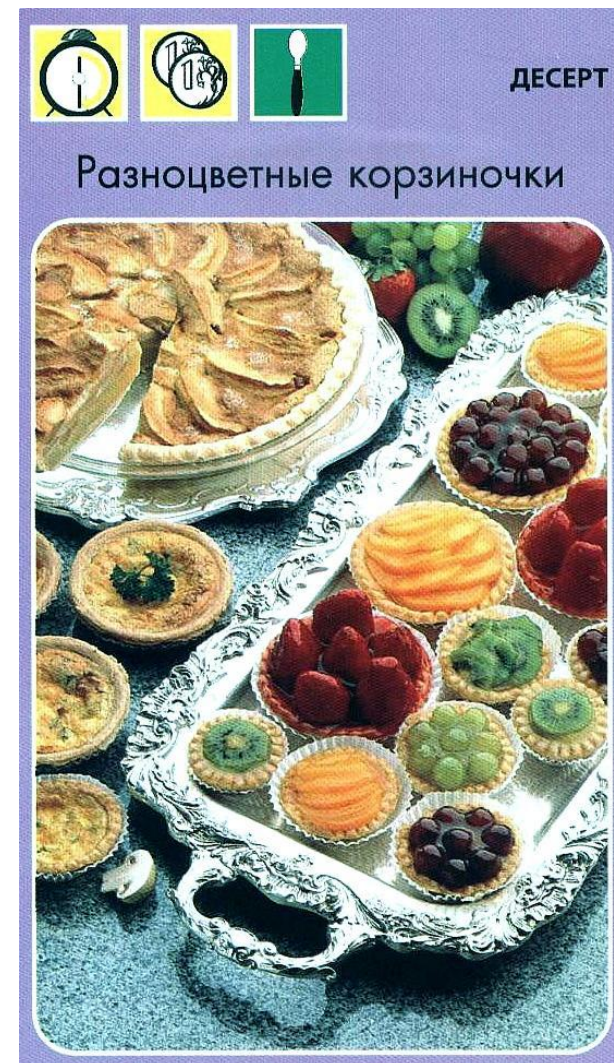
Мука..... 2 стакана
Сливочное масло (или маргарин)..... 150 г
Сахарный песок 3/4 стакана
Яйца..... 2 шт.
Ванилин 1/4 пакетика
(или цедра лимона) 1/2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Масло (или маргарин) порезать кусочками, туку просеять, смешать с сахарным песком, отбить яйца, добавить масло, ванилин (или мелко натертую цедру лимона) и замесить тесто. Скатать тесто в шар, накрыть и дать полежать ему в прохладном месте 30-50 мин.
2. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4-6 мм. Выемкой диаметром около 10 см вырубить кружочки.
3. Положить эти кружочки в формочки и пальцами придавить тесто таким образом, чтобы оно вошло в гофрированные узоры на формочках.
4. Затем вилкой проколоть тесто на дне формочек в нескольких местах. Наполнить тесто в формочках сухим нелущеным горохом или некрупной фасолью либо положить специальное кольцо. Выпекать корзиночки при 240-260°C около 15 мин.
5. Формы вынуть из духовки, дать корзиночкам немного остыть и удалить горох (или другие наполнители). Затем, перевернув на доску вынуть корзиночки из формочек.
6. Наполнить корзиночки вареньем, джемом, повидлом, фруктовым пюре, положить цукаты, свежие или консервированные фрукты и ягоды, залить желе или заливкой для торта, после чего поместить в бумажные розетки.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- У корзиночек можно сделать дугообразную ручку из песочного теста (добавив для вязкости несколько капель воды), заварного теста или расплавленного шоколада.



37. "Райский сад"

ИНГРЕДИЕНТЫ

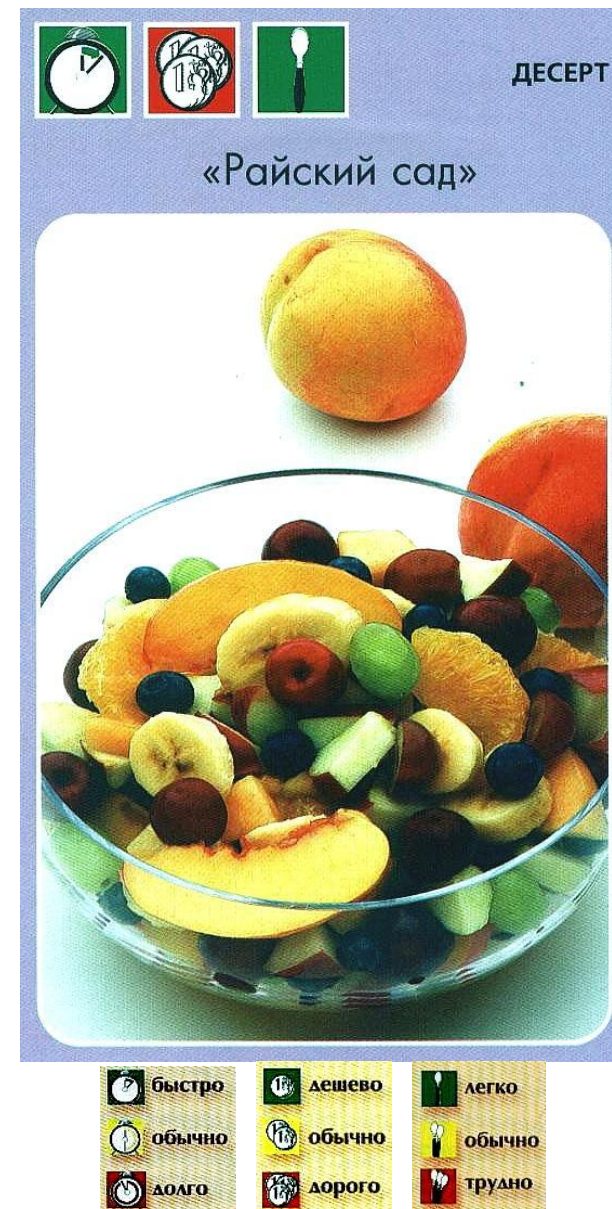
Яблоки	2 шт.
Бананы	2 шт.
Персики	2 шт.
Мандарины	2 шт.
Вишня	100 г
Слива.....	100 г
Сахарный песок	200 г
Портвейн	50 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливу и вишню перебрать, промыть холодной кипяченой водой, вынуть из них косточки.
2. Очищенные от кожицы мандарины разделить на дольки, снять с каждой пленку.
3. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Персики вымыть, нарезать кусочками, предварительно удалив косточку.
4. Бананы очистить, нарезать кружочками.
5. Подготовленные фрукты и ягоды положить горкой в салатник, посыпать сахарным песком и залить вином.
6. Сахарный песок или сахарную пудру можно подать на розетке отдельно.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Десерт можно подать порционно в креманках (бокалах), в этом случае подготовленные фрукты и ягоды в креманках залить взбитыми с сахарной пудрой жирными сливками.



38. Сливы с орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливы (крупные). 500 г
Лимон (небольшой) 1 шт.
Апельсин (небольшой)..... 1 шт.
Сахарный песок 1 стакан
Грецкие орехи (ядра)..... 1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливы вымыть, аккуратно удалить косточки, не нарушая целостности ягод.
2. Лимон и апельсин вымыть, теркой снять с них цедру, сок отжать.
3. В миску положить сливу слоями, чередуя с сахарным песком и цедрой. Полить лимонно-апельсиновым соком, миску накрыть полотенцем и поставить в холодильник на 8-10 ч.
4. Аккуратно заполнить сливы ядрами грецких орехов. Положить их в низкую, широкую эмалированную кастрюлю, влить из миски сок.
5. Закрыть кастрюлю крышкой и запекать сливу в духовке при температуре 120-140°C около 20-30 мин. При необходимости подлить в кастрюлю кипящую подслащенную воду, чтобы ягоды не подгорели.
6. Осторожно выложить сливы с орехами на блюдо, залить соком, образовавшимся при тушении.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для кушанья используют сливы с плотной мякотью, лучше всего подойдет свежий чернослив.



39. Суфле в формочках

ИНГРЕДИЕНТЫ

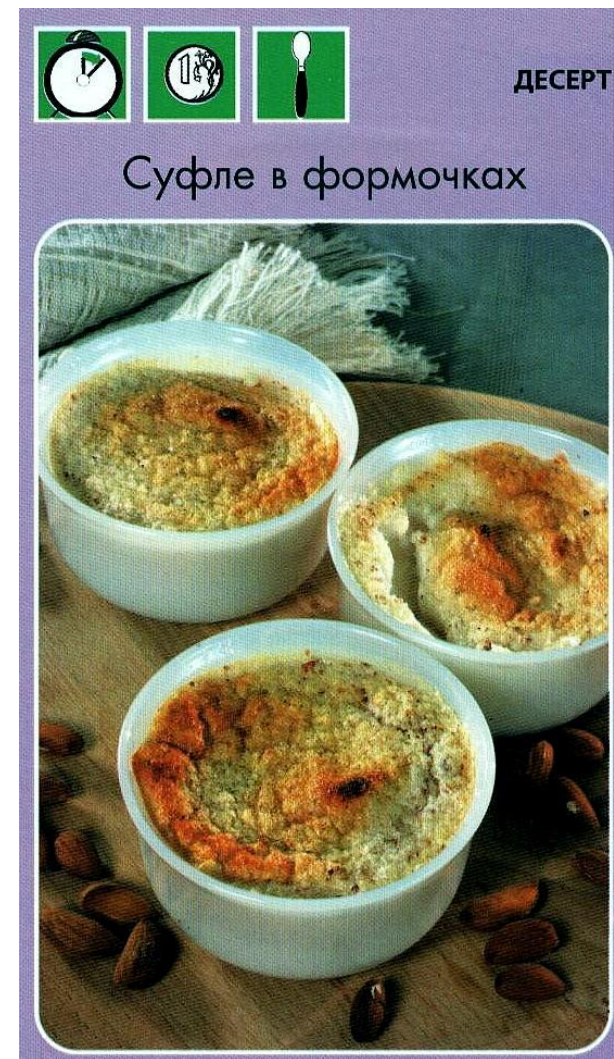
Желтки..... 5 шт.
Белки 9 шт.
Сахарная пудра 3 ст. л.
Картофельная мука..... 1-2 ст. л.
Лимон 1 шт.
Сливочное масло. 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лимон вымыть, мелкой теркой снять цедру.
2. В миске растереть желтки с 2 ст. ложками сахарной пудры, добавить картофельную муку, лимонную цедру и перемешать.
3. Взбить белки с 1 ст. ложкой сахарной пудры до устойчивой пены. Ввести белки в растертые желтки и осторожно перемешать.
4. В смазанные маслом формочки или кокотницы выложить подготовленную массу и поставить в духовку, нагретую до температуры 200°C, на 15 мин.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- При подаче можно посыпать суфле тертым миндалем.
- Суфле прекрасно запекается в общей большой форме.



ДЕСЕРТ

Суфле в формочках



быстро



обычно



долго



дешево



обычно



дорого



легко



обычно



трудно

40. Суфле-крем

ИНГРЕДИЕНТЫ




Сливки (жирные). 2 стакана
Лимоны 2 шт.
Апельсин 1 шт.
Белое сухое вино 1 стакан
Сахарная пудра 2 ½ стакана
Порошок какао ½ стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лимоны и апельсин вымыть, с одного лимона и апельсина снять теркой цедру, а сок отжать. Со второго лимона снять цедру тонким острым ножом, чтобы получилась стружка для украшения.
2. Смешать в эмалированной миске лимонно-апельсиновый сок с белым вином, сахарной пудрой (2 стакана) и цедрой, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 8-10 ч.
3. Сливки взбить и, когда они начнут густеть, постепенно добавлять к ним винно-цитрусовую смесь до образования кремообразной массы. Затем выложить ее в форму.
4. Подавать суфле-крем к столу не позже чем через 30 мин, посыпав смесью сахарной пудры (1/2 стакана) с порошком какао и украсив лимонной стружкой.

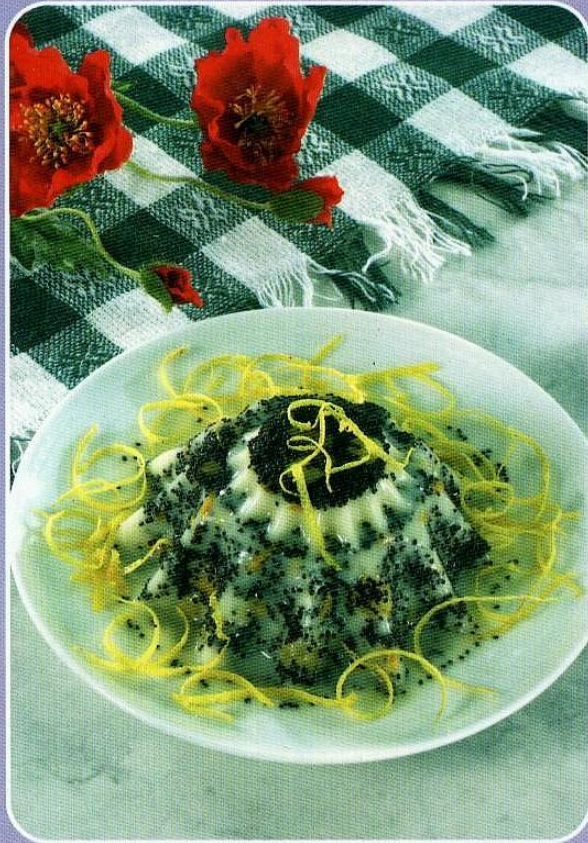
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:










- Суфле-крем можно подать в креманках с малиной, земляникой или песочным печеньем.



ДЕСЕРТ

Суфле-крем



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

41. Творожное суфле

ИНГРЕДИЕНТЫ

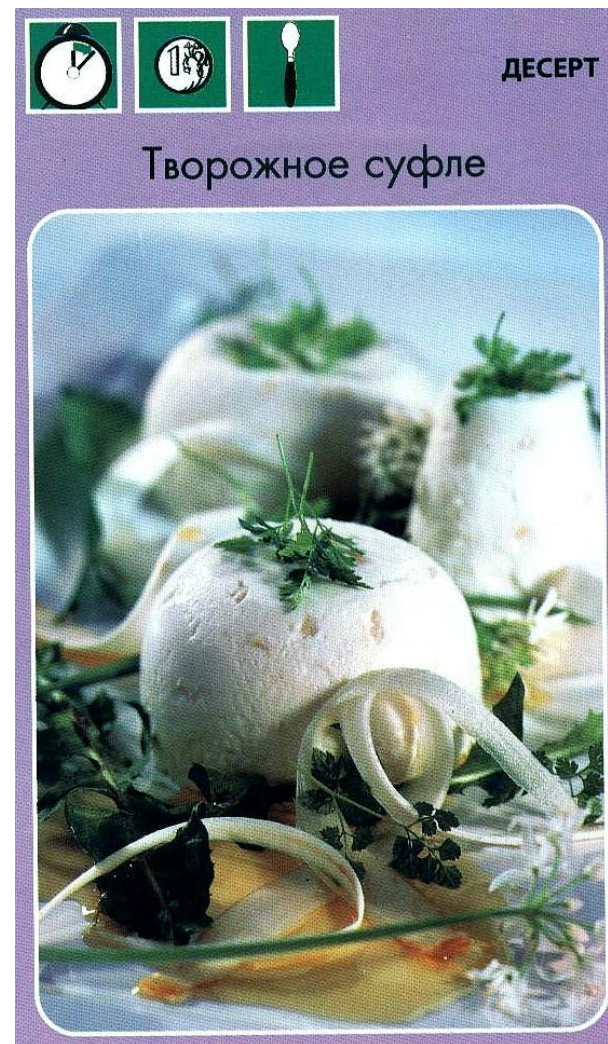
Творог (жирный)..... 1 ½ стакана
Яйца..... 4 шт.
Сметана (густая) 3 ст. л.
Сливочное масло 1 ½ ст.л.
Сахарный песок. 2 ст. л.
Мука 1 ст. л.
Ванильный сахар 1 ч.л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку в эмалированную миску. Добавить в него 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложку сливочного масла, 2 желтка, сахарный песок, муку, ванильный сахар, соль и тщательно перемешать.
2. Белок 2 яиц охладить, взбить в крутую пену и внести в подготовленную смесь, осторожно перемешивая сверху вниз.
3. Формочки разной величины и вида смазать маслом, заполнить на 3/4 приготовленной массой.
4. Оставшуюся сметану взбить с 2 яйцами.
5. Поверхность разровнять, смазать взбитой с яйцами сметаной.
6. Выпекать суфле в нагретой до 200°C духовке в течение 12-18 мин.
7. Вынуть формочки из духовки, выложить суфле на десертные тарелки, украсить по своему вкусу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Прекрасное суфле получается из сметаны с мукой, а также из сыра с яйцами и молоком.
- Готовят любое суфле как в отдельных формочках, так и в глубокой сковороде.



42. "Фрукты в шоколаде"

ИНГРЕДИЕНТЫ




Апельсины (или персики) 4 шт.
Шоколад 100 г
Сахарный песок..... 3 ст. л.
Грецкие орехи..... 1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Аккуратно, чтобы не повредить, очистить апельсины и разделить их на дольки.
2. Грецкие орехи очистить и мелко растолочь.
3. Шоколад натереть на терке, смешать с сахарным песком и 4 ст. ложками воды в эмалированной посуде. Поставить ее на огонь и, постоянно помешивая, дать немного прокипеть.
4. Дольки апельсина (или персика) по одной окунать в горячую массу и обваливать в толченых орехах, рассыпанных на разделочной доске.
5. Выложить каждую дольку отдельно на блюдо и дать высохнуть.


К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:


- Для приготовления десерта подойдут любые плотные фрукты. Крупные яблоки, груши, бананы разрезать на небольшие дольки, абрикосы разделить пополам и вытащить косточки.





ДЕСЕРТ


«Фрукты в шоколаде»





 быстро


 обычно


 долго


 дешево

 обычно

 дорого

 легко

 обычно

 трудно

43. Халвайтар

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука..... 2 стакана
Сахарный песок 2 стакана
Жир бараний..... 80 г
Грецкие орехи (ядра)..... 50 г
Миндаль (ядра)..... 50 г

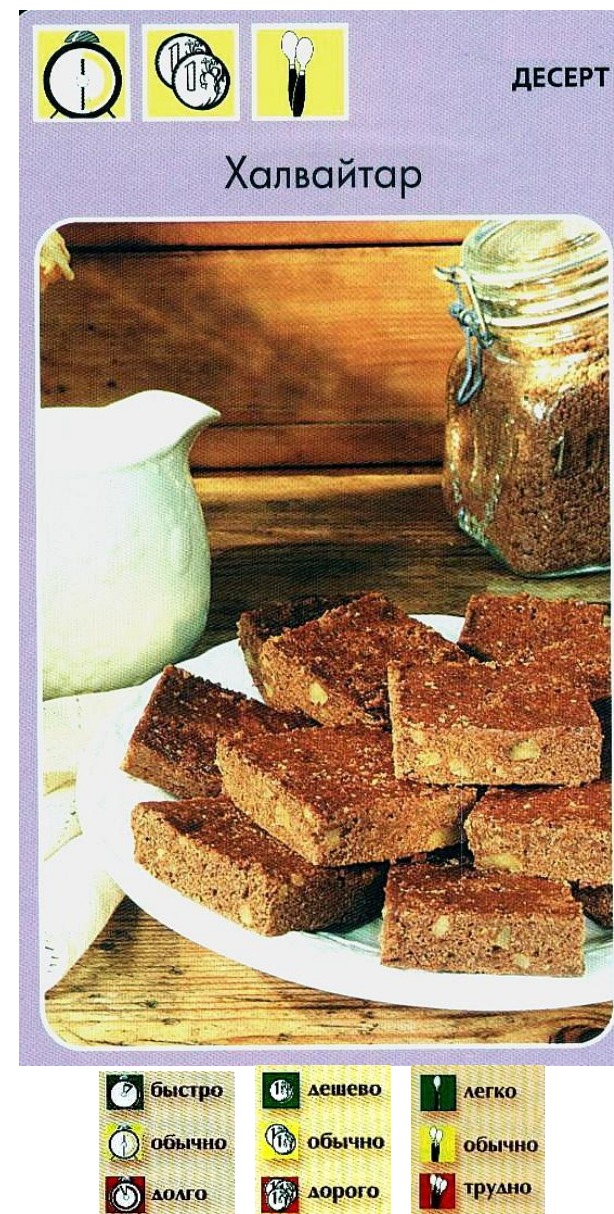
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

(Таджикская кухня)

1. В кастрюле с толстым дном разогреть бараний жир, медленно засыпать муку и жарить, постоянно помешивая, до коричневого цвета.
2. В другую кастрюлю налить 2 стакана воды, довести до кипения, высыпать сахарный песок. Перемешать его до полного растворения, вскипятить, снять с огня. Сироп процедить через марлю.
3. Развести обжаренную муку в кастрюле с толстым дном с сахарным сиропом и перемешать.
4. Ядра грецких орехов раздробить. Миндаль ошпарить кипятком, очистить от шелухи и раздробить.
5. Добавить орехи в кастрюлю с приготовленной массой и перемешать.
6. Готовую халву разлить в плоские прямоугольные формы и остудить. Затем нарезать, выложить на блюдо и подать на стол.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Орехи для халвайтра рекомендуется предварительно обжарить. Кроме грецких орехов и миндаля, используют также арахис, фундук, предварительно очистив их от шелухи.
- Бараний жир можно заменить растительным маслом, однако вкус кушанья будет менее выразительным.



44. Цукаты из дыни

ИНГРЕДИЕНТЫ

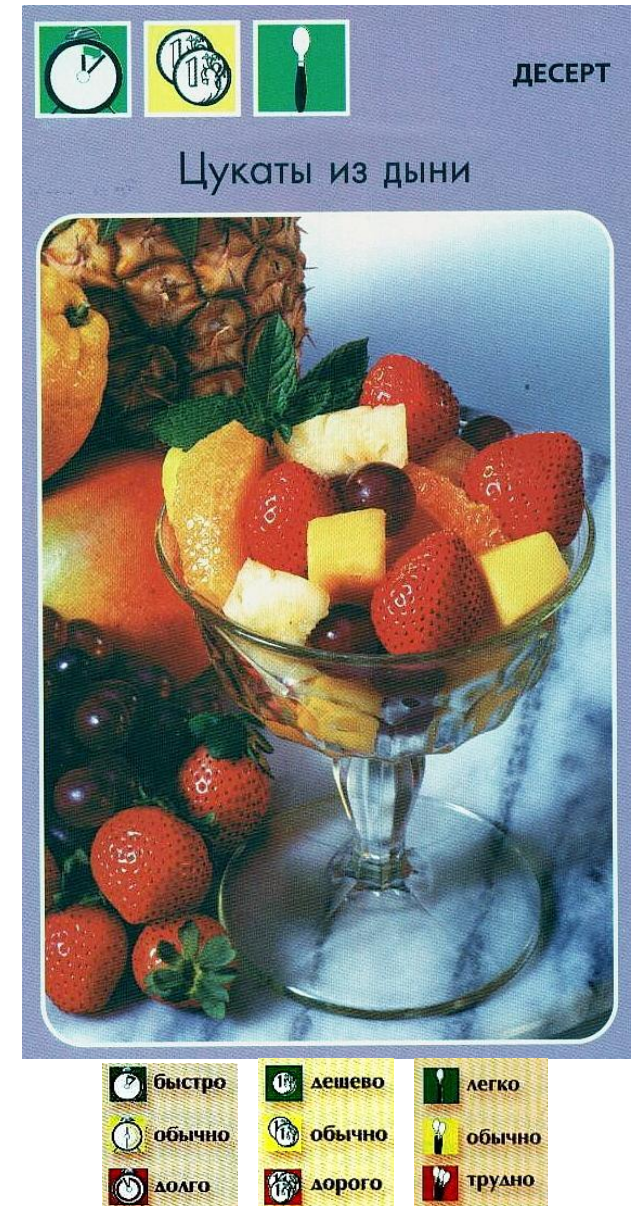
Дыня 1 кг
Сахарный песок 4 стакана
Клубника 100 г
Виноград 100 г
Мандарины 2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Дыню вымыть, разрезать на ломти, удалить семена. Мякоть вместе с кожурой нарезать одинаковыми кусочками.
2. В кастрюлю налить 3 стакана воды, довести до кипения, опустить кусочки дыни и варить 5-8 мин.
3. Сварить сахарный сироп. Кусочки дыни откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Опустить их в горячий сахарный сироп и выдержать 8-10 ч.
4. После этого повторить варку с последующими выстаиваниями по 5-6 ч еще 2-3 раза.
5. Готовые кусочки дыни извлечь из сиропа, положить в дуршлаг, дать сиропу стечь. Разложить цукаты на сетке и поместить в теплое сухое место для просушки.
6. Цукаты поместить в креманки или вазочки, украсить свежими вымытыми ягодами и дольками мандаринов.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Извлеченные из сиропа кусочки дыни можно погрузить в просеянный сахарный песок, а затем освободить их от избытка сахара и просушить на сите с крупными ячейками.
- Прекрасные цукаты получаются из абрикоса, айвы, груши, вишни, а также из цитрусовых и арбузных корок.
- Цукаты следует хранить в сухом месте, лучше в посуде с притертой крышкой.



45. Чак-чак

ИНГРЕДИЕНТЫ




Мука..... 850-900 г
Яйца..... 10 шт.
Молоко 1/2 стакана
Мед 900 г
Сахарный песок 1/2 стакана
Масло для жарки 500 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разбить в посуду сырые яйца, добавить молоко, всыпать муку и замесить мягкое тесто.
2. Разделить тесто на куски примерно по 100 г и раскатать их колбасками толщиной в 1 см. Нарезать колбаски на небольшие кружочки.
3. В глубокой сковороде разогреть масло и обжарить подготовленные кусочки теста, постоянно перемешивая, чтобы они приобрели красновато-желтоватый оттенок.
4. Положить в посуду мед, всыпать сахарный песок и кипятить до тех пор, пока сироп, взятый на спичку, не начнет ломаться после остывания. Не рекомендуется варить сироп слишком долго, иначе он потемнеет.
5. Обжаренные кусочки теста положить в миску, облить сиропом и перемешать.
6. Готовую массу переложить на плоскую тарелку, смоченную холодной водой, и руками придать чак-чаку любую форму.

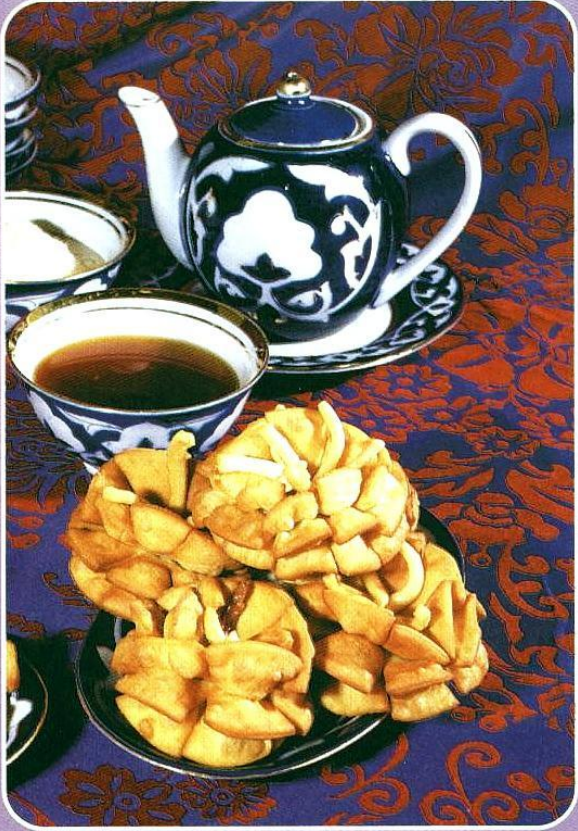
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:


- Тесто для чак-чака можно раскатать пластом слоем 3-5 мм, нарезать на полоски, которые, в свою очередь, нарезать лапшинками, ромбами и т. п. Кусочки теста обжарить в масле, облить медом и придать желаемую форму.
- Если во время замешивания в тесто добавить немного соды, то изделия получатся мягче.





ДЕСЕРТ


Чак-чак





 быстро


 обычно


 долго


 дешево

 обычно

 дорого

 легко

 обычно

 трудно

46. Черносмородиновый конфитюр

ИНГРЕДИЕНТЫ




Черная смородина 1,5 кг
Сахарный песок 900 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Черную смородину перебрать, удалить недозрелые, мятые и поврежденные ягоды. Отсортированные ягоды очистить от завязи и плодоножек.
2. Вымыть ягоды в холодной воде и дать воде стечь. Промытые ягоды обсушить и растереть деревянным пестиком в ступке с сахарным песком.
3. Стеклобанки тщательно вымыть и простерилизовать или прогреть в духовке.
4. Полученный черносмородиновый конфитюр расфасовать в подготовленные банки, засыпать сверху сахарным песком, закрыть пергаментной бумагой или простерилизованными полиэтиленовыми крышками и поставить на хранение в прохладное место.

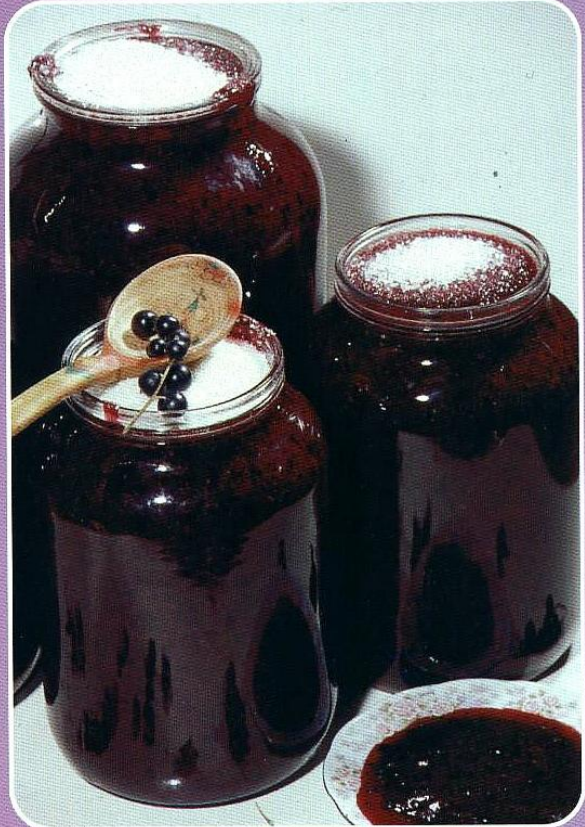
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:


- Черную смородину также пропускают через мясорубку, постоянно добавляя сахарный песок.
- Черную смородину рекомендуется протереть вместе с голубикой или черникой (на 1 кг смородины - 600 г голубики или черники). В этом случае вкус конфитюра получится более мягким.
- конфитюр, приготовленный холодным способом, не хранится длительное время. Зимой для его приготовления вместо свежих ягод используют свежемороженную черную смородину.





ДЕСЕРТ


Черносмородиновый конфитюр





 быстро


 обычно


 долго


 дешево

 обычно

 дорого

 легко

 обычно

 трудно

47. Шоколадное суфле

ИНГРЕДИЕНТЫ

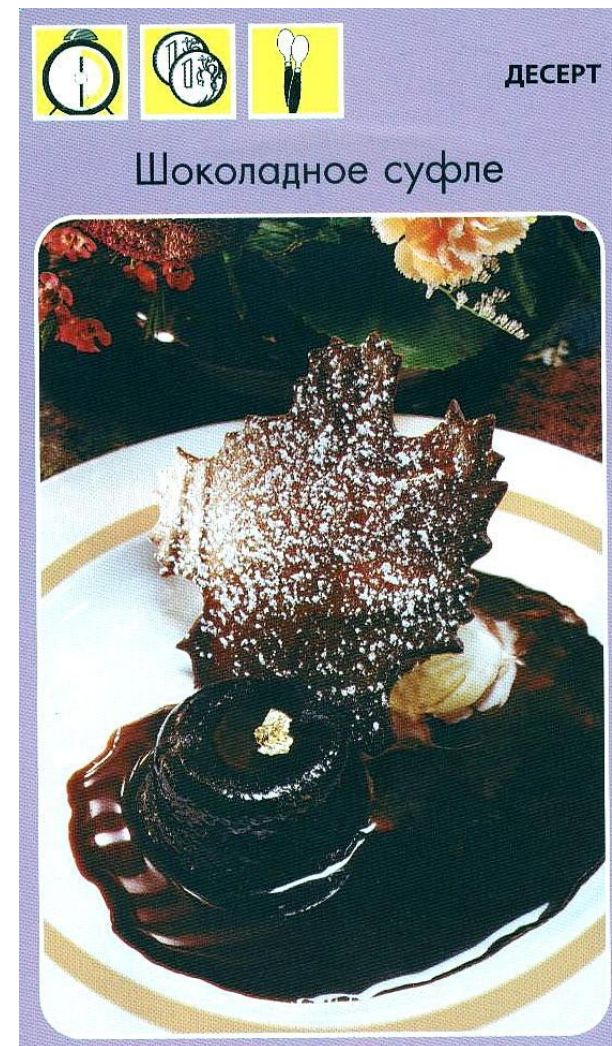
Сливочное масло.	6 ст. л.
Миндаль (рубленый).....	4 ст. л.
Шоколад горький	150 г
Сахарная пудра	3 ст. л.
Миндаль (молотый).....	5 ст. л.
Корица (молотая)	1 ч. л.
Яйца.	3 шт.
Шоколадная глазурь	250 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смазать 4 формочки для запекания сливочным маслом (1 ст. ложка) и посыпать рубленым миндалем.
2. Шоколад поломать на небольшие кусочки, положить в стеклянную или эмалированную посуду и расплавить на водяной бане.
3. Оставшееся сливочное масло размягчить, взбить венчиком до образования пены, постепенно подсыпая сахарную пудру и корицу.
4. Яичные желтки отделить от белков. Перемешать подготовленное с сахарной пудрой масло с желтками.
5. Добавить к яично-сливочной массе жидкий шоколад, молотый миндаль и тщательно перемешать.
6. Белки охладить, взбить в крепкую пену, выложить на массу и осторожно перемешать снизу вверх.
7. Нагреть духовку до 175°C. Разложить массу по формочкам и выпекать 20 мин.
8. Готовое шоколадное суфле осторожно опрокинуть на сервировочные тарелки.
9. Шоколадную глазурь распустить на водяной бане и залить ею суфле. Украсить фигурным печеньем.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Вместо шоколадной глазури для украшения суфле используют шоколад, расплавленный на водяной бане.



48. Яблоки в "кармашках"

ИНГРЕДИЕНТЫ

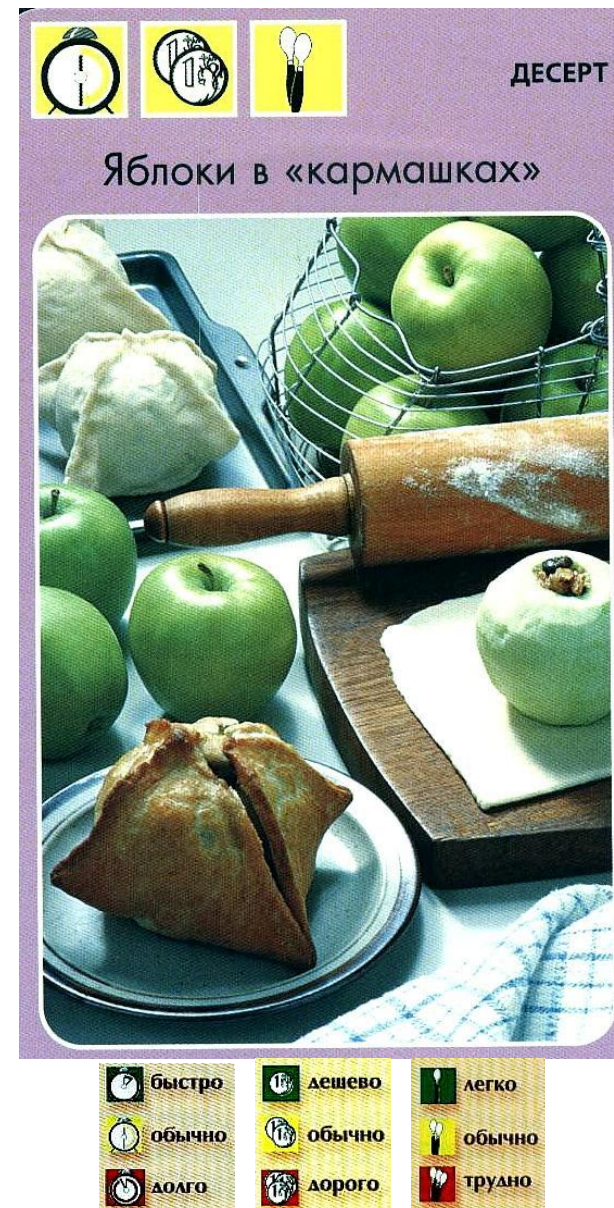
Яблоки. 8 шт.
Яйца. 2 шт.
Мука..... 2 стакана
Сахарный песок. 1 ст. л.
Сливочное масло 150 г
Уксус (или лимонная кислота)..... 1 ч.л.
Орехи (ядра) 2 ст. л.
Сахарная пудра..... 2 ч. л.
Молотая корица. 1/3 ч.л.
Изюм (без косточек) 2 ст. л
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Размягченное сливочное масло перемешать с 3 ст. ложками муки. Сформовать плоский прямоугольник, охладить.
2. В оставшуюся просеянную муку подлить 1/2 стакана воды, добавить соль, 1 яичный желток, уксус (или раствор лимонной кислоты). Вымесить тесто и охладить.
3. Раскатать тесто в продолговатый пласт, на середину поместить масляно-мучной прямоугольник, сложить пласт пополам и осторожно раскатать, чтобы масло не пробивалось сквозь тесто. Раскатанный пласт сложить втрое в одном направлении и втрое - в другом, после чего поместить в холод на 30 мин.
4. Охлажденное тесто раскатать продолговатыми прямоугольниками, сложить, как и в предыдущий раз, и снова положить на холод.
5. Яблоки очистить от кожуры и вырезать сердцевину.
6. Промытый изюм обсушить в салфетке, смешать с сахарным песком, корицей, дроблеными орехами и наполнить этой смесью углубления в яблоках.
7. Раскатанное тесто нарезать квадратами, положить на каждый из них яблоко. Подняв края квадрата, завернуть яблоко, смазать края теста взбитым белком и защипнуть их над яблоками. Поместить на смазанный жиром противень, смазать взбитым яйцом и запечь в духовке.
8. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой или полить фруктовым сиропом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Таким же способом можно запечь в тесте спелую айву.



49. "Яблоки с изюминкой"

ИНГРЕДИЕНТЫ

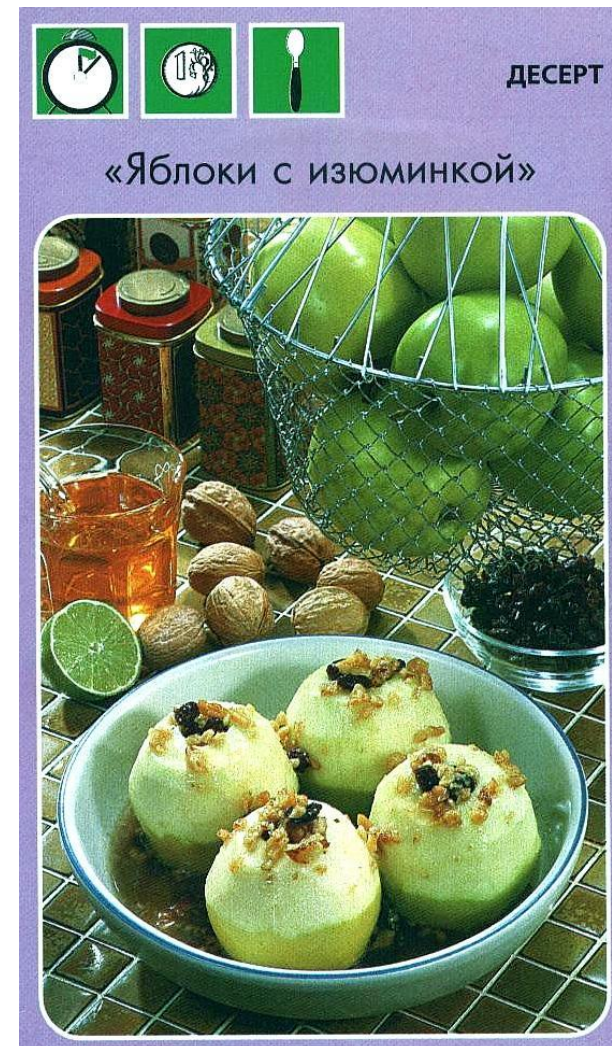
Яблоки.....10 шт.
Сахарный песок 1/4 стакана
Грецкие орехи (ядра)..... 50 г
Изюм (без косточек) 100 г
Варенье (или мед)..... 7 ст. л.
Сахарная пудра 3 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яблоки вымыть в холодной воде и, не прорезая насквозь, удалить из них сердцевину и семена.
2. Ядра грецких орехов мелко порубить, изюм перебрать и тщательно промыть.
3. Сахарный песок смешать с рублеными орехами и изюмом и заполнить этой смесью подготовленные яблоки.
4. В форму для запекания (или противень с высокими бортиками) подлить 2-3 ст. ложки воды, положить яблоки и поставить на 15-20 мин в духовку со средним жаром.
5. Когда яблоки сделаются мягкими, вынуть их, дать слегка остыть, после чего переложить на блюдо.
6. Готовые яблоки полить вареньем (или медом) и посыпать сахарной пудрой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Яблоки перед запеканием фаршируют и вареньем - земляничным, вишневым, клубничным и черносмородиновым, добавив в него толченые сухари или бисквитную крошку.
- Подготовленные таким образом яблоки, запеченные в красном вине и положенные на печенье, - прекрасный десерт на пикнике или семейном празднике.



ДЕСЕРТ

«Яблоки с изюминкой»



быстро



обычно



долго



дешево



обычно



дорого



легко



обычно



трудно

50. Ягодная сказка

ИНГРЕДИЕНТЫ

Персиковый йогурт 200-300 г
Хрустящие палочки. 8 шт.
Клубника 8 шт.
Малина. 1 стакан
Черника 1 стакан
Мята..... 2-3 веточки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Персики вымыть, положить в глубокую миску на 1 мин залить кипятком. Затем ополоснуть их холодной водой и снять кожицу. Разрезать плоды на 4 части, удалить косточки и с помощью миксера приготовить персиковое пюре. Добавить в него персиковый йогурт и взбить смесь миксером.
2. Когда смесь станет однородной и густой, выложить смесь в бокалы и поставить в холодильник.
3. Клубнику, малину и чернику перебрать, промыть, удалить плодоножки и дать воде стечь. Аккуратно разрезать каждую ягоду клубники пополам.
4. Веточки мяты промыть и обсушить полотенцем.
5. Бокалы с фруктово-молочной смесью достать из холодильника, осторожно сверху выложить ягодное ассорти. Дополнить десерт хрустящими палочками, украсить веточками мяты.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Фруктово-молочную смесь готовят также из бананов, нектаринов, абрикосов, а состав ягодного ассорти изменяют в зависимости от времени года.

