

ББК 36.991

М80

Составитель *И. В. Довбенко*

М80 Мороженое/ Сост. И. В. Довбенко.- М.:
Экс-мо, СПб.: Терция, 2005. - 64 с.

Мороженое - одно из любимейших лакомств детей и взрослых. Наша книга поможет вам приготовить в домашних условиях как классическое сливочное, так и нетрадиционное (шербеты, граните) мороженое.

Во второй части книги вы найдете множество рецептов необычных десертов, которые могут стать изюминкой вашего праздничного стола.

ВСЕ О ПРИГОТОВЛЕНИИ МОРОЖЕНОГО

Варианты домашнего самодельного мороженого можно изобретать бесконечно. Экспериментируя с добавлением тех или иных ингредиентов, вы можете придумывать собственные неповторимые сорта мороженого, а возможных способов оформления этого десерта не вместит ни одна книга.

В первой части этой книги мы предлагаем вашему вниманию рецепты как классического сливочного мороженого, так и нежных фруктовых щербетов и граните.

Основой сливочного мороженого являются желтки и взбитые сливки, придающие ему кремообразную консистенцию. Оно может быть ароматизировано ванилью, алкоголем, медом и другими натуральными добавками; гарнируют его фруктами, шоколадной и кокосовой стружкой, орехами, взбитыми сливками, вафлями, печеньем; подают на десерт.

Щербеты и граните готовят из подслащенных фруктовых соков или мякоти, в которые также могут быть добавлены алкоголь или взбитые белки.

Это малокалорийное освежающее блюдо. Для фруктовых щербетов подходят ананасы, яблоки, абрикосы, груши, хурма, киви, вишня, мирабель и все виды ягод. Фрукты, которые в сыром виде не разминаются в пюре, тушат в небольшом количестве воды с половиной порции сахара и лимонным соком до мягкости, а



затем размешивают в миксере или протирают через волосное сито.

Не бойтесь иногда использовать для щербетов в качестве основного ингредиента такие овощи, как огурец, свекла, помидоры или цуккини. Дополните их пряной, мелко нарубленной зеленью, слегка подсластите — и из них получатся оригинальные освежающие блюда.

Для приготовления мороженого дома в первую очередь вам понадобится мороженица. Если вы хотите часто баловать гостей и семью этим лакомством, лучше всего приобрести электрическую мороженицу со встроенным охлаждающим агрегатом, пышная сливочная масса перерабатывается в ней в мороженое без всяких дополнительных усилий. Обычная ручная мороженица содержит два резервуара: внутренний заполняется массой и ставится во внешний, заполненный колотым льдом с солью. Затем в течение 20-30 минут вращают рукоятку, пока мороженое не загустеет (но не затвердеет!). Можно обойтись и вовсе без мороженицы, важно только на протяжении всего времени замораживания в морозильной камере (от 2 до 5 часов) каждый час осторожно перемешивать всю массу в металлической посуде лопаточкой для теста.

При замораживании щербетов массу необходимо перемешивать каждый час, а граните — каждые полчаса или еще чаще, чтобы получилось кристаллизованное пюре.

Кроме мороженицы, необходимы специальные металлические или стеклянные миски для взбивания и замораживания, а также форма для круглого мороженого - «ледяная бомба» с крышкой; с успехом можно использовать форму для суфле или аналогичного размера обычные круглые миски.

Для перемешивания массы во время процесса замораживания понадобится деревянная лопатка для теста. Для хранения мороженого необходимы пластмассовые контейнеры с плотными крышками. Порционные 4 ложки из нержавеющей стали различной величины



позволят сформовать красивые шарики. Еще одна возможная форма подачи мороженого - в виде продолговатых, похожих на клецки, полумесяцев. Подавать мороженое лучше в металлических вазочках, в них оно медленнее тает.

Главными условием успешного производства собственн*ого мороженого являются свежайшие ингредиенты и точное следование описанной ниже технологии приготовления. Для этого достаточно соблюдать следующие правила.

Молоко и сливки длительного хранения портят вкус мороженого, к тому же такие сливки не удастся взбить так, как свежие. Чтобы сливки хорошо взбились, они должны быть не менее 30%-ной жирности и обязательно - охлажденными.

Желтково-сахарную массу следует взбивать в густую пену на горячей водяной бане, а затем снова охлаждать на холодной водяной бане со льдом. Правильно взбитые яичные белки должны блестеть, как снег. Для этого перед началом взбивания охладите белки и посуду, а в процессе добавьте щепотку соли.

Ароматные сезонные фрукты, слегка поджаренные орехи, настоящая ваниль, шоколад, нуга или марципан, благородные алкогольные напитки, мелкий сахарный песок, а также сорта меда с не слишком выраженным собственным запахом — все это тонкие ароматизаторы, которые также должны быть высочайшего качества. Откажитесь от дешевых распродаж, где вы рискуете получить некачественные продукты!

Приготовленную массу необходимо ставить в морозильную камеру или мороженицу сразу после приготовления, так как воздушная пенистая масса при комнатной температуре быстро опадает и теряет свою нежность. Крем для замораживания в морозильной камере выкладывают в металлическую посуду, особенно хорошо проводящую холод. Мороженое пышной, кремообразной консистенции получается, если массу- каждый час 5



перемешивать (чтобы кристаллы льда по краям смешались с еще мягкой массой в середине миски). Если ваша мороженица производит необходимый холод классическим способом — с использованием кубиков льда и соли, вы должны иметь запас льда в морозильной камере.

Мороженое из свежих компонентов можно хранить несколько недель. Однако вкуснее оно сразу после изготовления, по крайней мере, если хранилось не больше одной недели. Для хранения в камере глубокого замораживания мороженое помещают в закрывающуюся пластмассовую упаковку.

Мороженое, которое хранилось в морозильной камере, обычно твердое. Его надо поставить в холодильник за 30 минут до подачи, чтобы оно снова приобрело воздушную консистенцию и из него можно было ложкой формировать шарики. Подтаявшее мороженое ни в коем случае нельзя снова замораживать!

Приготовленные вами традиционное мороженое и щербеты послужат основой для любого праздничного десерта, рецепт которого вы можете взять из второй части книги, в которой приведены классические десерты с изысканным вкусом, и необычные сочетания мороженого и фруктов, и маленькие кулинарные фокусы с праздничным эффектом.

Если вы хотите сами поэкспериментировать с ингредиентами важно знать, что:

— цитрусовые, крыжовник и киви придают мороженому свежие нотки;

— персики и груши хорошо сочетаются с ванильным мороженым, а к шоколадному лучше подойдут любые красные ягоды или фрукты;

— если вы хотите приготовить для детей понравившийся вам десерт, в рецепте которого содержится алкоголь, его с успехом можно заменить фруктовым

О соком, сиропом или медом;



— для украшения используйте взбитые сливки, цукаты, грильяж, марципан, которые легко приготовить в домашних условиях.

В заключительной части книги мы приводим рецепты разнообразных коктейлей с мороженым. Технология приготовления коктейлей на молочной основе с добавлением *мороженого достаточно проста: во-первых, готовятся они в миксере; во-вторых, существует строгая последовательность закладки компонентов: вначале молочные продукты (молоко, сливки, сметана и т. д.), затем плодово-ягодные составляющие (пюре, сиропы, соки) и только в самом конце в миксер закладывается мороженое.

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Классические сорта мороженого

ванильное мороженое

На 8 порций: 1 стручок ванили, 1 яйцо, 5 желтков, 150 г сахара, 1 щепотка соли, 4 ст. ложки апельсиновой воды (имеется в виду настой или отвар апельсиновых корочек), 500 мл молока, 250 мл сливок, 1 ст. ложка засахаренных фиалок.

Разрезать стручок ванили вдоль и осторожно выскоблить сердцевину.

Миксером взбить яйцо, желтки, половину количества сахара, ваниль, соль и апельсиновую воду в металлической миске на горячей водяной бане до кремообразного состояния.

Молоко, сливки и остальной сахар, непрерывно помешивая, довести до кипения и медленно вмешать венчиком в яично-сахарную смесь на горячей водяной бане. Потом охладить массу при частом размешивании на холодной водяной бане со льдом.

Затем поместить холодную массу в мороженицу и заморозип, до загустения Ні ІТО уйдет примерно 8 20 минут.



Круглой порционной ложкой аккуратно выложить шарики мороженого в стеклянные вазочки и украсить засахаренными фиалками.

Ореховое мороженое

На 8 порций: 100 г очищенного фундука, 1/2 стручка ванили, 1 яйцо, 4 желтка, 150 г сахара, 500 мл молока, 250 мл сливок, 100 г ореховой нуги.

Помешивая, обжарить на сухой сковороде орехи так, чтобы лопнула тонкая коричневая кожица, затем потереть их в полотенце или салфетке, чтобы слетела шелуха. Обдуть орехи, затем смолоть или мелко порубить.

Ванильный стручок разрезать по длине и выскоблить сердцевину. Яйцо, желтки, половину сахара и ваниль взбить миксером в металлической миске на горячей водяной бане. Молоко, сливки и остальной сахар, непрерывно размешивая, вскипятить и растворить в них крупно порубленную нугу. Горячую жидкость медленно ввести венчиком в яично-сахарную массу на горячей водяной бане. Добавить мелко порубленные орехи и охладить крем на холодной водяной бане с кубиками льда.

Холодную массу поместить в мороженицу и заморозить до загустения. На это уйдет приблизительно 20 минут.

Шоколадное мороженое

На 8 порций: 225 г горького шоколада, 2 яйца, 2 желтка, 100 г сахара, 750 мл молока, 1 ч. ложка 9



*растворимого кофе с верхом, 2 ст. ложки
апельсинового ликера.*

Разломать шоколад на маленькие кусочки.

Миксером взбить яйца, желтки и половину количества сахара в металлической миске на горячей водяной бане. Молоко с оставшимся сахаром вскипятить, все время помешивая.

Растворить в молоке шоколад и кофе. Горячее молоко медленно вмесить венчиком в яично-сахарную массу на горячей водяной бане, а затем охладить на холодной бане с кубиками льда.

Холодный крем поместить в мороженицу и заморозить до загустения.

Незадолго до окончания замораживания влить в еще вращающийся барабан апельсиновый ликер и вымешивать его с мороженым 2—3 минуты.

Мороженое можно украсить рублеными или целыми ядрышками фундука, натертым шоколадом или шоколадной стружкой.

Парфе ванильное

*На одну форму: 3 стакана сливок, $\frac{2}{3}$ стакана сахара,
 $\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 яйца, 1 стручок ванили.*

Разрезать стручок ванили и осторожно выскоблить середину.

Яйца взбить с сахаром в пышную массу, развести горячим молоком и, помешивая, уварить на водяной бане (не доводя до кипения), до густоты сливок. Вме-

10 шать в массу ваниль, **все охладить. Взбить сливки**



и, слегка помешивая сверху вниз, постепенно ввести в яично-молочную массу.

Переложить все в специальную гофрированную металлическую форму и замораживать в морозильнике около 30 минут.

Порфе земляничное

На одну форму: 3 стакана сливок, 1 стакан земляники, $\frac{2}{3}$ стакана сахарной пудры.

Ягоды промыть, обсушить и протереть через сито, добавить сахарную пудру и взбивать в миксере примерно 30 секунд.

Охлажденные сливки взбить в густую пену, осторожно вмешать в пюре.

Подготовленную массу переложить в гофрированную металлическую форму и замораживать в морозильнике еще около 30 минут.

Порфе шоколадное

На одну форму: 3 стакана сливок, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, $\frac{1}{8}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана тертого шоколада или порошка какао, 3-4 желтка.

Желтки растереть с сахаром и шоколадом или порошком какао, развести горячим молоком.

Полученную массу уварить на водяной бане (без кипения) до загустения и остудить. Аккуратно вме-



силь взбитые в крепкую пену сливки, переложить в гофрированную форму, замораживать в морозильнице 30 минут.

Щербеты и граните

Яблочный или грушевый щербет

На 8 порций: 3 стакана свежего яблочного или грушевого пюре, 1 1/2 стакана сахара, сок 1 лимона, 1 стакан воды.

Яблочное или грушевое пюре нагреть с сахаром на водяной бане до кипения, но не кипятить. Остудить, добавить лимонный сок, воду и взбивать в миксере примерно 30 секунд.

Полученную массу выложить в металлическую посуду, накрыть крышкой и поставить в морозильную камеру на 2 часа. Каждые полчаса массу вынимать и хорошо перемешивать.

Мандариновый щербет

На 8 порций: 5 мандаринов, 2 стакана сахара, сок 1/2 лимона, 4 стакана воды, цедра лимона.

Вскипятить воду с сахаром и поварить на медленном огне, пока сироп слегка не загустеет. Мандарины 12 очистить, разделить на дольки и измельчить в мик-



сере. В кипящий сахарный сироп добавить измельченные мандарины, сок и цедру лимона.

Массу остудить, после чего взбивать в миксере примерно 30 секунд, затем выложить в металлическую посуду с крышкой и поставить замораживаться в морозильную камеру на 2 часа. *
Каждые полчаса массу следует перемешивать.

Щербет из листьев черной смородины

На 8 порций: 1 стакан свежих крупных листьев черной смородины, 4 стакана воды, 1/2 стакана сахара, сок 2 лимонов.

Тщательно вымытые листья смородины залить крутым кипятком и остудить под крышкой.

Затем процедить, листья смородины выбросить, добавить в настой лимонный сок и сахар. Довести до кипения и немного поварить, чтобы смесь слегка загустела. Массу охладить, перелить в миксер и взбивать 30 секунд. Замораживать в морозильной камере 1—2 часа. Каждый час миску вынимать и все хорошо перемешивать.

р) Фруктовый щербет

На 8 порций: 2—3 манго, 150 г сахара, сок 1 лимона, 1 белок, 8 листочков мяты.

Манго вымыть, обсушить, очистить и срезать мякоть с косточек (ее должно быть около 500 г).



Мороженое

Мякоть с половиной сахара и лимонным соком взбить в миксере в пюре и выложить в мороженицу застывать примерно на 30 минут.

Белок взбить на горячей водяной бане в пышную пену, всыпать оставшийся сахар и взбивать еще 4 минуты, а затем охладить на холодной бане, продолжая взбивать.

Когда щербет загустеет, вмешать в него взбитый белок и замораживать 5—10 минут.

Порционной ложкой для мороженого отделить 8 шариков, положить их в винные бокалы и украсить каждую порцию листочком мяты.

Щербет из марокки и хурмы

На 4 порции: 250 мл воды, сок 1 лимона, 125 г сахара, 2 большие спелые хурмы, 2 марокки, 2~3 ст. ложки абрикосового ликера, 1 белок, 1 ст. ложка ванильного сахара.

Покипятить в течение 5 минут воду с лимонным соком и сахаром, затем охладить. Хурму очистить и протереть через сито.

Марокку разрезать пополам, чайной ложкой вынуть сердцевину и смешать с пюре из хурмы.

Добавить во фруктовое пюре сахарный сироп и ликер, выложить все в металлическую миску, накрыть и примерно в течение часа замораживать в морозильной камере до полутвердого состояния, периодически перемешивая всю массу.

Белок взбить, всыпать ванильный сахар и продолжать взбивать до образования плотной блестящей пены.

14 Ввести ее во фруктовое пюре и замораживать щербет



бет еще 1 час. Отделить от шербета порционной ложкой шарики и сервировать их в винных бокалах.

Щербет из смородины и киви

На 8 порций: 250 г сахара, 100 мл воды, 300 г красной смородины, 4 киви, 2 ст. ложки ликера «Кассис», 125 мл нетерпкого красного вина, 125 мл сухого шампанского, 1 ст. ложка белого рома, 2 яичных белка.

Нагреть сахар с водой, в течение 5 минут покипятить, затем охладить. Смородину промыть, обсушить и отложить несколько веточек для украшения. Остальные ягоды очистить от веточек и размять. Почистить 3 киви, нарезать на кусочки и тоже размять. Вмесить в каждое пюре по половине сахарного сиропа, «Кассис» и красное вино добавить в смородину, а шампанское и ром — в киви.

Получившиеся смеси выложить в металлические миски, закрыть и замораживать в морозильной камере в течение часа до полутвердого состояния, периодически перемешивая. Белки взбить и ввести в пюре обоих видов. Замораживать щербеты еще 1 час. Киви очистить и нарезать ломтиками. Отделить порционной ложкой красные и зеленые шарики шербета, разложить в десертные вазочки и украсить ломтиками киви и смородиной.

S\\ Щербет из шампанского (французское блюдо)

На 4 порции: 175 г сахара, 125 мл воды, 400 мл сухого шампанского, сок 3 мандаринов или 15



ОЛЬШОго апельсина, 100 г лесной земляники, 100 г малины, 1 большой спелый персик, 4 ст. **ЛОЖКи** апельсинового ликера, 8 маленьких лис-**точков мяты** или Melissa.

Помешивая, вскипятить сахар с водой и охладить на холодной водяной бане со льдом. Вылить в мороженицу холодный сироп, хорошо охлажденное шампанское, мандариновый или апельсиновый сок и заморозить. Щербетную массу можно также заморозить в электрической мороженице. Ягоды несколько раз промыть в воде и подсушить на сите. Персик в нескольких местах наколоть вилкой и опустить в кипяток, а затем снять кожицу, разрезать пополам и вынуть косточку. Нарезать персик кубиками, смешать с ягодами, влить ликер и, накрыв крышкой, поставить фруктовый салат в холодильник настаиваться. Охладить 4 бокала для шампанского. Листочки зелени вымыть и просушить. Отделить от щербетной массы шарики, положить в бокалы и украсить листочками. Сверху выложить фруктовый салат и сразу же подать на стол.

Щербет из трав

На 4 порции: по 1 ст. ложке мелко нарубленной Melissa, мяты и укропа, по 125 мл портвейна и воды, сок 1 лимона, 1 белок, 30 г сахара.

Для украшения: несколько листочков мяты.

Поместить в миксер нарубленную траву, портвейн, воду, лимонный сок, белок, сахар и вымешать все за 20 секунд. Выложить массу в металлическую миску, закрыть фольгой и поставить застывать в морозильную камеру на 1-3 часа. Каждый час вынимать миску и 16 хорошо все перемешивать. Листики мяты или ме-

лиссы промыть и промокнуть. Отделять от щербета «клецки» и выкладывать их на тарелки либо в винные бокалы. Украсить листочками мяты.



Свекольный щербет

На 4 порции: 1 небольшая свекла весом около 100 г, 250 мл воды, 100 г свежей мякоти ананаса, 50 г меда, 2 ст. ложки джина, сок 1 лимона, натертая цедра 1/4 лимона, 1 белок, 1 щепотка молотой гвоздики.

Для украшения: несколько свежих листиков базилика или веточек петрушки.

Свеклу помыть, очистить, нарезать кубиками и варить в воде под крышкой на слабом огне 15 минут, а затем остудить. Мякоть ананаса нарезать кубиками и вместе с охлажденной свеклой, свекольным Отваром, медом, джином, лимонным соком, лимонной цедрой и гвоздикой взбить в миксере в пюре примерно за 1 минуту. Взбить белок в крутую пену, добавить в пюре. Полученную массу выложить в металлическую посуду, закрыть фольгой и на 2—3 часа поставить в морозильную камеру. Каждый час массу вынимать и хорошо перемешивать. Базилик или петрушку вымыть и промокнуть. Отделить порционной ложкой шарики щербета, выложить в винные бокалы и украсить листиками травы.

S\ Щербет «Заиндевелившие лимоны» (французский десерт)

На 8 порций: 8 больших лимонов, 250 мл белого вина, 150-200 г сахара, 1 белок, 1 щепотка 17



соли, 50 г лимонных цукатов, 2~3 ст. ложки апельсинового ликера.

Лимоны вымыть теплой водой, вытереть и с каждого срезать «крышечку» по длине. Мякоть вынуть. Кожуру вместе с «крышечками» завернуть в фольгу и положить в морозильную камеру.

Помешивая, вино с сахаром прокипятить на слабом огне 5 минут и охладить.

Из лимонной мякоти удалить грубые пленки и косточки (нежные пленочки между дольками оставить — они придают аромат). Миксером взбить мякоть в пюре.

Смешать подготовленное пюре с холодным вином, выложить в миску, накрыть фольгой и поставить примерно на 4 часа в морозильную камеру. Чуть меньше чем через 4 часа взбить белок с солью.

Лимонные корочки мелко порубить и вместе с ликером добавить в белковую пену.

Замерзшую лимонную массу размельчить в миксере и смешать с ароматизированной белковой пеной. Аккуратно переложить массу в емкости из лимонной кожуры, закрыть ее «крышечками» и еще на 30 минут поставить в морозильник. Достать лимоны из холодильника за 15 минут до подачи на стол.

Такой же десерт можно приготовить из апельсинов и мандаринов.

Шербет с ликером а марципановых «цветах»

На 6 порций: 750 г черной смородины, 4 листочка мяты или Melissa, 250 г сахарной пудры, сок 1 обычного или сладкого лимона, 9 ст. ложек вишневого ликера
1 О «Мараскин», 200—250 г сырой марципановой массы,



1 белок, 5 г желатина, 8 ст. ложек яичного ликера, 4 ст. ложки гранатового сиропа.

Смородину промыть и обсушить на бумаге. Вымыть листики мяты или Melissa, промокнуть и нарезать. Просеять сахарную пудру.

Освободить смородину от веточек, протереть через волосяное сито, смешать с лимонным соком, 200 г пудры, измельченной мятой или Melissa и 6 ст. ложками мараскина.

Выложить пюре в металлическую миску, накрыть и поставить на 2,5 часа в морозильную камеру, основательно перемешивать каждые полчаса.

Размять марципановую массу с оставшейся пудрой, добавив такое количество яичного ликера, чтобы получилась эластичная масса.

Неиспользованный ликер ввести при очередном перемешивании в щербет.

На посыпанной сахарной пудрой рабочей поверхности раскатать марципан в пласт толщиной $\frac{1}{2}$ см. Вырезать 6 «цветов» диаметром 8 см (или 6 кругов диаметром 10 см и на одинаковом расстоянии вырезать на них зубцы). Выложить прозрачным целлофаном 6 чашек. «Цветы» слегка вдавить в чашки зубцами вверх и поставить в морозильную камеру.

Белок хорошо взбить и в течение 2 минут вмешивать в него, взбивая, желатин.

Через 2 часа в перемешанный и полностью замерзший щербет вмешать белковую пену и еще на 30 минут поставить его в морозильник.

Положить марципановые «цветы» на тарелки: каждый заполнить двумя маленькими шариками щербета или одним большим. Рядом с каждой порцией налить немного яичного ликера, а на него - гранатовый сироп.

Ликер и сироп перемешать по спирали деревянной палочкой и сразу подать десерт на стол.

• ||и нам покажется, что в десерте слишком мною алкоголя, можно заменить яичный ликер побитыми сливками, смешанными со свежим **ил и новым** или клубничным пюре.

Абрикосовое граните

На 8 порций: 20-30 абрикосов, 2 ст. ложки лимонного сока, 3 ст. ложки сахара.

Спелые плоды очистить от кожицы, удалить косточки. Поместить в миксер абрикосы, сахар и лимонный сок и взбивать в течение минуты.

Массу выложить в металлическую посуду с крышкой и замораживать в морозильной камере около 2 часов. Каждые полчаса массу тщательно перемешивать, чтобы получилось кристаллизованное пюре.

Периковое граните

На 4 порции: 300 г спелых периков, сок 1/г лимона, 3 ст. ложки светлого цветочного меда, молотая ваниль на кончике ножа, 200 мл сухого шампанского.

Для украшения: 3 сушеные половинки периков.

Наколоть персики в нескольких местах вилкой, опустить в кипяток и снять кожицу. Разрезать персики пополам, вынуть косточки и нарезать кубиками. Поместить в миксер персики, лимонный сок, мед, ваниль, шам-20 панское и взбить все в пюре за 1 минуту. Массу



выложить в металлическую миску, закрыть фольгой и около 2 часов замораживать в морозильной камере. Каждые 30 минут массу тщательно перемешивать. Сушеные персики очень мелко порубить. Отделить от граните порционной ложкой шарики, выложить их в десертные вазочки и посыпать рублеными ♦сушеными персиками.

Арбузное граните

На 4 порции: 1 кг арбуза, 3 ст. ложки сока сладкого лимона, 3 ч. ложки сахарной пудры.

Для украшения: 4 листочка мяты, 4 ст. ложки хорошо охлажденного вишневого ликера.

Нарезать арбуз на куски, срезать корку, вынуть семечки и два куса оставить в холодильнике для украшения. Оставшуюся мякоть арбуза нарезать кубиками и вместе с лимонным соком и сахарной пудрой размять в пюре. Выложить арбузное пюре, в плоскую посуду (для кубиков льда), закрыть фольгой и поставить на 2 часа в морозильную камеру. Когда пюре начнет замерзать по краям примерно на $\frac{1}{4}$ см, всю массу нужно тщательно перемешать ложкой, чтобы твердые кристаллы смешались с еще жидким пюре. Эту процедуру повторить несколько раз, пока пюре целиком не закристаллизуется. Разложить граните ложкой в 4 десертные вазочки и украсить мятой и кусочками арбуза. Каждую порцию полить 1 ст. ложкой вишневого ликера.

ДЕСЕРТЫ С МОРОЖЕНЫМ

Оригинальное мороженое к праздничному столу

Мороженое с абрикосовым кремом

На 8 порций: 4 листика желатина, 250 мл воды, 750 г очень спелых абрикосов, 50 г сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, по 125 мл белого вина и воды, 2 ст. ложки абрикосового ликера, 250 мл сливок, 1 ст. ложка яичного ликера, по 300 г ванильного и орехового мороженого.

Желатин размягчить в холодной воде. Абрикосы вымыть, обсушить, разрезать пополам и вынуть косточки. Два абрикоса оставить для украшения. Вскипятить сахар с лимонным соком, вином и водой. Тушить в этой смеси абрикосы под закрытой крышкой 10 минут до мягкости, после чего вместе с жидкостью измельчить в миксере или протереть через волосяное сито. Смешать пюре с абрикосовым ликером. Желатин отжать и развести в горячем пюре. Держать получившуюся смесь на холоде, пока она не начнет желироваться.

Сливки взбить, половину ввести венчиком в полугустевшую фруктовую массу. Полученный таким

22 образом крем разложить в десертные вазочки и



поставить в холодильник на 2 часа. Вторую половину сливок смешать с яичным ликером. Мороженое вынуть из морозильной камеры и дать немного размягчиться. Затем наполнить им кондитерский мешочек, чередуя сорта; выдавить мороженое на крем перед подачей десерта на стол.

* Украсить взбитыми сливками с ликером и тонкими ломтиками абрикоса.

Мороженое с лимонным кремом

На 8 порций: 4 яйца, 5 ст. ложек сахара, натертая цедра 1 лимона, 3 листика желатина, сок 2 лимонов, 125 мл сливок, 4 ст. ложки шоколадной стружки, 400 г любого фруктового мороженого или щербета.

Отделить яичные желтки от белков. Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой.

Залить желатин водой и дать ему набухнуть в течение 10 минут. В маленькой кастрюльке нагреть лимонный сок, но не кипятить. Снять сок с плиты, растворить в нем разбухший желатин и слегка охладить. Ввести лимонный сок в желтковую массу.

Белки хорошо взбить, выложить на желтковую массу и осторожно вмешать в нее маленькой лопаточкой. Разложить крем в 4 вазочки и поставить в холодильник застывать на 3 часа.

Вынуть крем из холодильника, круглой порционной ложкой аккуратно выложить сверху шарики мороженого или щербета.

Сливки взбить в густую пену, заполнить ими кондитерский мешочек с насадкой в форме звездочки и перед подачей на стол украсить каждую порцию



крема с мороженым небольшой сливочной розеткой. Сверху можно посыпать шоколадной стружкой.

Малиновое мороженое с фисташками

На 4 порции: 500 г малины, 100 г сахара, 600 мл сливок, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка ванильного сахара, 25 г рубленых фисташек.

Малину несколько раз промыть, обсушить. Смешать в миске малину с сахаром, раздавить вилкой и поставить под крышкой в холодильник на 2 часа.

Через 2 часа взбить две трети сливок в густую пену. Малину протереть через волосяное сито, смешать с лимонным соком и ввести во взбитые сливки, затем выложить в металлическую миску, накрыть фольгой и на 3 часа поставить в морозильную камеру.

Незадолго до сервировки взбить оставшиеся сливки с ванильным сахаром в пышную пену и выложить в кондитерский мешочек с насадкой в форме звездочки. Отделить от мороженого порционной ложкой шарики и разложить на 4 десертные тарелки. Украсить фисташками и розочками из взбитых сливок.

Ореховое мороженое с малиновым соусом

На 4 порции: 400 г свежей малины, 1 ст. ложка сливок, 1 ст. ложка жидкого меда, 300 г орехового 24 мороженого.



Крупные ягоды малины перебрать, осторожно промыть, обсушить и протереть через сито. В полученную массу добавить сливки и мед. Разложить мороженое шариками в вазочки, сверху полить малиновым соусом.

Мороженое с горячим брусничным соусом

На 4 порции: 250 г свежих ягод брусники, 1 апельсин, 1 ст. ложка лимонного сока, 50 г сахара, 4 ст. ложки портвейна, 300 г ванильного мороженого.

Бруснику перебрать, промыть и дать стечь воде. Апельсин вымыть и обсушить. Цедру натереть на мелкой терке, апельсин разрезать пополам и выжать сок. Положить бруснику в кастрюльку, добавить цедру и сок апельсина, сахар и портвейн, прокипятить на слабом огне 3 минуты, не накрывая крышкой. Горячий фруктовый соус разлить по десертным чашкам. Разложить мороженое на соус круглой порционной ложкой.

Если мороженое подается к детскому столу, портвейн замените водой.

см\ Ванильное мороженое § пог соусом из хереса

На 4 порции: 50 г сахарной пудры, натертая цедра 1 лимона, 8 ст. ложек сухого или полусухого хереса, 250 мл сливок, 1 ч. ложка корицы, 400 г ванильного мороженого.

Просеять сахарную пудру в глубокую миску. Добавить половину лимонной цедры вместе с хере- 25



сом, сливками, корицей и взбивать миксером до тех пор, пока вытянутая верхушка сливок не будет стоять. Выложить взбитые сливки в десертные вазочки и поставить в холодильник по меньшей мере **Ш 2, а** лучше — на 12 часов. Неиспользованную цедру плотно завернуть в фольгу, чтобы она не высохла, и хранить в холодильнике. Перед подачей на стол выложить на десерт по шарiku мороженого и посыпать оставшейся лимонной цедрой.

Кроме хереса, этот десерт можно также готовить с белым вином, портвейном, мадерой или марсалай. Иногда он ароматизируется 1—2 рюмками коньяка.

Шоколадное мороженое с банановыми сливками

На 8 порций: 3 желтка, 100 г сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара, 150 г горького шоколада, 1/2 ч. ложки крахмала, 1 ч. ложка порошка какао, 375 мл молока, 250 мл сливок, 2 спелых банана, 1 ст. ложка лимонного сока.

Желтки взбить с 75 г сахара и ванильным сахаром. Нарезать стружкой 25 г шоколада и поставить на холод. Остальной шоколад раскрошить, вместе с крахмалом и какао всесить в желтковую массу и медленно влить туда молоко.

Непрерывно помешивая венчиком, на слабом огне довести смесь до кипения и затем снять, поставить кастрюлю на холодную водяную баню со льдом и, помешивая, охладить массу. Затем взбить половину сливок с оставшимся сахаром в густую пену и ввести в остывшую шоколадную массу.

Закрывать ее фольгой и поставить на 2 часа в морозильную камеру. В течение первых 30 минут два-
ж-



ды размешать крем. Очистить бананы, размять вилкой и смешать с лимонным соком. Оставшиеся сливки взбить и смешать с банановой массой. Разложить мороженое в десертные вазочки. Украсить банановыми сливками и шоколадной стружкой.

Мягкое клубничное мороженое

На 8 порций: 500 г клубники, 100 г сахара, 2 ст. ложки ванильного сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, 150 г молочного йогурта, 150 г жирной сметаны, 200 мл сливок.

Клубнику вымыть, обсушить, несколько красивых ягод оставить для украшения, остальные очистить от плодоножек и размять в пюре вместе с сахаром, ванильным сахаром и лимонным соком.

Йогурт смешать со сметаной и ввести в клубничное пюре. Выложить крем в металлическую миску, накрыть и поставить на 30 минут в морозильную камеру; за это время дважды перемешать. Сливки хорошо взбить, ввести в клубничный крем и продолжать замораживать его в течение 2 часов в морозильной камере, каждые полчаса перемешивая массу венчиком, чтобы она оставалась эластичной. Украсить мороженое клубникой и, по желанию, взбитыми сливками.

g) Мороженое с красным вином

На 8 порций: 2 листика Желатина, 125 мл воды, 4 желтка, 150 г сахара, 125 мл сухого красно- 27



•о вина, натертая цедра 1/2 апельсина, 1 ч. ложка корицы, 1 щепотка молотой гвоздики, 2 белка, 200 мл сливок.

Желатин размягчить в холодной воде. Смешать в миске желтки со 100 г сахара, красным вином, апельсиновой подрой, 1/2 ч. ложки корицы и гвоздикой.

Поставить миску на горячую водяную баню с кипящей водой и быстро взбить венчиком массу в тугую пену. (Нужно внимательно следить за тем, чтобы ни одна капля воды не попала в крем; пена в миске не должна кипеть ни в коем случае).

Как только масса станет горячей и плотной, снять миску с водяной бани. Желатин отжать и ввести в массу до полного растворения. Затем массу охладить, часто" перемешивая венчиком.

Белки взбить до полугустого состояния. Примерно треть оставшегося сахара тонкой струйкой всыпать в них и взбивать до тех пор, пока они не начнут блестеть. Сливки взбить до полугустого состояния, медленно всыпать в них вторую треть сахара и продолжать взбивать до густоты. Ввести взбитые белки и сливки в охлажденный винный крем.

Заполнить кремом формочки (емкостью 200 мл), разровнять поверхность и поставить для замораживания в морозильную камеру с температурой минимум — 18° С. Время замораживания - 5 часов. Оставшийся сахар смешать с оставшейся корицей и перед подачей на стол посыпать им мороженое.

Мороженое с красным вином обогатит вкусовую гамму любого десерта-ассорти. Шарик такого мороженого можно использовать как завершение освежающего фруктового салата.

Если мороженое украшается взбитыми сливками, перед тем как их взбить, в сливки следует добавить сахар 28 с корицей. Если мороженое предназначается для

детской компании, красное вино нужно заменить свежевыжатым соком — апельсиновым или малиновым.



SV\ Ежевичное мороженое под белым соусом

На 6 порций: 300 г ежевики, 3 яйца, 100 г сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1 щепотка кардамона, 375 мл сливок, 200 г белого шоколада, 2 ст. ложки белого рома.

Ежевiku промыть, обсушить и размять в пюре.

Отделить яичные желтки от белков. Желтки с сахаром, ванильным сахаром и кардамоном взбить, выложить в металлическую миску, накрыть фольгой и заморозить в морозильной камере до полутвердого состояния.

Взбить белки в крепкую пену. Одну четвертую часть сливок также взбить. Вмесить взбитые белки и сливки вместе с ежевичным пюре в желтковый крем. Замораживать массу около 3 часов.

Разломить шоколад на мелкие кусочки, растопить на горячей водяной бане и смешать с оставшимися сливками и ромом.

Порционной ложкой выложить шарики из ежевичного мороженого на блюдо или десертные тарелки и полить теплым белым шоколадным соусом.

£G^ Лимонное мороженое с соусом из шиповника

На 4 порции: 3 лимона, 3 желтка, 2 ст. ложки белого рома, 100 г сахара, 250 мл сливок, 29



200 г пюре из плодов шиповника, 2 ст. ложки жидкого меда, 5 ст. ложек красного вина, цедра 2 больших лимонов.

Лимоны помыть теплой водой, обсушить, снять теркой **цедру** с I лимона. Второй лимон очень тонко очистить II. и нарезать цедрой тончайшими полосками (жюльена-ми). Лимонные жюльены завернуть в фольгу и убрать в холодильник.

Выжать из лимонов сок. Желтки взбить с ромом и сахаром на горячей водяной бане.

Взбить сливки. Вмешать в желтковый крем натертую лимонную цедру и лимонный сок, ввести взбитые сливки. Выложить крем в металлическую миску, накрыть фольгой и замораживать 3 часа в морозильной камере, перемешивая каждый час.

Пюре из плодов шиповника нагреть с медом и красным вином, постоянно помешивая.

Порционной ложкой отделить от мороженого шарики, разложить их по десертным тарелкам и полить горячим соусом из шиповника. Сверху посыпать жюльенами из лимонной цедры.

Миндальное мороженое с абрикосовым соусом

На 8 порций: 100 г кишмиша, 4 ст. ложки ликера «Амаретто», 2 желтка, 50 г ванильного сахара, 400 мл сливок, 100 г очищенного молотого миндаля, 100 г рубленого миндаля, 100 г горького шоколада, 500 г спелых абрикосов, 4 ст. ложки абрикосового ликера, 1 ст. ложка сахара.

Вымыть кишмиш горячей водой, промокнуть, за-
30 лить амаретто и оставить набухать.



Желтки взбить на горячей водяной бане с ванильным сахаром. Взбить сливки до густоты. В желтковый крем настрогать шоколад, ввести кишмиш с ликером, молотый и рубленый миндаль и взбитые сливки. Выложить массу в металлическую миску, закрыть фольгой и на 3 часа поставить в морозильную камеру.

Абрикосы ошпарить кипятком, снять кожицу и вынуть косточки. Один абрикос оставить для украшения, остальные с ликером, сахаром и 3 ст. ложками воды размять в пюре в миксере.

Миндальное мороженое нарезать кубиками, разложить по десертным тарелкам, полить абрикосовым соусом и украсить ломтиками абрикоса.

Апельсиновое мороженое с апельсиновым соусом

Для мороженого: 3 желтка, 100 г сахара, 200 мл сливок, 1 апельсин, 2 ст. ложки апельсинового ликера.

Для соуса: 1 апельсин, 1 ч. ложка крахмала, 50 г сахара, 3 ст. ложки апельсинового ликера.

Для обсыпки: 4 ст. ложки шоколадной стружки.

Желтки с сахаром взбивать венчиком на горячей водяной бане до тех пор, пока масса не станет горячей и пышной. Затем поставить крем на холодную баню и взбивать до тех пор, пока он не остынет.

Сливки взбить. Выжать из апельсина сок и вместе с ликером и взбитыми сливками ввести в желтковый крем. Выложить крем в металлическую миску, накрыть фольгой и поставить на 3 часа в морозильную камеру.

Для соуса выжать апельсиновый сок; в 2 ст. ложках сока развести крахмал. Остальной сок веки-



пятить, непрерывно размешивая, с сахаром, ввести в него разведенный крахмал и ликер, один раз довести до кипения, снять с плиты и **охладить**. 1 Перед сервировкой миску с мороженым ненадолго **погрузить** в холодную воду, затем перевернуть мороженое на блюдо и полить апельсиновым соусом. Посыпать десерт шоколадной стружкой.

Мороженые «пенки»

На 8 порций: 1/2 стручка ванили, 250 мл молока, 5 желтков, 150 г жидкого меда, 150 г шоколада, 2 ст. ложки рома, 400 мл сливок, 3 ст. ложки апельсинового ликера, натертая цедра 1/2 апельсина, 4 ст. ложки сахарной пудры.

Разрезать по длине стручок ванили, выскоблить сердцевину и вскипятить в молоке вместе с половинками стручка.

Желтки осторожно взбить с медом на горячей водяной бане, медленно влить горячее молоко и продолжать взбивать, пока масса не загустеет, затем охладить, взбивая венчиком, на холодной водяной бане и поставить в холодильник.

100 г шоколада растопить с ромом. Сливки хорошо взбить.

Полученный ванильный крем разделить пополам, одну половину смешать с апельсиновым ликером и апельсиновой цедрой, другую — с жидким, слегка остывшим шоколадом. Вмесить в оба крема взбитые сливки.

Оба крема одновременно вылить в металлическую миску так, чтобы они перемешались. Замораживать массу

32 в морозильной камере около 4 часов. Посыпать



сахарной пудрой 8 десертных тарелок. Ложкой отделить от замороженной пены «клецки» и выложить их на пудру. Оставшийся шоколад натереть на мелкой терке и посыпать им «пенки».

с^ Мороженое из крыжовника с манговой пеной

На 8 порций: 500 г крыжовника, 2 ст. ложки лимонного сока, 100 г сахарной пудры, 100 г жирной сметаны, 3 белка, 120 мл воды, 125 г сахара, 1 плод манго, 5 ст. ложек сухого шампанского, 1 веточка мяты.

Крыжовник промыть, обсушить на дуршлаге и очистить от плодоножек.

Подготовленные ягоды с лимонным соком и небольшим количеством воды прокипятить на слабом огне в течение 10 минут под крышкой, затем охладить и тщательно протереть через сито.

Сметану взбить в пышный крем.

Вмешать в крыжовниковое пюре сахарную пудру и сметану. Белки взбить, две трети порции вмешать в холодное фруктовое пюре.

Наполнить полученной массой металлическую миску, закрыть ее фольгой и на 3 часа поставить в морозильную камеру; в течение первых 30 минут дважды перемешать пюре. Воду с сахаром кипятить на сильном огне без крышки в течение 10 минут, чтобы образовался сироп, после чего снять с огня и остудить. Очистить манго, срезать ломтиками с косточки мякоть; добавив шампанское, взбить в миксере в пюре. Ввести холодный сироп и оставшиеся взбитые белки.

Круглой порционной ложкой аккуратно отделить от мороженого небольшие шарики, выложить 33



в вазочки и покрыть манговой пеной. Мелиссу промыть, обсушить и посыпать ею десерт.

Мороженое с баварским кремом

На 6 порций: 6 листиков желатина, 250 мл воды, 1 стручок ванили, 250 мл молока, 5 желтков, 100 г сахара, 250 мл сливок, 300 г шоколадного мороженого.

Желатин размягчить в холодной воде. Разрезать по длине стручок ванили и выскоблить сердцевину. Половинки стручка нагреть с молоком и снова остудить. Желтки с ванилью и сахаром взбить миксером на горячей водяной бане. Вынуть половинки стручка ванили из молока, влить его в крем и продолжать взбивать на горячей водяной бане до тех пор, пока крем не станет горячим и плотным. Желатин отжать и, постоянно помешивая, растворить в маленькой кастрюльке на горячей водяной бане, затем ввести в приготовленный ванильный крем. Поставить крем в холодильник.

Сливки взбить и ввести в начинающий густеть крем. Формочки ополоснуть холодной водой, выложить в них крем и поставить в холодильник на 4 часа.

Осторожно перевернуть крем на тарелки. Заполнить кондитерский мешочек мороженым и выложить его небольшими «розочками» на крем; украсить слегка подсахаренными ягодами, холодным фруктовым соусом или каплями взбитых сливок.

Если вместо ванили в желтковый крем ввести 100 г расплавленного шоколада и по 2 ч. ложки растворимого кофе и какао, получится превосходный шоколадный десерт. Для получения миндального мороженого в 34 желтковую массу надо добавить 100 г очищенного

молотого миндаля, 1 ч. ложку розовой воды и 2 ч. ложки ликера «Амаретто».



£g>^ Мороженое с черносмородиновым ликером

На 6 порций: 500 г черной смородины, 150 г сахара, 100 мл неподслащенного сока черной смородины, 1 ст. ложка лимонного сока, 400 мл сливок, 6 ст. ложек черносмородинового ликера.

Смородину промыть, обсушить на бумаге и 6 небольших веточек отложить в холодильник. Остальные ягоды очистить от веточек. Помешивая, вскипятить смородиновый сок с сахаром, всыпать в него ягоды и поварить под крышкой на слабом огне в течение 5 минут.

Ягоды размять вилкой, протереть через волосяное сито, смешать с лимонным соком, накрыть фольгой и поставить на холод. Хорошо взбить 300 мл сливок, ввести во фруктовое пюре, заполнить этой массой формочки, закрыть их фольгой и на 3 часа поставить в морозильную камеру. Оставшиеся сливки взбить и выложить в кондитерский мешочек с насадкой в форме звездочки.

Формочки емкостью 200 мл ненадолго опустить в холодную воду, затем перевернуть мороженое на тарелки. Украсить «розочками» из взбитых сливок и веточками смородины, полить смородиновым ликером.

£g^| Шоколадное мороженое с кофейным кремом и вишнями

На 4 порции: 3 ч. ложки растворимого кофе, 400 г вишни, 2 ст. ложки сахара, 5 ст. ложек 35



Мороженое

белого вина или виноградного сока с пониженным содержанием сахара, 2 яйца, 1 щепотка соли, 3 ст. ложки сахарной пудры, 250 мл сливок, 300 г шоколадного мороженого.

В 1 ст. ложке кипятка растворить кофе, охладить. Вишню вымыть, вынуть косточки. Сахар развести в вине или виноградном соке, залить им вишни и томить под крышкой на слабом огне 5-7 минут. Обсушить вишню на сите, собрать выделившийся сок и поставить то и другое в холодильник.

Отделить яичные желтки от белков. Белки взбить с солью в пышную пену. Желтки взбить с пудрой до кремообразного состояния, постепенно вливая холодный вишневый сок. Разложить мороженое шариками в 4 вазочки; сверху выложить вишни. Сливки взбить в крепкую пену и смешать с кофе. Вмесить в желтковый крем взбитые белки и сливки. Крем выложить на мороженое и вишни и сразу подать к столу.

Пломбир из манго со сливами

На 8 порций: 1 спелый плод манго весом около 300 г, 3 яйца, 70 г сахара, 20 г мелко нарубленного засахаренного имбиря, тертая цедра 1 апельсина, 5 ст. ложек яичного ликера, 330 мл сливок, 50 г ядер грецких орехов, 200 г слив, 2 ст. ложки сливовой водки.

Очистить манго, срезать ломтиками мякоть с косточки и мелко порезать. Яичные желтки отделить от белков.

Желтки взбить с 40 г сахара. Вмесить туда же кусочки манго, имбирь, апельсиновую цедру и 2 ст. ложки яичного ликера.



Взбить 1 белок с 10 г сахара. Половину сливок взбить с 10 г сахара. Вмесить в желтковую массу взбитые сливки и белок, выложить в металлическую миску, имеющую форму полусферы, разровнять поверхность и 2 часа замораживать в морозильной камере до консистенции густого крема. * На сухой сковороде слегка обжарить орехи и затем размолоть. Оставшиеся белки и сахар (20 г) взбить в тугую пену.

Сливы вымыть, обсушить и перетереть через сито. Оставшиеся сливки круто взбить и все смешать с молотыми орехами, сливовым пюре и водкой. Сливовую массу намазать на слой замороженной манговой смеси, закрыть фольгой и замораживать еще 4 часа. Перевернуть пломбир на охлажденную тарелку и полить яичным ликером.

Мороженое из фруктового ассорти

На 4 порции: 200 мл ледяного сухого шампанского, белого или розового вина либо любого подходящего к ягодам фруктового сока, 75 г сахарной пудры, 400 г разных замороженных ягод, например ежевики, клубники, черники, красной и черной смородины, 2—4 ст. ложки вишневого ликера, можно немного яичного ликера.

Поставить пустую металлическую миску в морозильную камеру. Выбранное вино либо сок вылить в миксер и быстро взбить с сахарной пудрой.

2 ст. ложки замороженных ягод оставить в морозильнике, а остальные частями добавлять в работающий миксер и за минуту взбить в нежное пюре. Под конец вылить в миксер вишневый ликер и всю массу перемешать.

Выложить ягодное пюре в сильно охлажденную 37



миску, накрыть фольгой и поставить на 1 час в морозильную камеру.

Вынуть ягоды из морозильника. Нарезать фруктовое мороженое кубиками или сформовать из него порционной ложкой шарики; разложить мороженое в вазочки, обсыпать целыми ягодами и, по желанию, полить яичным ликером.

Если мороженое готовится для детей, вместо ликера используйте любой ягодный сироп.

Фруктовый «диалог»

На 4 порции: 1 желток, 2 ст. ложки ванильного сахара, 1/2 стручка ванили, 1 ст. ложка крахмала, 250 мл теплого молока, 3 киви, 1 манго, 300 г ежевики, 300 г малины, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка абрикосового ликера, 2 ст. ложки малинового ликера, 400 г ванильного мороженого.

Желток взбить с ванильным сахаром и 1 ст. ложкой теплой воды. Разрезать по длине стручок ванили, выскоблить сердцевину в желтковый крем, добавив туда же крахмал, разведенный в холодном молоке, и половинки стручка.

Непрерывно помешивая, нагреть всю массу и снова остудить. Киви очистить и нарезать кусочками. Манго также очистить, снять мякоть с косточки. Ежевику и малину промыть и дать стечь воде. Из каждого сорта фруктов отдельно сделать пюре и смешать с 1/2 столовой ложки сахарной пудры. Манговое пюре смешать с абрикосовым ликером, малиновое — с малиновым.

Фруктовые пюре выложить рядом равными порциями на 4 белые тарелки и острой деревянной



палочкой соединить их так, чтобы они вливались друг в друга, сверху выложить мороженое круглой порционной ложкой. Из ванильного соуса вынуть стручок. Охлажденный соус выложить на мороженое и сразу подать десерт на стол.

Малиновый торт-мороженое

На 1 круглую форму для мороженого емкостью 1,4 л: 400 г малины, 5 ст. ложек малинового ликера, 500 мл сливок, 4 яйца, 160 г сахара, 1 щепотка соли, 2 ст. ложки ванильного сахара, 50 г горького шоколада, 1 ч. ложка порошка какао.

Для украшения: 125 мл сливок, 50 г цукатов.

Малину промыть, обсушить, половину ягод смешать с малиновым ликером и поставить настаиваться под крышкой. Остальную малину смешать с сахаром (60 г).

Круто взбить сливки. Яйца взбить с сахаром и солью в густую пену на горячей водяной бане. Ввести в них взбитые сливки.

Одну треть приготовленного таким образом крема смешать с ванильным сахаром, выложить в металлическую миску и поставить в морозильную камеру.

Шоколад тонко натереть и вместе с какао вмесить во вторую треть крема.

Малину, смешанную с сахаром, протереть через сито и смешать с оставшимся кремом. Оба крема (шоколадный и малиновый) разложить в металлические миски и также поставить в морозильную камеру.

Хорошо охлажденную круглую форму для мороженого выложить наполовину замороженным ванильным кремом и поставить на 30 минут в морозильную каме- 39



ру. Нанести на ванильный крем шоколадный и снова поставить замораживаться на 30 минут. То же самое повторить с малиновым кремом. Сверху выложить малиновый крем, в середине которого сделать небольшое углубление, положить в него настоявшуюся малину и покрыть тем же кремом. Замораживать торт около 12 часов. Густо взбить сливки. Цукаты порубить кубиками. Перевернуть торт-мороженое и украсить его взбитыми сливками и цукатами.

Торт-мороженое от князя Пюклеро

На 1 продолговатую форму длиной 26 см: 250 г клубники, 3 ст. ложки ванильного сахара, 10 яиц, 150 г сахара, 750 мл сливок, 100 г горького шоколада, 2 ст. ложки рома.

Клубнику вымыть, очистить от плодоножек и размять в пюре с 1 ст. ложкой ванильного сахара. Отделить яичные желтки от белков. Взбить желтки с сахаром. Белки взбить в густую пену.

Сливки взбить и вместе с белковой пеной ввести в желтковый крем. Одну треть полученной массы смешать с оставшимся ванильным сахаром, выложить в форму и заморозить в морозильной камере.

Оставшуюся взбитую массу разделить пополам. Одну часть смешать с клубничным пюре, выложить на слой замороженного ванильного крема и снова поставить в морозильную камеру.

Шоколад растопить на горячей водяной бане, немного охладить, вместе с ромом вмесить в остаток крема и выложить его на клубничный слой. Выдерживать 40 торт в морозильной камере не менее 5 часов.



Перед подачей на стол ненадолго опустить форму в теплую воду и осторожно перевернуть торт-мороженое на блюдо.

Мороженое и фрукты

§Р) йнанос «Сора Бернар»

На 4 порции: 1 ананас весом около 800 г, 4 ст. ложки вишневой водки, 5 г порошка желатина, сок 1 лимона, 125 мл белого вина, 1 яйцо, 250 мл сливок, 2 ч. ложки сахарной пудры, 2 ч. ложки молотой корицы, по 1 щепотке молотого кардамона и имбиря, 8 шариков апельсинового мороженого, 4 ст. ложки шоколадной стружки.

Ананас очистить и нарезать на 8 одинаковых кружков толщиной 1 см. Из середины каждого кружка вырезать жесткую сердцевину, сложить кольца в чашу, полить вишневой водкой и поставить под крышкой на 2 часа в холодильник.

У оставшейся части ананаса также вырезать твердую сердцевину, а мякоть нарезать на маленькие кусочки. Поместить их с желатином, лимонным соком и белым вином в кастрюлю и прокипятить под крышкой на слабом огне в течение 5 минут, после чего вместе с жидкостью и яйцом взбить в миксере в пюре.

Сливки взбить с сахарной пудрой, корицей, кардамоном и имбирем. Ананасовые кольца вместе с жидкостью, в которой они настаивались, разложить на 4 тарелки и на каждое кольцо положить по шарiku апельсинового мороженого. Смешать ананасовый соус с 4 ст. ложками взбитых сливок и вылить вокруг ананасовых колец. Оставшиеся взбитые сливки выложить в кондитер-



ский мешочек с насадкой в форме звездочки и украсить ими ананасы. Посыпать десерт шоколадной стружкой.

Янонос с лимонным щербетом

На 4 порции: 1 большой ананас, 1 ст. ложка с небольшим верхом сахарной пудры, 4 ст. ложки вишневого ликера «Мараскин», 12 шариков щербета из сладкого лимона, по 25 г кокосовой стружки, рубленых фисташек и грильяжа, 150 г желе из смородины, сок 1/2 сладкого лимона.

Срезать верхушку ананаса с листьями и сохранить ее. Ананас очистить и нарезать на кружки толщиной 1 см, вырезать грубую сердцевину. Ликер смешать с сахарной пудрой, полить им ананасовые кольца и поставить их под крышкой в холодильник на 2 часа. Охладить в морозильнике большое блюдо для тортов с бортиком. 4 шарика лимонного щербета обвалить в кокосовой стружке, 4 — в фисташках и 4 — в грильяже. Вновь положить шарики в морозильную камеру, чтобы они затвердели. Смородиновое желе смешать с лимонным соком и поставить на холод. Разложить кусочки ананаса на блюде. Шарики щербета выложить на ананасовые кольца и в середину блюда. Украсить блюдо верхушкой ананаса. Кольца ананаса полить смородиновым соусом.

Чайное мороженое на ананасе

На 4 порции: 125 мл молока, 3 ч. ложки листового чая, 2 желтка, 5 ст. ложек сахара, 1 ст.



ложка рома, 250 мл сливок, 1 маленький ананас, 25 г горького шоколада.

Вскипятить молоко, заварить в нем чай и настоять 4 минуты. Процедить чай с молоком через ситечко. Миксером взбить желтки с сахаром в пышную пену; добавить чайное молоко и ром, продолжать энергично взбивать.

Сливки взбить и ввести в чайный крем. Выложить крем в металлическую миску, закрыть фольгой и поставить на 4 часа в морозильную камеру.

Отрезать от ананаса верхушку и нижнюю древесную часть. Разрезать ананас на 8 одинаковых кругов, очистить их и вырезать грубую сердцевину. Выдержать ананасовые кольца закрытыми в холодильнике.

Натереть шоколад, но не слишком мелко. На каждую десертную тарелку положить по 2 кружочка ананаса. Аккуратно отделить от чайного мороженого небольшие шарики с помощью порционной или обычной ложки, выложить их на куски ананаса и сверху посыпать шоколадной крошкой.

«Прекрасная Елена»

На 4 порции: 125 мл воды, 1 ст. ложка сахара, 1/2 палочки корицы, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 большие груши, 100 г шоколада, 200 мл сливок, 1 ст. ложка коньяка, 500 г ванильного мороженого, 12 засахаренных фиалок.

Прокипятить воду с сахаром, корицей и лимонным соком. Груши вымыть, обсушить, очистить, разрезать пополам и вырезать сердцевину. Половинки груш томить под крышкой на слабом огне в зависимости от нежности и степени зрелости - от 8 до 12 минут; 43



остудить в сиропе. Разломать шоколад на маленькие кусочки и растопить вместе со сливками, непрерывно перемешивая, на небольшом огне. Снять с плиты шоколадный соус и постепенно вмешать в него коньяк.

В 4 десертные вазочки разложить половинки груш срезом вверх. Выложить на них по большому шарiku мороженого. Полить груши теплым шоколадным соусом. Украсить порции засахаренными фиалками.

Засахаренные фиалки — классическое украшение для этого десерта. Но можно обойтись и без них — ввести в шоколадный соус небольшое количество мелко нарезанного засахаренного имбиря.

Груши в красном вине на ванильном мороженом

На 4 порции: 1 лимон, 500 мл молодого легкого красного вина, 100 г сахара, 1 палочка корицы, 4 небольшие груши, 500 г ванильного мороженого.

Лимон вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками и, помешивая, кипятить вместе с красным вином, сахаром и корицей на большом огне без крышки, пока смесь не начнет густеть. Груши вымыть, обсушить, очистить и вырезать острым ножом снизу сердцевину; плодоножки желательно оставить.

Вынуть из вина палочку корицы и лимонные дольки. Поставить груши вертикально одну к другой в подходящую кастрюлю, полить красным вином и варить под крышкой 30 минут на слабом огне. Вынуть груши из отвара, обсушить и охладить.

Вино уварить в открытой кастрюле до состояния сиропа. Нарезать мороженое кубиками и разложить

в 4 десертные вазочки. Сверху положить подготовленные груши и полить винным сиропом.



Груши в шампанском с мороженым

На 4 порции: 4 спелые груши, 500мл красного шампанского, 100 г сахара, 1/2 палочки корицы, 1 маленький кусочек лимонной цедры, у2 стручка ванили, 200 мл сливок, 400 г ванильного мороженого.

Груши очистить от кожицы и сердцевин, оставив плодоножки. Вскипятить шампанское с 75 г сахара, корицей, лимонной цедрой и потомить в нем груши под крышкой на слабом огне в течение 20 минут.

Разрезать по длине стручок ванили, выскоблить сердцевину, добавить ее вместе с оставшимся сахаром в сливки и взбить. Заполнить взбитыми сливками кондитерский мешочек с насадкой в виде трубочки и положить его в холодильник.

Охладить груши в отваре, часто их переворачивая, затем поставить на десертные тарелки. Отвар уварить примерно наполовину, охладить и полить им груши. На тарелки рядом с грушами выложить по 2 шарика мороженого, сверху выдавить украшения из взбитых сливок.

Персик «Мельбо»

На 4 порции: 400 г малины или красной смородины, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока, 4 ст. ложки малинового или смородинового ликера, 4 спелых персика, 500 г ванильного мороженого.



Сухую чистую малину (или смородину) протереть через сито и смешать с сахарной пудрой, лимонным соком и ликером. В нескольких местах наколоть персики вилкой, опустить в кипяток, снять кожицу, разрезать пополам и вынуть косточки.

Выложить на десертные тарелки по две половинки персика срезом вверх. Круглой порционной ложечкой отделить от мороженого 8 шариков и положить их в углубления персиков. Полить мороженое и персики малиновым или смородиновым соусом.

Десерт можно украсить взбитыми сливками и, по желанию, жареным миндалем.

Персик «Мельба» особенно вкусен, если соус приготовлен из свежих ягод. Но если их нет, не огорчайтесь. Возьмите 400 г малинового конфитюра или желе из смородины, смешайте с 2 ст. ложками малинового ликера, немного нагрейте и протрите конфитюр через сито.

Индийские персики

На 4 порции: 4 спелых персика, 3 шт. засахаренного имбиря в сиропе, 250 мл белого вина, 3 ст. ложки имбирного сиропа, 3 коробочки кардамона, 1 щепотка молотого мускатного ореха, 1/4 палочки корицы, 2 желтка, 1 яйцо, 50 г сахара, 8 маленьких шариков мороженого с маракуйей.

Опустить персики в кипящую воду на несколько секунд, затем снять с них кожицу, разрезать пополам и вынуть косточки. Один имбирь нарезать мелкими кубиками, а два других — тонкими полосками. Вскипятить белое вино с имбирным сиропом и кубиками имбиря,

46 раздавленным кардамоном, мускатным орехом, ко-



рицей и потушить в нем половинки персиков под крышкой на слабом огне в течение 3—4 минут. Затем персики обсушить и поставить в холодное место. Взбить миксером желтки с целым яйцом и сахаром, поставить полученную массу на горячую водяную баню, процедить туда винный сироп и продолжать взбивать до тех пор, пока масса не нагреется и не загустеет.

Половинки персиков срезом вверх разложить на 4 тарелки, каждое углубление заполнить шариком мороженого. Взбитую винную массу вылить вокруг персиков, посыпать полосками имбиря.

Персики «Эскофье»

На 4 порции: 2 спелых персика, сок и натертая цедра 1 апельсина, 5 г порошка желатина, 375 мл сливок, % стручка ванили, 1 ст. ложка с верхом сахарной пудры, 4 ст. ложки апельсинового ликера, 8 маленьких шариков мороженого с нугой.

Опустить персики в кипяток, затем снять с них кожицу, разрезать пополам и вынуть косточки. Потомить половинки персиков в апельсиновом соке, смешанном с 2 ст. ложками воды, апельсиновой цедрой и желатином, в закрытой кастрюле в течение 10 минут на слабом огне. Персики охладить и обсушить, сироп сохранить.

Сливки поставить на 10 минут в морозильную камеру. Разрезать по длине стручок ванили, выскоблить сердцевину и смешать с сахарной пудрой. Выложить персики срезом вниз на 4 десертные тарелки. Смешать половину сливок с апельсиновым ликером и персиковым сиропом и вылить вокруг персиков.



Оставшиеся сливки осторожно взбить с ванилью и сахарной пудрой, украсить ими персики. Небольшие шарики мороженого с нугой положить на апельсиновый соус.

Мороженое с нугой делается так же, как шоколадное (см. раздел «Классические сорта мороженого»), только **вместо** шоколада нужно взять нугу в том же количестве и не добавлять растворимый кофе и ликер.

Кокосово-финиковое мороженое

На 8 порций: 100г тонкой кокосовой стружки (для украшения - по вкусу), 100 г сушеных фиников (для украшения — по вкусу), 600 мл молока, 80 г меда, 200 мл сливок, 3 яйца.

Кокосовую стружку обжаривать без жира на тяжелой сковороде, все время перемешивая, пока стружка не потемнеет и не приобретет приятный аромат, затем выложить ее на тарелку и остудить. Финики освободить от косточек и крупно порубить.

Кокосовую стружку с финиками, молоком, медом, сливками и яйцами взбивать в течение 1 минуты в миксере. Заполнить этой массой барабан мороженицы и замораживать до загустения. На это потребуется примерно 25 минут.

Если нет миксера, жареную кокосовую стружку и финики нужно очень мелко порубить острым ножом, а затем тщательно вымешать с остальными ингредиентами венчиком. Если мороженое охлаждается в морозильной камере, массу выкладывают в металлическую миску, закрывают фольгой и убирают на 4 часа в морозильник. При 48 этом его следует перемешивать каждый час.



Разложить мороженое в виде небольших шариков в вазочки, украсить финиками, сверху посыпать кокосовой стружкой.

Лимонно-йогуртовое мороженое

На 8 порций: 3 яйца, 100 г сахара, 2 лимона, 300 г молочного йогурта, 125 мл сливок, 1 сладкий (очень спелый) лимон.

Отделить яичные желтки от белков. Взбить желтки с сахаром. Лимоны вымыть, обсушить, снять теркой цедру с одного лимона; из обоих выжать сок.

Вмешать в желтковый крем йогурт с лимонной цедрой и лимонным соком. Белки взбить в крепкую пену. Сливки также круто взбить. Взбитые белки и сливки осторожно ввести в лимонный крем, наполнить им металлическую миску, закрыть фольгой и поставить в морозильную камеру примерно на 2 часа.

Отделить от мороженого круглой порционной ложкой шарики и выложить их в десертные вазочки. Сладкий лимон вымыть горячей водой, обсушить, нарезать тончайшими кружками. Украсить ими лимонное мороженое.

Мороженое с дыней и миндальным соусом

На 4 порции: 1 спелая сладкая дыня весом около 600 г, по 125 мл молока и сливок, 100 г меда, сок и натертая цедра 1 лимона, молотая ваниль на кончике ножа.

Для миндального соуса: 50 г очищенного миндаля, 2 ст. ложки меда, 7 ст. ложек сливок. 49



Мороженое

Дыню разрезать вдоль, вынуть семечки и из одной половинки вырезать мякоть. Мякоть крупно нарезать и взбить в пюре в миксере либо протереть через волосяное сито вместе с молоком, сливками, медом, лимонной цедрой, соком и ванилью.

Выложить фруктовую массу в барабан мороженицы и замораживать в ней от 15 до 30 минут. Поставить мороженое еще на 30 минут в морозильную камеру. Вырезать круглой выемкой шарики из остальной мякоти дыни. Незадолго до сервировки миндаль порубить и обжарить на сухой сковороде, постоянно помешивая, так чтобы он немного потемнел. Вмесить в миндаль мед и слегка уварить до состояния карамели, понемногу добавляя сливки.

Мороженое в виде шариков или «клецек» выложить на 4 десертные тарелки, добавить шарики дыни и полить миндальным соусом.

Шоколадно-ореховое мороженое с бананами

На 4 порции: 50 г ядер фундука, 50 г горького шоколада, 2 ст. ложки порошка какао, молотая ваниль на кончике ножа, 50 г меда, 50 г сахара, 200 мл сливок, 250 мл молока, 3 яйца, 500 г бананов, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г сахара, молотая корица на кончике ножа.

Обжарить на сухой сковороде фундук так, чтобы лопнула тонкая кожица. Потереть орехи в кухонном полотенце и освободить их от шелухи. Очищенный фундук мелко раздробить в миксере или размолоть в мельнице.

Разломать шоколад на маленькие кусочки и, помешивая, растопить его с какао, ванилью, медом, половиной сахара и сливками на очень слабом огне. Полученную массу охладить.

охлаждать.

Мороженое



Размельченные орехи смешать в миксере с молоком, яйцами и охлажденной шоколадной массой, выложить все в барабан мороженицы и замораживать около 30 минут. Еще на 30 минут поставить мороженое в морозильную камеру.

Бананы очистить и нарезать наискосок тонкими ломтиками. Вспенить масло на сковороде, всесить оставшийся сахар, корицу и слегка закармелизировать. Кусочки бананов нагревать в карамели, переворачивая, в течение 5 минут.

От мороженого отделить 12 шариков, выложить на порционные тарелки, сверху положить горячие ломтики ананасов и полить карамелью.

Шоколадный пломбир с виски и клубникой

На 4 порции. 200 г молочного шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка растворимого кофе, 3 ст. ложки виски, 3 желтка, 250 мл сливок, 500 г спелых абрикосов, 1 ст. ложка лимонного сока, 8 ягод клубники, 25 г шоколадной стружки.

Растопить шоколад со сливочным маслом на горячей водяной бане, вмешать кофе, виски и яичные желтки. Снять шоколадную массу с горячей бани и охладить.

Взбить сливки и ввести в крем. Разложить крем в 4 стаканчика из-под йогуртов, закрыть фольгой и на 4 часа поставить в морозильную камеру для застывания.

Абрикосы опустить на 5 минут в кипяток, удалить кожицу, разрезать пополам и вынуть косточки. Размять абрикосы в миксере или протереть через волосяное сито и смешать с



Абрикосовый соус разложить на 4 десертные тарелки. Перевернуть на них порции пломбира, посыпать шоколадной стружкой, вокруг уложить нарезанную дольками клубнику.

Необычные десерты с мороженым

Блинчики по-австрийски с мороженым в горящем ликере

На 4 порции: 3 яйца, 50 г муки, 125мл молока, 1ч. ложка сахарного песка, 1 щепотка соли, 1 ст. ложка топленого масла, по 4 маленьких шарика орехового, мангового и лимонного мороженого, 2 апельсина, 8 кубиков кускового сахара, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка с верхом сахарного песка, 8 ст. ложек апельсинового ликера.

Одно яйцо разделить на желток и белок; желток взбить с целыми яйцами, мукой, молоком, 1 ч. ложкой сахара и солью. Растопить топленое масло.

Выпечь из приготовленного таким образом теста 4 тончайших блинчика и остудить их. Хорошо взбить оставшийся белок.

В середину каждого блинчика положить по 3 шарика мороженого разных сортов. Края блинчиков смазать взбитым белком, завернуть в них мороженое и положить на 30 минут в морозильную камеру.

Стереть с апельсинов цедру кусковым сахаром, выжать из них сок.

Растопить масло на сковороде и развести в нем, помешивая, кусковой сахар вместе с сахарным песком. Влить в сироп апельсиновый сок и уварить до густоты. 52 «Конвертики» из блинчиков прогреть в сиропе - по

1 минуте с каждой стороны. Налить в сковороду сбоку ликер и поджечь. Подать блинчики горячими.



Омлет «Сюрприз»

На 10 порций: 7яиц, 100 г мелкого сахарного песка, натертая цедра 1 лимона, 1 ст. ложка коньяка, 100 г муки, по 25 г рубленого миндаля и фисташек, 20 шариков мороженого и щербета (любые смешанные сорта), 100 г сахарной пудры.

Разогреть духовку до 200° С. Выложить прямоугольный противень бумагой для выпекания.

Отделить желтки от белков. Желтки с сахаром и лимонной цедрой взбить и добавить коньяк.

Хорошо взбить 4 белка, выложить на желтковую массу, сверху насыпать просеянную муку, вымесить и намазать тесто на лист.

Посыпать тесто мелко нарубленными миндалем и фисташками, выпекать примерно 12-15 минут до образования золотистой корочки, затем охладить.

Выложить дно жаропрочной формы половиной испеченного бисквита соответствующего размера. Положить на него шарики мороженого и щербета и накрыть остальным бисквитом.

Поставить форму на 30 минут в морозильную камеру, чтобы мороженое не плавилось.

Разогреть духовку до 225° С. Взбить оставшиеся белки в густую пену, высыпать сверху 50 г просеянной сахарной пудры и вмешать ее в пену. Ввести еще 50 г пудры и выложить взбитые белки в кондитерский мешочек с насадкой в форме звездочки. Бисквит в форме 53



покрыть белковой пеной. Запекать в духовке на верхнем уровне в течение 4-7 минут до золотистого цвета. Сразу же подать омлет к столу.

Торт-мороженое на безе

На 1 разъемную форму диаметром 24 см для коржа из безе: 125 г белков (примерно от 4 яиц), 150 г мелкого сахара, 100 г сахарной пудры, 2 ст. ложки крахмала.

Для торта-мороженого: 100 г сушеного кишмиша, 125 мл рома, 6 желтков, 100 г сахарной пудры, 2 ст. ложки ванильного сахара, 1/2 стручка ванили, 1 л сливок, 150 г горького шоколада, 100 г шоколадной глазури, 50 г шоколадной стружки, сок 1/2 лимона.

Взбить белки, постепенно всыпая сахар. Сахарную пудру просеять с крахмалом на белковую пену и осторожно в нее вмесить. Разогреть духовку до 100° С. Выложить противень бумагой для выпекания. Поставить форму на противень и очертить на бумаге ее размеры. Выложить массу для безе в кондитерский мешочек с насадкой в форме звездочки и, ведя насадку по спирали, заполнить круг на бумаге. Корж из безе не столько выпекать, сколько подсушивать на нижнем уровне духовки в течение 3 часов. Дверцу духовки оставить приоткрытой.

Кишмиш вымыть горячей водой, просушить и полить ромом и лимонным соком. Желтки взбить с пудрой и ванильным сахаром. Разрезать по длине стручок ванили, выскоблить сердцевину и вмесить ее в желтковый крем. 600 мл сливок взбить в густую пену, половину ее вмесить в ванильный крем. Выложить крем в разъемную 54 форму и слегка заморозить в морозильной камере.



Шоколад и глазурь разломать на куски и «месте растопить на горячей водяной бане, вмешав 200 мл сливок. Вмешать в шоколадную массу ром, в котором настаивался кишмиш, и оставшиеся избитые сливки. Выложить на ранее приготовленное ванильное мороженое, сверху размазать шоколадный крем. Остаток сливок хорошо взбить, наполнить ими кондитерский мешочек с насадкой в форме звездочки.

Отделить край торта ножом от стенок, немного подержать дно формы над паром, а затем выложить торт-мороженое на холодный корж из безе. Разрезать торт на 12 кусков, каждый украсить гирляндой из взбитых сливок и шоколадной стружкой. До подачи на стол поставить торт в морозильную камеру.

КОКТЕЙЛИ С МОРОЖЕНЫМ

Коктейль молочный с абрикосами

На 4 порции: 100 г спелых абрикосов, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан молока, 2 ст. ложки абрикосового сиропа, 100 г пломбира.

Протереть через сито подготовленные абрикосы, добавить в пюре сахар и тщательно перемешать. Положить абрикосовое пюре в миксер, добавить охлажденное кипяченое молоко, абрикосовый сироп и пломбир.

Взбивать смесь 30 секунд. Разлить в высокие бокалы, украсить половинками свежих или консервированных абрикосов. Подавать коктейль охлажденным.

Коктейль молочный с апельсинами

На 4 порции: 1 апельсин, 1/2 ст. ложки сахара, 1 стакан молока, 1/2 стакана грейпфрутового сока, 2 ст. ложки облепихового сиропа, 100 г пломбира.

Очистить от кожицы крупный апельсин, нарезать кусочками, удалив семена, посыпать сахаром. Поло-56
жить в миксер, добавить охлажденное кипяченое



молоко, свежеприготовленный грейпфрутовый сок, облепиховый сироп и пломбир. Взбивать смесь 30 секунд. Разлить в высокие бокалы, украсить дольками апельсина и ягодами облепихи. Подавать коктейль охлажденным.

Коктейль молочный с бананами

На 4 порции: 2 спелых банана, 1 ст. ложка сахара, по 2 ст. ложки свежего малинового и апельсинового сока, 1 стакан молока, 2 ст. ложки бананового ликера, 100 г пломбира.

Протереть через сито бананы, добавить в пюре сахар и тщательно перемешать. Положить банановое пюре в миксер, добавить апельсиновый и малиновый сок, охлажденное кипяченое молоко, банановый ликер и пломбир.

Взбивать смесь 30 секунд. Разлить в высокие бокалы, украсить кружочками банана и апельсина, ягодами малины. Подавать коктейль охлажденным.

Коктейль молочный с грушами

На 4 порции: 2 спелые груши, 1 ст. ложка сахара, по 2 ст. ложки лимонного и клубничного сока, 1 стакан молока, 2 ст. ложки кофейного ликера, 100 г шоколадного пломбира.

Тщательно вымыть груши, разрезать каждую на 4 части, удалить сердцевину. Протереть через сито, добавить и торе сахар и перемешать. Положить грушевое 57



пюре в миксер, добавить свежий лимонный и клубничный соки, охлажденное кипяченое молоко, кофейный ликер и шоколадный пломбир. Взбивать смесь 30 секунд. Разлить в высокие бокалы, украсить натертым на терке шоколадом, кружочками лимона, посыпанным растворимым кофе, половинками ягод клубники. Подавать коктейль охлажденным.

Коктейль молочный с дыней

На 4 порции: 1 дыня весом около 600г, 1 ст. ложка сахара, $\frac{1}{2}$ ст. ложки ванильного сахара, по 2 ст. ложки апельсинового и грейпфрутового сока, 1 стакан молока, 2 ст. ложки облепихового сиропа, 100 г сливочного мороженого.

Очистить от кожицы небольшую спелую дыню, удалить сердцевину, протереть через сито, добавить в пюре сахар и тщательно перемешать. Положить дынное пюре в миксер, добавить ванильный сахар, свежий апельсиновый и грейпфрутовый сок, охлажденное кипяченое молоко, облепиховый сироп и мороженое.

Взбивать смесь 30 секунд. Разлить в высокие бокалы, украсить ягодами облепихи и кружочками апельсинов. Подавать коктейль охлажденным.

Молочный коктейль с желтками

На 4 порции: 2 яичных желтка, 1 стакан молока, $\frac{1}{2}$ ст. ложки ванильного сахара, $\frac{1}{4}$ стакана сливок, по 2 ст. ложки облепихового и вишневого сиропов, 100 г 58 сливочного мороженого.



Растереть с сахаром желтки, добавить охлажденное кипяченое молоко, ванильный сахар, сливки, облепиховый и вишневый сиропы. Тщательно перемешать, влить смесь в миксер, добавить сливочное мороженое.

Взбивать около минуты. Разлить в высокие бокалы, угёрасить кокосовой стружкой и ягодами облепихи и вишни (без косточек). Подавать коктейль охлажденным.

Молочный коктейль с земляникой

На 4 порции: 1/4 стакана земляники, 1 ст. ложка сахара, 1/3 стакана земляничного сока, по 2 ст. ложки крыжовникового и клубничного соков, 1 стакан молока, 2 ст. ложки клубничного сиропа, 100 г сливочного мороженого.

Протереть через сито перебранные и промытые ягоды земляники, добавить в пюре сахар и тщательно перемешать. Положить земляничное пюре в миксер, добавить земляничный сок, свежий крыжовниковый и клубничный соки, охлажденное кипяченое молоко, клубничный сироп и сливочное мороженое.

Взбивать смесь 30 секунд. Разлить в высокие бокалы, украсить половинками ягод клубники и целыми ягодами земляники. Подавать коктейль охлажденным.

Молочный коктейль с клубникой

На 4 порции: 1 стакан клубники, 1 ст. ложка сахара, по 1/2 стакана клубничного и лимонного соков, по 1 ст. ложке клубничного и лимонного сиропов, 50



1 стакан молока, 2 ст. ложки сметаны, 100 г сливочного мороженого.

Протереть через сито перебранные и промытые ягоды клубники, добавить в пюре сахар и тщательно перемешать. Положить клубничное пюре в миксер, добавить клубничный и лимонный соки и сиропы, охлажденное кипяченое молоко, охлажденную сметану и сливочное мороженое.

Взбивать смесь 30—45 секунд. Разлить в высокие бокалы, украсить половинками ягод клубники и кружочками лимона. Подавать коктейль охлажденным.

Молочный коктейль с лимоном

На 4 порции: 100 г фруктового мороженого, по $\frac{1}{3}$ стакана яблочного сиропа, лимонного, апельсинового и грейпфрутового соков и молока.

Взбить в миксере 100 г размягченного фруктового мороженого, яблочный сироп, лимонный, апельсиновый и грейпфрутовый соки и охлажденное кипяченое молоко.

Разлить в порционные стаканы, украсить кружочками лимона. Подавать коктейль охлажденным.

Молочный коктейль с малиной

На 4 порции: $\frac{1}{3}$ стакана свежей малины, 1 ст. ложка сахара, $\frac{1}{3}$ стакана малинового сока, по 2 ст. ложки лимонного сока и жирной сметаны, 1 стакан

молока, 2 ст. ложки вишневого сиропа, 100 г ванильного мороженого.



Протереть через сито перебранные и промытые ягоды малины, добавить в пюре сахар и тщательно перемешать. Положить малиновое пюре в миксер, добавить свежеприготовленный малиновый и лимонный соки и охлажденную сметану, охлажденное кипяченое молоко, вишневый сироп и ванильное мороженое.

Взбивать смесь 30 секунд. Разлить в высокие бокалы, украсить кружочками апельсина и целыми ягодами малины. Подавать коктейль охлажденным.

Молочный коктейль со сливовым соком

На 4 порции: по 1 стакану сливового сока и молока, 100 г пломбира, 2 ст. ложки сливового сиропа.

Взбить в миксере сливовый сок и охлажденное кипяченое молоко, добавить пломбир и сливовый сироп.

Разлить в порционные стаканы, украсить половинками консервированных слив. Подавать коктейль хорошо охлажденным.

Молочный коктейль с фруктовым чаем

На 4 порции: 2—3 ч. ложки фруктового чая, 2 мандарина, 1/2 ст. ложки сахара, 1/2 стакана пастеризованных сливок, 2 ст. ложки фруктового сиропа, 100 г пломбира.

Заварить в фарфоровом чайнике 1 стакан крепкою фруктового чая, охладить и отцедить настой. Очистить от кожуры мандарины, нарезать кусочками, 61



Мороженое

удалив семена, посыпать сахаром. Положить в миксер, добавить охлажденный фруктовый чай, пастеризованные сливки, фруктовый сироп, пломбир. Взбивать смесь 45 секунд. Разлить в высокие бокалы, украсить дольками мандарина. Подавать коктейль охлажденным.

Молочный коктейль с цитрусовыми нектарами

На 4 порции: по 1/4 стакана ананасового и бананового нектаров, абрикосового и персикового соков с мякотью, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка ванильного сахара, 50 г фруктового мороженого.

Смешать ананасовый и банановый нектары, абрикосовый и персиковый сок с мякотью. Взбить в миксере с охлажденным кипяченым молоком, ванильным сахаром и фруктовым мороженым.

Украсить кусочками консервированных ананасов, абрикосов и персиков. Разлить в порционные стаканы. Подавать коктейль охлажденным.

СОДЕРЖАНИЕ



*

ВСЕ О ПРИГОТОВЛЕНИИ МОРОЖЕНОГО	3
ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ	8
Классические сорта мороженого	8
Щербеты и граните	12
ДЕСЕРТЫ С МОРОЖЕНЫМ	22
Оригинальное мороженое к праздничному столу .	22
Мороженое и фрукты.....	41
Необычные десерты с мороженым	52
КОКТЕЙЛИ С МОРОЖЕНЫМ	56