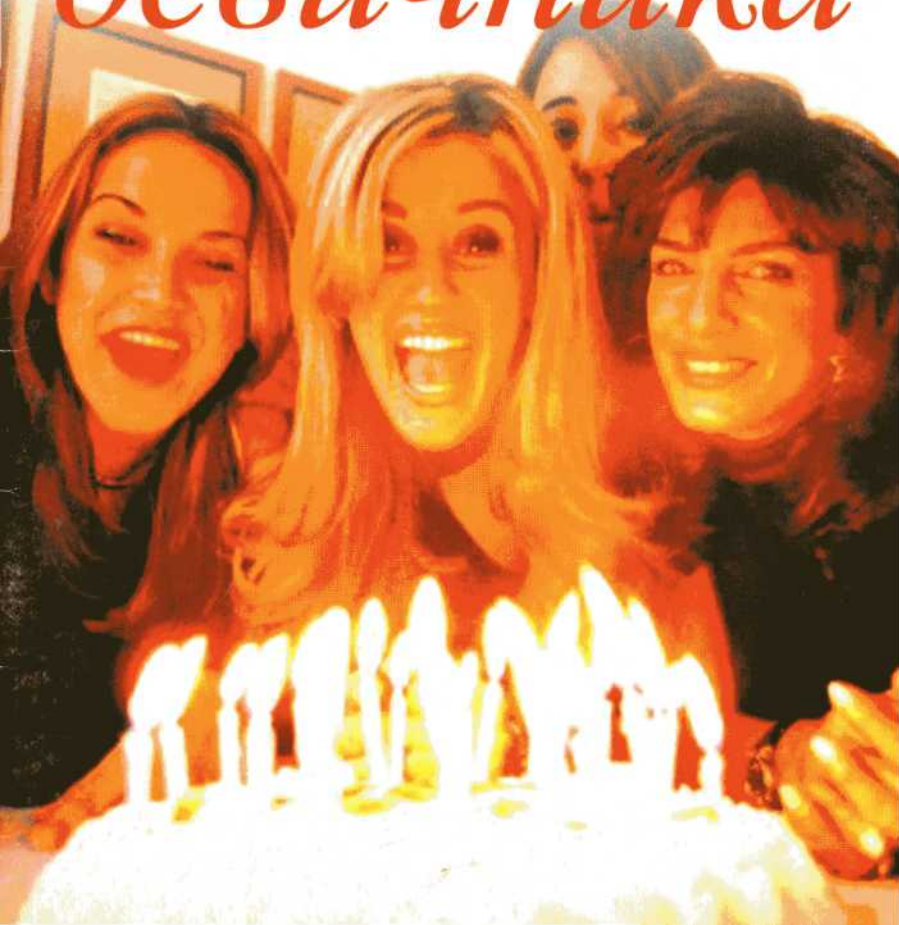
вкусно и просто

лучшие рецепты для девичника



УДК 641/642
ББК 36.99
Д79

Дубровская С. В.

Д79 Лучшие рецепты для девичника. - М: РИПОЛ классик, 2006. - 64 с. - (Вкусно и просто).

ISBN 5-7905-3923-8

Вы любите проводить время в кругу подруг? Эта книга для вас. В ней вы найдете множество оригинальных рецептов для девичника. Блюда по описанным в книге рецептам удивят вас своей простотой и пикантностью. Приятного вам аппетита и веселых девичников:

Для широкого круга читателей.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-7905-3923-8 О ООО «ИД «РИПОЛ классик», 2006

www.infanata.org

Введение

Вы хотите устроить вечеринку, на которой соберутся только девушки и женщины, чтобы поболтать в непринужденной обстановке, перемыть косточки общим знакомым, да и просто отдохнуть от каждодневных забот и суеты? А может быть, ваша подруга или родственница выходит замуж, и вы хотите отметить это событие исключительно в женской компании? Тогда эта книга для вас.

Чтобы приятно провести время в компании подруг, необходимо заранее спланировать меню и приобрести необходимые продукты.

В отличие от традиционных застолий с обильной закуской и «морем» алкогольных напитков, на девичнике уместным будет подать легкие салаты, несложные в приготовлении закуски с пониженным содержанием калорий (большинство девушек очень строго контролирует свой вес), сладости, а также прохладительные напитки.

Возможно, вам понравится идея фуршета. Придвиньте к стене небольшой стол, красиво расставьте салатники и блюда с кушаньями, напитки, отдельно поместите стопку тарелок, бокалы и столовые приборы. Не забудьте о достаточном количестве бумажных и полотняных салфеток.

Можно также устроить модный «файв-о-клок» — приготовить печенье и сладкий пирог, поставить на стол бутылку легкого вина и тонкие стеклянные бокалы. В жаркую погоду чай допустимо заменить компотом или другим прохладным напитком.

Если за столом собирается постоянная компания девушек, давно знакомых друг с другом, процедура приготовления еды упрощается — заранее распределите между собой, кто принесет с собой выпечку, а салаты и другие «быстрые» закуски нетрудно будет нарезать непосредственно перед застольем. Можно также приобрести продукты в складчину и за увлекательной беседой быстро сервировать стол.

Кстати, именно за столом можно обсудить детали предстоящей свадьбы, придумать забавные конкурсы для жениха и его друзей, выкуп невесты и т. д. Идеи можно почерпнуть из собственного опыта (наверняка кто-нибудь из собравшихся принимал участие в свадьбе) или же поискать в Интернете. Главное, чтобы все мероприятия были несложными и не требовали серьезных материальных затрат. Желательно как следует отрепетировать свои роли — весь «процесс», скорее всего, будет запечатлен на видеопленке.

И последнее. Несмотря на существующие традиции, рекомендуется устроить девичник не накануне свадьбы, а за день до нее. Перед торжественным событием у невесты очень много хлопот, к тому же она должна будет как следует отдохнуть.

Салаты и холодные закуски

Салат из сладкого перца

Расход продуктов
Спелый сладкий перец (зеленый, желтый и красный) — 500 г, рафинированное растительное масло — 6 ст. ложек, яблочный или виноградный уксус — 2 ст. ложки, репчатый лук — 1 шт., сахар — 0,5 ч. ложки, соль и молотый черный перец по вкусу, свежая зелень петрушки и укропа для украшения.

Способ приготовления

1. Перец вымыть, срезать плодоножки и удалить семена. Нарезать тонкими полосками.

2. Растительное масло смешать с черным перцем, солью и сахаром, добавить уксус, вылить в плотно закрывающуюся емкость и взболтать.

3. Репчатый лук очистить и мелко нашинковать или измельчить блендером. Соединить с перцем, залить маслом со специями и хорошо перемешать.

4. Выложить салат в хрустальный или стеклянный салатник, украсить веточками свежей зелени. Подать на стол охлажденным.

Закуска «Витаминная»

Расход продуктов
Листья щавеля — 200 г, легкий майонез — 100 г, томатная паста без добавок — 1 ст. ложка, мелко нарубленный зеленый лук - 1 ст. ложка, зелень укропа — 1 небольшой пучок, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

1. Щавель вымыть проточной водой и откинуть на дуршлаг. Затем обсушить салфеткой и нарезать

Овощи и зелень лучше всего резать на специальной пластмассовой дощечке — она не впитывает сок и легко отмывается.

тонкой соломкой. Укроп вымыть, обсушить, мелко нашинковать и смешать с зеленым луком. Добавить майонез и томатную пасту, посолить, всыпать сахар и перемешать.

2. Полученную массу смешать со щавелем. Переложить в салатник и сразу подать на стол.

Салат из спаржи

Расход продуктов

Свежая спаржа — 300 г, морковь — 300 г, консервированный горошек из банки — 300 г, нежирная сметана — 200 г, свежая зелень укропа — 1 небольшой пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Морковь очистить, вымыть и потушить в небольшом количестве воды до готовности. Спаржу приготовить аналогичным образом в отдельной емкости. Откинуть на дуршлаг, дать остыть.

2. Готовые овощи измельчить блендером или нашинковать. Горошек откинуть на дуршлаг, дождаться стекания маринада и смешать с овощами. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать.

3. Соединить все ингредиенты, добавить сметану, соль и перемешать. Переложить в круглый салатник и сразу подать на стол.

Салат из фасоли с огурцами

Расход продуктов

Консервированная белая фасоль — 200 г, свежие огурцы — 400 г, спелые помидоры — 200 г, зеленый лук — 1 небольшой пучок, рафинированное растительное масло — 2 ст. ложки, яблочный или виноградный уксус — 2 ст. ложки, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Фасоль откинуть на дуршлаг и дождаться стекания маринада. Огурцы вымыть, нарезать тонкой соломкой или измельчить блендером.

2. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нашинковать. Помидоры промыть проточной водой, обтереть и нарезать тонкими дольками.

3. Смешать все компоненты, добавить масло, уксус и соль. Поставить на час в холодильник, еще раз перемешать, затем переложить в салатник и подать на стол.

Овощной салат с капустой

Расход продуктов

Сваренный в мундире картофель — 200 г, свежая белокочанная капуста — 100 г, рафинированное растительное масло — 2 ст. ложки, репчатый лук — 100 г, листовой салат — 1 небольшой пучок, мелко нарезанная зелень укропа и петрушки — 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить и нарезать мелкими кусочками или измельчить блендером. Лук также очистить и мелко нашинковать.

2. Кочан разобрать, удалить середину и верхние листья. Нарезать тонкой соломкой. Посолить, размять руками и оставить на несколько минут до выделения сока.

3. Соединить все ингредиенты, добавить зелень укропа и петрушки, влить масло и перемешать, при необходимости досолить.

4. Выложить готовую смесь в красивую емкость, сверху накрыть вымытыми и обсушенными листьями салата и подать на стол.

Томатный салат с орехами

Расход продуктов

Спелые помидоры — 400 г, репчатый лук — 1 шт., рафинированное растительное масло — 3 ст. ложки, очищенные грецкие орехи — 3 ст. ложки, чеснок — 2 зубчика, молотый красный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Помидоры вымыть, обсушить, мелко нарезать и удалить семена. Лук очистить, нашинковать или измельчить блендером.

2. Чеснок натереть на мелкой терке, соединить с овощами.

Добавить орехи, соль и перец, залить растительным маслом и перемешать.

3. Выложить полученную массу в салатник и поставить на холод. Через час подать на стол.

Салат яично-огуречный

Расход продуктов

Свежие огурцы — 250 г, куриное яйцо — 2 шт., легкий майонез — 100 г, зеленый лук — 1 небольшой пучок, соль по вкусу, веточки укропа и петрушки для украшения.

Способ приготовления

1. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером.

2. Огурцы вымыть, обсушить салфеткой и нарезать мелкими кубиками. Лук также вымыть, очистить и нашинковать.

3. Соединить огурцы, лук и яйца, добавить майонез, посолить и хорошо перемешать. Выложить в салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

Салат с редисом

Расход продуктов

Свежие огурцы — 250 г, красный редис — 200 г, легкий майонез — 100 г, мелко нарубленная зелень укропа — 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Овощи вымыть, слегка обсушить и натереть на крупной терке или измельчить блендером. Смешать с зеленью, посолить.

2. Заправить салат майонезом, хорошо перемешать и выложить в салатник. Подать на стол в охлажденном виде.

Салат «Здоровье»

Расход продуктов

Свежая белокочанная капуста — 200 г, репчатый лук — 70 г, свежие помидоры мясистого сорта — 150 г, рафинированное растительное масло — 2 ст. ложки, веточки петрушки для украшения, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Капусту разобрать на листья, нашинковать тонкой соломкой. Лук очистить, нарезать мелкими кусочками или измельчить блендером.

2. Помидоры вымыть, обсушить и нарезать как можно мельче, удалить семена.

3. Соединить помидоры с капустой и луком, добавить масло, посолить, перемешать. Выложить в салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

Салат с грибами и картофелем

Расход продуктов

Сваренный в мундире некрупный картофель — 250 г, консервированные шампиньоны или белые грибы — 150 г, репчатый лук — 100 г, копченая колбаса или нежирный окорок — 150 г, зеленый горошек из банки — 100 г, рафинированное растительное масло — 2 ст. ложки, мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея — 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, нарезать мелкими кубиками. Колбасу или окорок измельчить блендером.

2. Грибы откинуть на дуршлаг, дождаться стекания маринада и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, нарезать полукольцами.

3. Открыть банку с консервированным горошком, слить рассол. Соединить горошек с остальными ингредиентами, добавить зелень и растительное масло, посолить, хорошо перемешать. Переложить в хрустальный салатник и сразу подать на стол.

Салат грибной

Расход продуктов

Маринованные шампиньоны или другие грибы — 150 г, репчатый лук — 100 г, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, куриное яйцо — 2 шт., нежирный майонез — 90 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Лук очистить, нашинковать и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка.

2. Сварить яйца вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке или очень мелко нарезать. Грибы откинуть на дуршлаг, дождаться стекания маринада и нарезать кубиками.

3. Соединить все ингредиенты, добавить майонез, масло, оставшееся после обжаривания лука, посолить и перемешать.

4. Подать на стол в салатнике или использовать при приготовлении холодных бутербродов.

Салат летний с брынзой

Расход продуктов

Свежие спелые помидоры — 300 г, желтый и зеленый сладкий перец — 100 г, брынза — 120 г, мелко нарезанная зелень петрушки **и** сельдерея — 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать тонкими дольками, удалить семена и остатки плодоножек. Посолить и оставить для выделения сока.

2. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и вынуть семена. Нарезать тонкой соломкой, смешать с помидорами.

3. Брынзу натереть на крупной терке или измельчить блендером, соединить с остальными ингредиен-

Все салаты из свежих овощей следует готовить незадолго до прихода гостей, иначе овощи пустят сок и станут невкусными.

тами, хорошо перемешать. Переложить в керамический салатник или глубокую миску, посыпать зеленью, охладить и подать на стол.

Салат «Морские глубины»

Расход продуктов

Консервированная морская капуста — 150 г, зеленый горошек из банки — 100 г, куриное яйцо — 1 шт., нежирный майонез — 80 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Сварить яйцо вкрутую, остудить, очистить и нарезать маленькими кубиками или натереть на крупной терке.

2. Капусту откинуть на дуршлаг, промыть кипяченой водой и дать лишней жидкости стечь. Банку с горошком вскрыть, слить маринад.

3. Мелко нарезать капусту, соединить с остальными ингредиентами, добавить майонез, посолить и перемешать.

4. Выложить в фарфоровый салатник и поставить на холод, через час подать на стол.

Салат с оливками и горьким перцем

Расход продуктов

Свежие помидоры — 300 г, свежие некрупные огурцы — 150 г, сладкий перец — 150 г, брынза или острый сыр — 100 г, репчатый лук — 100 г, небольшой горький перец — 1 шт., рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, консервированные оливки без косточек и начинки — 50 г, мелко нарубленная зелень петрушки — 3 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Огурцы и помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать очень тонкими дольками. Сладкий перец вымыть, срезать верхушку и удалить семена, затем нашинковать соломкой.

2. Лук очистить, нарезать прозрачными полукольцами. Горький перец обрезать сверху, вытащить семена, измельчить. Оливки откинуть на дуршлаг и дождаться стекания маринада. Сыр или брынзу натереть на крупной терке.

3. Огурцы, помидоры, сладкий и горький перец соединить, добавить лук, половину указанного количества зелени и растительное масло, посолить, перемешать.

4. Выложить салат в фарфоровую или хрустальную емкость, посыпать тертым сыром и оставшейся зеленью, украсить разрезанными пополам оливками.

Салат аппетитный

Расход продуктов

Фиолетовый репчатый лук — 300 г, сваренный в мундире некрупный картофель — 200 г, несладкие яблоки — 100 г, легкий майонез — 100 г, мелко нарубленная зелень укропа — 2 ч. ложки, вода — 1 ст. ложка, лимонная кислота на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Лук очистить, нарезать тонкими колечками. Яблоки вымыть, обсушить, снять кожуру и натереть на крупной терке или измельчить блендером, предварительно удалив сердцевину.

2. Картофель очистить, прокрутить в мясорубке и смешать с зеленью. Соединить все ингредиенты, добавить лимонную кислоту, растворенную в воде, за-

править майонезом, посолить и перемешать. Подать на стол в холодном виде, выложив на фарфоровое блюдо горкой.

Салат со свининой и картофелем

Расход продуктов

Свиной окорок или жареная свинина — 120 г, сваренный в мундире картофель — 100 г, маринованные огурцы — 100 г, куриное яйцо — 1 шт., легкий майонез — 120 г, острый кетчуп — 40 г, соль по вкусу, листья салата или свежая зелень укропа и петрушки для украшения.

Способ приготовления

1. Огурцы выложить в дуршлаг, дождаться стекания маринада и нарезать тонкими ломтиками или кубиками. Картофель очистить, измельчить блендером или прокрутить в мясорубке.

2. Мясо нарезать тонкими короткими полосками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке.

3. Соединить все ингредиенты. Майонез смешать с кетчупом, посолить и заправить салат. Готовую массу выложить в красивый салатник, украсить зеленью или листьями салата и подать на стол.

Салат с языком и беконом

Расход продуктов

Копченый бекон — 100 г, вареный говяжий язык — 60 г, сваренный в мундире картофель — 100 г, куриное яйцо — 1 шт., маринованный огурец — 1 шт., нежирный майонез — 100 г, горчица без добавок — 1 ст. ложка, мелко нарубленная зелень укропа — 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Бекон и язык нарезать тонкой соломкой. Картофель очистить, нарубить кубиками. Огурец разрезать пополам вдоль, затем нашинковать полупрозрачными ломтиками.

2. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером. Добавить майонез и горчицу, посолить, перемешать.

3. Соединить все ингредиенты, добавить зелень и снова размешать. Выложить в салатник или разложить по тартинкам, подать на стол в холодном виде.

При отваривании любых овощей можно добавить в воду немного сахарного песка — корнеплоды станут мягкими намного быстрее, а на их вкусе это не отразится.

Салат с копчеными куриными грудками

Расход продуктов

Копченые куриные грудки без костей и кожицы — 200 г, несладкие яблоки — 100 г, толченый миндаль — 30 г, легкий майонез на оливковом масле — 2 ст. ложки, взбитые сливки — 1 ст. ложка, мелко нарезанная зелень укропа и петрушки — 1 ст. ложка, молотый черный перец, сахар-песок и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Куриное мясо нарезать тонкой соломкой. Миндаль слегка обжарить на горячей сковороде без масла, остудить.

2. Яблоки вымыть, снять кожуру и натереть мякоть на крупной терке. Смешать с зеленью, куриным мясом и миндалем, добавить майонез и сливки, всыпать необходимое количество сахара, положить соль и перец, хорошо перемешать.

3. Выложить готовую массу в салатник, подать на стол в холодном виде.

Салат с сухариками «Кириешки»

Расход продуктов

Филе копченой курицы — 170 г, консервированная кукуруза из банки — 130 г, ржаные сухарики «Кириешки» со вкусом сыра — 35 г, легкий майонез — 100 г, мелко нарубленный зеленый лук — 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Куриное мясо нарезать тонкой соломкой, смешать с зеленым луком. Кукурузу выложить в дуршлаг, дождаться стекания жидкости.

2. Смешать все ингредиенты, добавить сухарики, посолить, заправить майонезом и хорошо размешать. Оставить на час до размягчения сухариков, затем выложить в салатник и подать на стол.

Колбасный салат с редисом

Расход продуктов

Колбаса «Докторская» — 120 г, куриное яйцо — 1 шт., свежий редис — 100 г, чеснок — 2 зубчика, свежевыжатый лимонный сок — 1 ст. ложка, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, сладкий кетчуп — 50 г, молотый черный перец на кончике ножа, мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 3 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Колбасу нарезать тонкой соломкой или кубиками. Редис вымыть, обсушить, срезать корни и ботву, нарезать полупрозрачными кружочками.

2. Яйцо отварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером. Чеснок измельчить.

3. Смешать лимонный сок с кетчупом, влить масло, добавить перец, посолить и перемешать. Полученную заправку соединить со всеми оставшимися ингредиентами, размешать.

4. Выложить готовую массу в хрустальный или фарфоровый салатник, охладить и подать на стол.

Салат «Овощное ассорти»

Расход продуктов

Краснокочанная капуста — 200 г, белокочанная капуста — 250 г, маринованные огурцы — 50 г, свежая морковь — 50 г, несладкие яблоки — 100 г, куриное яйцо — 1 шт., рафинированное растительное масло — 2 ст. ложки, апельсиновый сок — 1 ст. ложка, мелко нарубленная зелень сельдерея **и** петрушки — 3 ч. ложки, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке или мелко нашинковать. Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой.

2. Яблоки вымыть, снять кожуру и натереть мякоть на крупной терке. Капусту разобрать на листья, тонко нарезать. Маринованные огурцы обсушить, нарезать прозрачными кружочками.

3. Смешать все ингредиенты, добавить зелень, масло и апельсиновый сок, посолить, перемешать. Выложить в салатник горкой и подать на стол.

Салат с гранатовым соком

Расход продуктов

Нежирная свиная ветчина — 100 г, консервированные огурцы — 100 г, жесткие

груши — 100 г, свежевыжатый лимонный сок — 1 ст. ложка, гранатовый сок — 1 ст. ложка, огуречный рассол — 1 ст. ложка, рафинированное растительное масло — 2 ч. ложки, легкий майонез — 1 ст. ложка, столовая горчица без добавок и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Огурцы обсушить, нашинковать тонкими ломтиками. Груши вымыть, очистить и нарезать кубиками. Ветчину измельчить кусочками произвольной формы. Все перемешать.

2. Гранатовый сок соединить с растительным маслом, добавить лимонный сок, рассол, майонез и горчицу, посолить и перемешать миксером. Заправить салат.

3. Выложить готовое блюдо в салатник, охладить и подать на стол в качестве закуски к пряным коктейлям.

Салат рыбно-мясной

Расход продуктов

Отварное филе морской рыбы — 120 г, вареная говяжья вырезка — 100 г, куриное яйцо — 2 шт., консервированные огурцы — 100 г, яблочный уксус — 1 ст. ложка, нежирная сметана — 100 г, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, молотый черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Рыбу нарезать мелкими кубиками, мясо — тонкими полосками поперек волокон. Яйца сварить, вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером.

2. В отдельной емкости смешать уксус, сметану и растительное масло, добавить перец, посолить, оставить на 10 минут.

3. Огурцы обсушить, нарезать тонкими ломтиками. Соединить с остальными компонентами, влить заправку и хорошо перемешать. Выложить в фарфоровый салатник и сразу подать на стол.

Все компоненты, используемые в салате, должны быть одной температуры. Недопустимо смешивать теплые отварные овощи с холодной заправкой.

Салат с кальмарами

Расход продуктов

Вареное филе кальмара — 3 шт., некрупный репчатый лук — 3 шт., длиннозернистый рис — 4 ст. ложки, куриное яйцо — 3 шт., легкий майонез — 100 г, томатный сок — 2 ст. ложки, мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 2 ч. ложки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Сварить рис в соленой воде до готовности, откинуть на дуршлаг и удалить лишнюю жидкость. Дать остыть.

2. Филе кальмара нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, нашинковать ровными полупрозрачными кольцами.

3. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Добавить зелень, перемешать.

4. Майонез смешать с томатным соком, добавить перец и соль. Соединить все указанные компоненты, размешать до практически однородного состояния. Выложить готовый салат в красивую емкость горкой, поставить в холодильник на час, затем подать на стол.

Сладкие десерты и закуски

Ананас в сиропе

Расход продуктов

Кусочки консервированного или свежего ананаса — 350 г, сахар-песок — 100 г, ликер «Айриш Крим» — 1 ст. ложка, вода — 1 ст. ложка.

Способ приготовления

1. Сахар выложить в маленькую кастрюльку, залить ликером, добавить воду и перемешать. Поставить на огонь и сварить густой сироп, непрерывно помешивая.

2. Ломтики ананаса выложить в красивый прозрачный салатник, залить горячим сиропом, дать остыть и поставить в холодильник на час, затем подать на стол.

Клубника со взбитыми белками

Расход продуктов

Свежая клубника — 230 г, куриное яйцо — 1 шт., сахарная пудра — 80 г, кокосовая стружка или марципановые украшения — 1 пакет.

Способ приготовления

1. Клубнику перебрать, удалить плодоножки, выложить в дуршлаг и вымыть проточной водой. Оставить подсохнуть.

2. Отделить белок и взбить его миксером или венчиком, понемногу добавляя сахарную пудру. Должна получиться крепкая белая пена.

3. Выложить клубнику в глубокое блюдо, сверху равномерно распределить взбитый белок. Посыпать кокосовой стружкой или марципановыми украшениями, подать на стол.

Мандарины в коньяке

Расход продуктов

Спелые мандарины — 300 г, сахар-песок — 3 ст. ложки, коньяк — 35 г.

Способ приготовления

1. Мандарины очистить, разделить на дольки и снять пленки. Выложить мякоть в небольшой салатник.

2. Посыпать сверху сахаром, залить коньяком и поставить на холод. Через 1-1,5 часа подать на стол.

«Пьяные» апельсины

Расход продуктов

Апельсины — 350 г, сахарная пудра — 3 ст. ложки, ванильный ликер — 5 ст. ложек, жирные сливки — 140 г.

Способ приготовления

1. Апельсины очистить, нарезать поперек кружочками и уложить ровными слоями на дно плоского салатника или глубокой тарелки. Сверху полить ликером.

2. Сливки взбить миксером или венчиком, понемногу добавляя сахарную пудру. Кожуру, оставшуюся от одного апельсина, натереть на мелкой терке, всыпать в сливки и перемешать ложкой в направлении сверху вниз.

3. Выложить полученный крем поверх апельсинов, используя кондитерский мешок или шприц с фигурными насадками, поставить блюдо в холодильник на полчаса, затем подать на стол.

Банановая запеканка с миндалем

Расход продуктов

Спелые бананы — 250 г, свежевыжатый лимонный сок — 1 ст. ложка, апельсино-

вый сок — 2 ст. ложки, свежие или замороженные абрикосы — 100 г, яблочный сок — 1 ст. ложка, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, сахар-песок — 1 ст. ложка, толченый миндаль — 35 г, кардамон и мускатный орех на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Смешать апельсиновый и лимонный соки, всыпать кардамон и мускатный орех. Бананы очистить, разрезать каждый на две половинки вдоль.

2. Смазать широкую жаровню или противень с бортиками растительным маслом, выложить бананы и залить смесью соков со специями. Поставить в горячую духовку на 5 минут.

3. Абрикосы вымыть, ошпарить кипятком и снять кожицу. Отделить мякоть от косточек и взбить ее миксером, понемногу добавляя сахар и яблочный сок.

4. Готовые бананы красиво разложить на тарелке, залить абрикосовой массой, посыпать сверху толченым миндалем и подать на стол.

Персиковый десерт

Расход продуктов

Консервированные или свежие персики — 450 г, сахарная пудра — 3 ст. ложки, жирные сливки — 200 г, марципановая посыпка — 1 пакет.

Способ приготовления

1. Персики очистить, нарезать тонкими дольками. Выложить в глубокую сковороду или жаровню с антипригарным покрытием,влить сливки и посыпать сверху сахарной пудрой.

2. Поставить емкость в разогретую духовку на 5-6 минут.

3. Готовые персики выложить в салатник, украсить марципановой посыпкой и сразу подать на стол.

Орехово-банановый десерт

Расход продуктов

Спелые бананы — 350 г, свежевыжатый лимонный сок — 1 ст. ложка, сахар-песок — 50 г, очищенные лесные орехи — 50 г, нежирные сливки — 120 г.

Способ приготовления

1. Бананы очистить, размять вилкой или измельчить блендером до получения однородной массы. Добавить лимонный сок, перемешать.

2. Орехи размолоть в кофейной мельнице или растолочь в ступке, соединить с банановым пюре.

3. Сливки взбить миксером, понемногу добавляя сахар.

4. Разложить банановое пюре по креманкам, сверху равномерно распределить толченые орехи. Украсить взбитыми сливками и подать на стол.

Десерт «Стройность»

Расход продуктов

Сливки пониженной жирности — 100 г, свежая клубника или малина — 500 г, овсяные хлопья быстрого приготовления — 4 ст. ложки, фруктоза — 1 ст. ложка, корица на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Ягоды вымыть, разрезать каждую пополам. Соединить в отдельной емкости сливки и овсяные хлопья, взбить миксером или хорошо перемешать, оставить на 20 минут.

2. Смешать замоченные хлопья с ягодами, добавить корицу и фруктозу, снова перемешать и поставить в холодильник на час. Выложить в красивый салатник и подать на стол.

Йогуртовый десерт

Расход продуктов

Питьевой йогурт без добавок — 120 г, овсяные хлопья быстрого приготовления — 5 ст. ложек, ядра грецких орехов — 50 г, сладкие яблоки — 400 г.

Способ приготовления

1. Орехи измельчить блендером или растолочь в ступке. Яблоки вымыть, обсушить, снять кожуру и натереть мякоть на крупной терке.

2. Овсяные хлопья смешать с йогуртом, оставить на 10 минут для набухания. Добавить в полученную массу тертые яблоки и орехи, снова перемешать и оставить на 10 минут в прохладном месте. Переложить в керамический салатник или распределить по креманкам, подать на стол.

Груши со сливками

Расход продуктов

Красные яблоки — 150 г, груши твердого сорта — 170 г, жирные сливки — 140 г, сахарная пудра — 2 ст. ложки, ядра грецких орехов — 30 г, вода — 0,5 л, лимонная кислота по вкусу.

Способ приготовления

1. Воду довести до кипения в эмалированной кастрюльке, добавить лимонную кислоту.

2. Яблоки и груши вымыть, очистить, нарезать мякоть небольшими кусочками и проварить в течение

10 минут. Откинуть на дуршлаг, дождаться стекания воды и охладить. Сливки взбить миксером или венчиком, понемногу всыпая сахарную пудру. Орехи растолочь в ступке.

3. Кусочки фруктов разложить по креманкам, сверху украсить взбитыми сливками и посыпать толчеными орехами. Подать на стол в слегка охлажденном виде.

Печеные яблоки в сиропе

Расход продуктов

Твердые яблоки — 350 г, сахар-песок — 3 ст. ложки, сироп с ароматическим наполнителем — 30 г, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Яблоки вымыть, обсушить салфеткой, удалить сердцевину специальной выемкой и засыпать отверстие сахаром.

2. Выложить яблоки в жаровню или на противень с высокими краями, запекать в горячей духовке в течение 20 минут (до размягчения).

3. Готовые яблоки переложить в салатник или на блюдо, сверху полить сиропом, смешанным с ванилином. Подать на стол в горячем или холодном виде.

Мороженое с белым вином

Расход продуктов

Сливочное мороженое — 200 г, свежая клубника — 100 г, виноград (сорт без косточек) — 70 г, сладкое белое вино — 70 г.

Способ приготовления

1. Клубнику перебрать, удалить плодоножки, вымыть и измельчить блендером или прокрутить в мясорубке.

2. Вино поставить на холод, виноград вымыть, снять ягоды с грозди. Смешать мороженое с клубничным пюре, разложить по стеклянным вазочкам, украсить виноградинами и полить вином. Сразу же подать на стол.

Мороженое с коньяком

Расход продуктов

Пломбир «Морозко» — 300 г, цельное молоко — 2 ст. ложки, куриное яйцо — 5 шт., коньяк или коньячный спирт — 2 ст. ложки, сахар-песок — 1 ст. ложка, молотый мускатный орех на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Отделить белки от желтков. Желтки выложить в маленькую эмалированную кастрюльку, взбить миксером, понемногу добавляя молоко, сахар и мускатный орех. Готовую массу поставить на медленный огонь и варить, помешивая, до загустения.

2. Полученный крем поставить на холод, затем смешать с коньяком. Мороженое разложить по креманкам или вазочкам, полить сверху коньячным гарниром и подать на стол.

Ягодное ассорти

Расход продуктов

Свежие ягоды (малина, черная смородина, земляника, ежевика) — 350 г, жирные сливки — 170 г, сахарная пудра — 2 ст. ложки, свежая апельсиновая цедра — 2 ч. ложки.

Способ приготовления

1. Ягоды перебрать, удалить плодоножки и переложить в дуршлаг. Промыть проточной водой под краном, ополоснуть кипяченой и дать обсохнуть.

2. Сливки взбить миксером или венчиком, понемногу добавляя сахарную пудру.

3. Переложить ягоды в салатник или распределить по креманкам, перемешать. Сверху горкой выложить взбитые сливки. Посыпать апельсиновой цедрой и подать на стол.

Горящий десерт «Торжество»

Расход продуктов

Пломбир — 350 г, куриное яйцо — 3 шт., сахарная пудра — 120 г, бисквитные коржи — 200 г (2 шт.), спелые бананы — 50 г, консервированные или свежие персики — 70 г, коньяк — 90 г.

Способ приготовления

1. Персики очистить, нарезать мелкими кубиками. С бананов снять кожуру, мякоть нарезать тонкими кружочками.

2. Белки отделить от желтков, взбить миксером, понемногу добавляя сахарную пудру. Должна получиться белая крепкая пена.

3. На смазанный маслом противень выложить бисквитный корж, поверх него ровным слоем распределить мороженое и кусочки фруктов. Накрыть вторым коржом, сверху смазать взбитыми белками и поместить в горячую духовку на 2 минуты.

4. Выложить готовый торт на большое блюдо. Вокруг коржей налить коньяк, поджечь и сразу подать на стол.

Разноцветный десерт

Расход продуктов

Сливочное мороженое — 200 г, растворимый какао-порошок — 1 ст. ложка, свежевыжатый лимонный сок — 1 ст. лож-

ка, засахаренная черная смородина — 1 ст. ложка, ванильный сироп — 2 ст. ложки, свежие или консервированные фрукты для украшения.

Способ приготовления

1. Мороженое разделить на четыре части и разложить по разным емкостям. Первую часть смешать с какао, вторую — со смородиной, третью — с лимонным соком. Четвертая часть останется белой.

2. Приготовить прозрачные креманки или вазочки. Выложить мороженое слоями, следя, чтобы разноцветные полоски не размазались по емкостям.

3. Украсить готовый десерт кусочками консервированных фруктов, полить сверху сиропом и сразу подать на стол.

Мороженое с белковым кремом

Расход продуктов

Пломбир «Морозко» — 300 г, свежие сливы — 70 г, натуральное сливочное масло — 30 г, сахар-песок — 1 ст. ложка, горький шоколад без добавок — 30 г, куриное яйцо — 1 шт.

Способ приготовления

1. Сливы перебрать, вымыть, обсушить салфеткой, удалить косточки и кожицу. Мякоть измельчить блендером или растереть до однородного состояния.

2. Размягченное масло растереть ложкой. Отделить белок от желтка, взбить миксером, понемногу добавляя сахар. Шоколад охладить и натереть на мелкой терке.

3. Соединить белковый крем с маслом и сливовым пюре, перемешать. Выложить пломбир в стеклянные креманки, сверху украсить кремом и посыпать шоколадной крошкой. Сразу подать на стол.

Желе с различными наполнителями

Апельсиновое

Расход продуктов

Спелые апельсины — 300 г, сахар-песок — 120 г, желатин — 20 г, вода — 0,5 л, веточки свежей мяты для украшения.

Способ приготовления

1. Замочить желатин в холодной воде согласно инструкции, помещенной на упаковке, и оставить набухать в течение получаса.

2. Снять с апельсинов кожуру, мякоть разделить на дольки, снять пленки. Посыпать сахаром, взяв половину от указанного количества, и дождаться выделения сока.

3. Растворить сахар в воде, довести до кипения, положить готовый желатин и размешать до однородного состояния. Мякоть апельсина размять в соке, добавить к желатиновому раствору и перемешать. Вылить в приготовленные формочки, поставить на холод.

4. Подать на стол после застывания желе, украсив его сверху веточками мяты.

Вишневое

Расход продуктов

Свежая спелая вишня — 220 г, сахар-песок — 100 г, желатин — 25 г, красное полусухое вино — 50 г, вода — 0,9 л.

Способ приготовления

1. Замочить желатин в холодной воде, учитывая пропорции, указанные на упаковке. Оставить на полчаса для набухания.

Для желе подойдут любые сочные ягоды и фрукты, не содержащие мелких косточек и прожилок, которые трудно удалить. Полученный продукт должен быть совершенно однородным.

2. Вишни вымыть, обсушить, удалить косточки и выжать сок. Мякоть и кожуру соединить с сахаром, положить в кипяток и отваривать в течение 10 минут.

3. Добавить готовый желатин, размешать до полного растворения. Полученный сироп процедить через марлю, добавить вишневый сок и вино, перемешать, вылить в форму и охладить до застывания. Подать на стол, выложив на красивое блюдо.

Сметанное

Расход продуктов

Деревенская сметана — 450 г, желатин — 25 г, ядра грецких орехов — 60 г, корица и ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Желатин замочить в холодной воде, следуя инструкции на упаковке. Через полчаса поставить емкость на медленный огонь, подогреть, непрерывно помешивая, и дождаться растворения комочков.

2. Сметану смешать с корицей и ванилином, понемногу влить желатин и взбить миксером до однородного состояния. Разлить готовую массу в прозрачные креманки, поставить на холод. После застывания посыпать сверху измельченными грецкими орехами и подать на стол.

Мятное

Расход продуктов

Свежая мята — 110 г, водка без ароматизаторов — 2 ст. ложки, желатин — 50 г, вода — 0,5 л, светлый жидкий мед — 3 ст. ложки, жирные сливки — 130 г, сахар-песок — 2 ст. ложки.

Способ приготовления

1. Мяту вымыть, оставить несколько мелких веточек для оформления готового желе, остальные очень мелко нарубить или измельчить блендером. Залить водкой и оставить на час.

2. Желатин залить небольшим количеством холодной воды и дождаться набухания. В эмалированную кастрюльку влить воду, прокипятить, добавить мед и желатиновый раствор, влить водку, настоянную на мяте. Подогревать на слабом огне, непрерывно помешивая, до полного распускания комочков.

3. Вылить готовую массу в неглубокие широкие вазочки для варенья и поставить на холод. После застывания украсить веточками мяты. Сливки взбить с сахаром, используя миксер, выложить поверх желе и сразу подать на стол.

Дынное

Расход продуктов

Спелый лимон — 1 шт., мякоть дыни — 700 г, сахар-песок — 200 г, желатин — 30 г, вода — 0,7 л.

Способ приготовления

1. Замочить желатин в холодной воде (количество жидкости указано на упаковке) и дождаться его набухания.

2. Сахар смешать с водой, сварить сироп и соединить его с готовым желатином. Подогреть на медленном огне, непрерывно помешивая, до исчезновения комочков. Из лимона отжать сок.

3. Мякоть дыни протереть через сито или измельчить блендером. Полученное пюре соединить с ли-

монным соком, перемешать. Добавить в сироп, размешать, процедить через марлю.

4. Разлить горячее желе по формочкам, поставить на холод. После застывания выложить в порционные тарелочки и подать на стол.

Желе «Стеклышко»

Расход продуктов

Белое полусладкое вино — 130 г, сахар-песок — 230 г, желатин — 30 г, куриное яйцо — 2 шт., вода — 0,7 л, ванилин на кончике ложа.

Способ приготовления

1. Замочить желатин в небольшом количестве холодной воды на полчаса. Отделить белки от желтков, взбить в крепкую белую пену.

2. Смешать белки с вином, понемногу всыпая сахар. Добавить ванилин и влить желатин, смешать с кипятком и поставить на слабый огонь. Накрыть крышкой, прокипятить в течение 5 минут, затем снять с огня и процедить.

3. Разлить желе в порционные вазочки или креманки, поставить на холод. После застывания подать на стол.

Парфе

Классическое парфе представляет собой мороженое высшего сорта, приготовленное по специальному рецепту. Обычно под этим названием подразумевают различные блюда из мороженого, а также домашнее мороженое с наполнителями и холодные сливочные десерты.

Ванильное парфе

Расход продуктов

Свежие сливки — 220 г, цельное молоко — 50 г, сахар-песок — 2 ст. ложки, куриное яйцо — 1 шт., ванильный сахар — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

1. Желток отделить от белка, всыпать сахар-песок и ванильный сахар, влить теплое молоко и размешать вилкой. Поставить на слабый огонь, отварить, непрерывно помешивая, до заметного загустения.

2. Сливки взбить миксером. Смесь желтка с сахаром и молоком остудить, соединить с полученной пеной и разложить по креманкам. Охладить в течение получаса, затем подать на стол.

Кофейное парфе

Расход продуктов

Деревенские сливки — 200 г, сахар-песок — 2 ст. ложки, куриное яйцо — 2 шт., цельное молоко — 50 г, негранулированный растворимый кофе — 1 ст. ложка.

Способ приготовления

1. Молоко вскипятить в небольшой эмалированной кастрюльке. Всыпать кофе, размешать и прова-

рить в течение 3 минут на медленном огне. Желтки отделить от белков, выложить в эмалированную или фарфоровую емкость и растереть добела с сахаром или взбить миксером. Понемногу влить горячее молоко с кофе, размешать.

2. Сливки взбить венчиком или миксером, соединить с теплой массой и перемешать. Выложить в порционные вазочки, поставить на холод и дождаться застывания. Подать на стол в качестве летнего десерта.

Фисташковое парфе

Расход продуктов

Натуральные сливки — 170 г, цельное молоко — 50 г, куриное яйцо — 1 шт., сахар-песок — 2 ст. ложки, измельченные ядра фисташек — 30 г.

Способ приготовления

1. Желток отделить от белка, выложить в фарфоровую или эмалированную емкость, растереть ложкой, понемногу добавляя сахар. Влить молоко, размешать.

2. В полученную массу добавить толченые фисташки, перемешать, поставить на медленный огонь и сварить до заметного загустения.

3. Сливки взбить венчиком или миксером, влить теплую массу и хорошо перемешать. Разложить парфе по креманкам, поставить на холод до застывания, затем подать на стол.

Ягодное парфе с шоколадом

Расход продуктов

Деревенские сливки — 220 г, куриное яйцо — 2 шт., сахарная пудра — 2 ст. ложки, цельное молоко — 50 г, свежие ягоды (клубника, ежевика, малина) — 70 г, молочный шоколад без добавок — 30 г.

Способ приготовления

1. Сливки взбить миксером или венчиком, понемногу добавляя сахарную пудру. Белки отделить от желтков, добавить молоко и перемешать вилкой.

2. Ягоды вымыть, протереть через сито и слить лишнюю влагу. Смешать все ингредиенты, кроме шоколада, взбить миксером или венчиком. Выложить в порционные емкости, охладить до застывания. Перед подачей на стол посыпать тертым шоколадом или шоколадными кусочками.

Классическое парфе

Расход продуктов

Жирные сливки — 170 г, куриное яйцо — 1 шт., цельное молоко — 60 г, ядра грецких орехов — 40 г, сахарная пудра — 2 ст. ложки, ванилин — 0,5 г.

Способ приготовления

1. Желток отделить от белка, добавить подогретое молоко и разболтать вилкой.

2. Сливки взбить миксером или венчиком, понемногу всыпая сахарную пудру. Должна получиться крепкая белая пена.

2. Орехи растолочь в ступке или измельчить блендером. Соединить все ингредиенты, добавить ванилин, перемешать.

3. Готовую массу разложить по стеклянным креманкам и поставить на холод. Подать на стол в качестве десерта или использовать для приготовления кофе-глясе.

Сладости к чаю

Сливочные конфеты-тянучки

Расход продуктов

Сахар-песок — 500 г, натуральное сливочное масло — 90 г, картофельный крахмал — 2 ч. ложки, деревенские сливки — 0,6 л, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка.

Способ приготовления

1. Соединить в эмалированной кастрюльке крахмал и сахар, добавить сливки и размягченное сливочное масло, хорошо перемешать и отварить на слабом огне до загустения, непрерывно помешивая ложкой.

2. Приготовить форму в виде прямоугольника (подойдет емкость для холодца), смазать ее растительным маслом. Вылить загустевшую массу, подождать полного застывания и нарезать конфеты небольшими квадратиками или кусочками произвольной формы. Выложить на плоское блюдо и подать на стол.

Конфеты ореховые

Расход продуктов

Куриное яйцо — 2 шт., песочное печенье без добавок — 300 г, натуральное сливочное масло — 160 г, цельное молоко — 30 г, ядра грецких орехов — 35 г, сахарная пудра — 250 г, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Сварить яйца вкрутую, остудить, очистить и вынуть желтки. Размять их вилкой до однородного состояния или натереть на мелкой терке.

2. Печенье истолочь или измельчить руками, орехи раздробить. Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой добела, понемногу влить молоко и выложить желтки.

3. Соединить полученную массу с крошками печенья, измельченными ядрами орехом и ванилином, вымесить густое тесто. Сформировать из него небольшие шарики, выложить их на блюдо из синего стекла и сразу подать на стол.

Медовые леденцы на палочках

Расход продуктов

Натуральное сливочное масло — 50 г, сахар-песок — 500 г, светлый мед — 20 г, ягодный или фруктовый сироп — 2 ст. ложки, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, кипяченая вода — 0,5 стакана, деревянные зубочистки.

Способ приготовления

1. Мед подогреть, всыпать сахар и растереть ложкой. Понемногу влить воду, положить сироп и перемешать. Сливочное масло растопить, соединить с полученной смесью.

2. Выложить леденцовую массу в эмалированную кастрюльку, поставить на слабый огонь и отварить до загустения, непрерывно помешивая. Готовый продукт должен иметь золотисто-коричневатый оттенок.

3. Разлить сироп по формочкам, смазанным растительным маслом, положить зубочистки в качестве палочек и поставить на холод. Перед подачей на стол завернуть каждый леденец в пищевой целлофан.

Вишневые шарики

Расход продуктов

Ядра грецких орехов — 150 г, сахар-песок — 250 г, куриное яйцо — 1 шт., ванильный ликер — 45 г, горький шоколад

без ароматизаторов — 150 г, свежая или консервированная вишня — 120 г, пищевой спирт — 3 ст. ложки.

Способ приготовления

1. Вишни положить в спирт и выдержать полчаса. Шоколад измельчить, растопить на водяной бане, понемногу всыпать сахар, толченые грецкие орехи, влить ликер и вбить яйцо. Размешать или взбить миксером до однородного состояния.

2. Из готовой массы сформировать небольшие круглые комочки, украсить каждый вымоченной в спирте вишней, сделав небольшое углубление, и поставить в холодильник на сутки.

3. Подать на стол в качестве закуски к сладким коктейлям.

Яблочная пастила

Расход продуктов

Сахар-песок — 500 г, свежие яблоки — 1 кг, яичные белки — 18 шт., ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Яблоки вымыть, обсушить салфеткой и запечь в горячей духовке до размягчения. Остудить, снять кожицу, удалить сердцевины и прокрутить в мясорубке два раза. Полученное пюре соединить с сахаром и взбить миксером или венчиком.

2. Яичные белки взбить в крепкую пену, поместив в отдельную емкость, соединить с яблочной массой. Снова взбить до появления пены.

3. Вылить пастилу в жаровню с высокими краями, выложив ее пергаментом, и поставить в не слишком горячую духовку на 1,5 часа. Вытащить, остудить, не вынимая из емкости, затем разрезать на кусочки и подать на стол.

Виноградный десерт со сливками

Расход продуктов

Крупный белый виноград — 450 г, виноградный сок — 200 г, полусладкое белое вино — 200 г, желатин — 20 г, лимон — 1 шт., деревенские сливки — 200 г, сахар-песок — 3 ст. ложки.

Способ приготовления

1. Виноград промыть, снять с грозди и обсушить салфеткой. Каждую ягоду разрезать вдоль на две половинки, вытащить косточки.

2. Желатин замочить в половине указанного количества виноградного сока, руководствуясь помещенной на упаковке инструкцией. Оставить на полчаса для набухания. Затем влить оставшийся сок, всыпать 1,5 ст. ложки сахара. Лимон окатить кипятком, отжать сок и смешать с остальными ингредиентами, добавить вино.

3. Приготовить прозрачную емкость, на дно выложить виноградины. Залить их желатиновой массой, поставить на холод и дождаться застывания. Сливки взбить с остатками сахара, украсить десерт сверху и подать на стол. Для украшения можно использовать кусочки свежих фруктов или декоративную посыпку.

Муссы

«Кофейный аромат»

Расход продуктов

Негранулированный растворимый кофе — 20 г, куриное яйцо — 2 шт., сгущенное молоко повышенной жирности — 100 г, желатин — 20 г, сахар-песок — 120 г, ванилин на кончике ножа, вода — 0,7 л.

Способ приготовления

1. Желатин залить холодной водой в соответствии **с** помещенной на упаковке инструкцией, оставить для набухания на полчаса. Затем поставить емкость на средний огонь, подогревать, непрерывно помешивая, до исчезновения комочков.

2. Отделить желтки от белков, растереть ложкой с сахаром добела, понемногу всыпая кофе и ванилин, добавить сгущенное молоко. Залить кипящей водой, соединить с желатином и взбить миксером или венчиком в крепкую пену. Разложить по креманкам и подать на стол.

«Шоколадный восторг»

Расход продуктов

Горький шоколад без добавок — 200 г, куриное яйцо — 3 шт., натуральное сливочное масло — 70 г, цельное молоко — 50 г, жирные сливки — 100 г, сахарная пудра — 3,5 ст. ложки, сахар-песок — 100 г, ядра грецких орехов — 35 г.

Способ приготовления

1. Желтки отделить от белков. Молоко подогреть в небольшой кастрюльке. Добавить размягченное масло, мелко наломанный шоколад и поставить на слабый огонь.

2. После растворения шоколада всыпать сахар, вбить желтки и проварить на медленном огне, не переставая помешивать.

3. Загустевшую массу поставить на холод. Белки взбить миксером или венчиком в крепкую пену, соединить с теплой смесью и перемешать в направлении снизу вверх. Разложить по креманкам или вазочкам для мороженого, убрать в холодильник на час.

4. Сливки взбить миксером, понемногу добавляя сахарную пудру. Украсить готовый мусс толчеными орехами и подать на стол.

Напитки на любой вкус

Апельсиновый морс с корицей

Расход продуктов

Спелые апельсины — 400 г, сахар-песок — 220 г, вода — 1,5 л, корица на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Апельсины вымыть, разрезать каждый пополам и отжать сок ручной соковыжималкой.

2. Оставшиеся кожуру и мякоть выложить в кастрюльку, залить теплой водой, добавить сахар и корицу, поставить на средний огонь. Довести до кипения, проварить в течение 15 минут, затем закрыть емкость крышкой и остудить.

3. Теплый отвар процедить через несколько слоев марли, влить апельсиновый сок и перемешать. Охладить, разлить в высокие стеклянные бокалы и подать на стол.

Клубничный кисель

Расход продуктов

Свежая или замороженная клубника — 320 г, сахар-песок — 150 г, картофельный крахмал — 2 ст. ложки, вода — 0,5 л.

Способ приготовления

1. Клубнику вымыть проточной водой, перебрать, удалить плодоножки. Оставить несколько ягод (по числу порций) целыми, остальные протереть через сито или измельчить блендером.

2. Воду вскипятить в эмалированной кастрюльке, добавить сахар. Развести крахмал в небольшом количестве холодной воды, размешать до исчезновения комочков и тонкой струйкой влить в сироп. Непрерывно помешивая, довести до кипения, положить клубничное пюре, перемешать до однородного состояния и снять с огня. Горячий кисель разлить в порционные чашки, положить в каждую по одной ягоде и остудить. Подать на стол в качестве десерта.

Кисель с целыми вишнями

Расход продуктов

Свежая вишня — 300 г, сахар-песок — 100 г, картофельный крахмал — 2 ст. ложки, вода — 0,8 л.

Способ приготовления

1. Вишню вымыть, удалить косточки. Залить водой в эмалированной кастрюльке, довести до кипения.

2. Готовый отвар процедить через марлю, смешать с сахаром. С вишни удалить кожицу, мякоть, не измельчая, положить в сироп. Поставить емкость на огонь, довести до кипения.

Для киселя можно взять любые мясистые ягоды, из которых нетрудно удалить косточки. Все фрукты обязательно должны быть спелыми.

3. Крахмал развести в холодной воде и тонкой струйкой влить в кипяток. Размешать, проварить до оседания мякоти. Поставить на холод, затем перелить в чашу для крюшона и подать на стол.

Молочный кисель

Расход продуктов

Цельное молоко — 0,5 л, сахар-песок — 70 г, картофельный крахмал — 1 ст. ложка, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

1. Половину указанного количества молока вылить в эмалированную кастрюльку, довести до кипе-

ния на медленном огне, добавить сахар. Когда сахар полностью растворится, развести крахмал в охлажденном молоке, использовав весь объем. Влить тонкой струйкой в кипящий молочный сироп, проварить в течение 5 минут, непрерывно помешивая. Перед завершением процесса всыпать ванилин.

2. Горячий кисель разлить по фарфоровым чашкам, остудить и подать на стол.

Компот из свежих груш

Расход продуктов

Сочные груши — 500 г, сахар-песок — 130 г, светлый жидкий мед — 15 г, малиновый сок — 120 г, вода — 1 л, корица и лимонная кислота по вкусу.

Способ приготовления

1. Груши вымыть, разрезать каждую на две половинки, снять кожуру и удалить сердцевины. Готовые кусочки выложить на дно неглубокой кастрюльки, залить стаканом холодной кипяченой воды с добавлением лимонной кислоты, оставить на полчаса.

2. Вырезанные сердцевины и кожуру выложить в отдельную емкость, залить оставшейся водой, довести до кипения и проварить в течение 20 минут. Полученный отвар остудить, процедить через два слоя марли.

3. Холодный отвар смешать с сахаром, корицей и грушевым настоем, поставить на средний огонь и довести до кипения. Через 5 минут опустить в сироп половинки груш, сварить на медленном огне до размягчения мякоти, но не до разваривания.

4. В остывший компот добавить малиновый сок, положить мед и перемешать. Разлить по широким чашкам, выложить в каждую по одной половинке груши, охладить и подать на стол. Летом можно добавить в каждую чашку по одному кубику льда.

Компот из яблок и слив

Расход продуктов

Свежие яблоки — 300 г, свежие или консервированные сливы — 140 г, сахар-песок — 130 г, яблочный сок — 100 г, вода — 0,4 л.

Способ приготовления

1. Яблоки вымыть, снять кожуру и нарезать тонкими дольками.

2. Сливы выложить в дуршлаг, промыть проточной водой и удалить косточки.

3. Налить в эмалированную кастрюлю воду, добавить яблочный сок, перемешать и поставить на средний огонь. После закипания растворить сахар, положить яблоки и проварить в течение 10 минут.

4. По прошествии указанного времени положить в компот сливы, довести до кипения и сразу снять с огня. Накрыть емкость крышкой и поставить в прохладное место.

5. Разлить готовый компот по чашкам, остудить и подать на стол. Можно заранее процедить отвар и оформить его как безалкогольный фруктовый коктейль.

Компот с виноградным вином

Расход продуктов

Спелые яблоки — 600 г, сахар-песок — 200 г, белое полусухое вино — 160 г, гвоздика — 3 шт., вода — 1 л, свежая цедра одного некрупного лимона.

Способ приготовления

1. Воду вылить в кастрюльку с эмалированным покрытием, вскипятить, влить вино, добавить цедру, сахар и гвоздику, снова довести до кипения.

Любой рецепт компота можно разнообразить, если ввести в него различные фрукты (вместе с рекомендуемыми).

2. Яблоки вымыть, снять кожуру и нарезать кусочками. Всыпать в. кипящую жидкость, проварить до размягчения.

3. Снять готовый компот с огня, поставить на холод. Подать на стол в крюшоннице.

Чайный пунш «Бодрость»

Расход продуктов

Готовая чайная заварка — 0,6 л, спелые апельсины — 160 г, сахар-песок — 130 г, ром — 220 г, корица — 3 г, гвоздика — 4 шт., ванилин — 0,5 г.

Способ приготовления

1. Заварку процедить, смешать с корицей и ванилином, положить гвоздику.

2. Апельсины очистить, из корок сделать цедру и добавить в чай, смесь подогреть. Оставить на полчаса в теплом месте.

3. Остывшую смесь процедить, ром подогреть, всыпать сахар, влить чайную смесь. Разлить пунш по стеклянным чашкам, украсить дольками апельсина и подать на стол.

Лимонный пунш

Расход продуктов

Крепкая чайная заварка — 0,5 л, спелые лимоны — 2 шт., сахар-песок — 220 г, ром — 200 г, корица на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Лимоны вымыть, ошпарить кипятком и выжать сок. Смешать его с подогретым ромом, добавить корицу, сахар.

2. Чайную заварку процедить, соединить с остальными ингредиентами и перелить в плотно закрывающуюся посуду. Поставить в холодильник на 2 часа, затем разлить в высокие бокалы и подать на стол.

Грог «Зимний»

Расход продуктов

Свежая чайная заварка — 0,3 л, коньячный спирт или коньяк — 3 ст. ложки, небольшой лимон — 1 шт., сахар — 2 ст. ложки.

Способ приготовления

1. Заварку подогреть, добавить коньячный спирт или коньяк, перемешать. Поставить грог на слабый огонь, довести до кипения, но не кипятить.

2. Снять готовый напиток с огня, разлить по чашкам и сразу подать на стол. Отдельно поставить тарелку с лимонными дольками, посыпанными сверху сахаром.

Выпечка к чаю

Яблочный пирог с овсяными хлопьями

Расход продуктов

Сладкие яблоки — 400 г, овсяные хлопья «Геркулес» — 100 г, натуральное сливочное масло — 100 г, сахар-песок — 130 г, светлый мед — 1 ст. ложка, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, пшеничная мука высшего сорта — 120 г, корица на кончике ножа, панировочные сухари.

Способ приготовления

1. Муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить овсяные хлопья, понемногу всыпать сахар, положить корицу и хорошо перемешать ложкой или взбить миксером.

2. Яблоки вымыть, обсушить салфеткой и снять кожуру. Удалить сердцевину, нарезать кружочками. Жаровню или сковороду смазать растительным маслом, посыпать панировочными сухарями. Кусочки яблок выложить на дно ровным слоем, смазать сверху медом.

3. Выложить на яблоки готовое тесто, выровнять и поставить емкость в разогретую духовку. Выпекать до готовности.

4. Перед подачей на стол жаровню опрокинуть на большое блюдо таким образом, чтобы яблоки оказались сверху.

Пирог с ягодным джемом

Расход продуктов

Пшеничная мука высшего сорта — 420 г, сливочный маргарин — 150 г, куриное яйцо — 1 шт., сахар-песок — 130 г, чайная сода — 0,5 ч. ложки, яблочный уксус — 1 ст. ложка, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, ягодный джем — 130 г.

Способ приготовления

1. Маргарин размягчить, добавить муку и размешать ложкой. Должно получиться тесто в виде отдельных комочков.

2. Соду всыпать в уксус, добавить в смесь. Яйцо взбить миксером, понемногу добавляя сахар. Соединить все компоненты, вымесить до однородного состояния.

3. Примерно треть от общего объема теста скатать в шар и положить в холодильник, накрыв полиэтиленом.

4. Оставшееся тесто раскатать в лепешку. Сковороду смазать растительным маслом, выложить пласт теста и намазать джемом. Достать из холодильника затвердевшую массу, натереть ее на крупной терке или измельчить блендером, полученными комочками покрыть пирог сверху и поставить в горячую духовку. Запечь до готовности, затем выложить на красивое блюдо и подать на стол.

Джем, рекомендуемый в рецепте выпечки, можно заменить любым густым вареньем или повидлом.

Пирог с черной смородиной

Расход продуктов

Сахар-песок — 190 г, пшеничная мука высшего сорта — 200 г, куриное яйцо — 1 шт., деревенская сметана — 190 г, варенье или джем из черной смородины — 1 ст. ложка, ядра грецких орехов — 40 г, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, панировочные сухари, чайная сода на кончике ножа, сахарная пудра.

Способ приготовления

1. Яйцо взбить с сахаром, орехи истолочь в ступке. Соду всыпать в сметану. Соединить все ингредиенты в эмалированной емкости.

2. В полученную массу добавить варенье, понемногу всыпать муку и хорошо перемешать.

3. Сковороду или жаровню смазать растительным маслом, посыпать панировочными сухарями и выложить готовое тесто. Поставить в горячую духовку, запечь до готовности.

4. Перед подачей на стол вытащить из формы и посыпать сверху сахарной пудрой.

слойки-язычки

Расход продуктов

Бездрожжевое слоеное тесто — 400 г, куриное яйцо — 1 шт., сахар-песок — 300 г.

Способ приготовления

1. Тесто разморозить, развернуть и раскатать до толщины около 1 см.

2. Вырезать стаканом или формой заготовки язычков. Яйцо взбить миксером или венчиком. Выложить кусочки теста на смоченный водой противень, смазать сверху взбитым яйцом и посыпать сахарным песком. Поставить в горячую духовку и запечь до зарумянивания.

3. Перед подачей на стол выложить в плетеное блюдо или вазочку для печенья.

Ореховый пирог

Расход продуктов

Пшеничная мука высшего сорта — 200 г, сахар-песок — 140 г, ядра грецких орехов — 130 г, куриное яйцо — 2 шт., светлый изюм без косточек — 150 г, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, чайная сода или разрыхлитель на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Орехи истолочь в ступке. Изюм перебрать, вымыть проточной водой и обсушить салфеткой. Яйца взбить миксером, понемногу добавляя сахар.

2. Соединить все ингредиенты в одной емкости, добавить соду и постепенно всыпать муку. Размешать до однородного состояния.

3. Сковороду смазать растительным маслом, выложить готовую массу и поставить емкость в духовку. Выпекать до готовности. Перед подачей на стол вытащить из формы и нарезать порционными кусками.

Быстрая шарлотка

Расход продуктов

Куриное яйцо — 4 шт., пшеничная мука — 160 г, сахар-песок - 200 г, свежие яблоки — 200 г, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, яблочный уксус — 1 ст. ложка, панировочные сухари, чайная сода на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Яйца взбить миксером или венчиком, понемногу добавляя сахар. Постепенно добавить муку, соду, гашенную в яблочном уксусе, перемешать до однородного состояния.

2. Яблоки вымыть, снять кожуру, нарезать мякоть тонкими ломтиками или кубиками.

3. Глубокую жаровню смазать растительным маслом, посыпать панировочными сухарями. Яблоки равномерно разложить на дне, залить готовым тестом и сразу поставить емкость в горячую духовку. Выпекать до зарумянивания верхней корочки.

4. Перед подачей на стол шарлотку опрокинуть на блюдо так, чтобы яблоки оказались сверху.

Яблочные слойки

Расход продуктов

Бездрожжевое слоеное тесто — 400 г, свежие сладкие яблоки — 300 г, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, сахар-песок — 1 ст. ложка, куриное яйцо — 1 шт., молотая корица по вкусу.

Способ приготовления

1. Яблоки вымыть проточной водой, очистить и нарезать тонкими дольками, вырезать сердцевины.

2. Посыпать кусочки яблока сахаром и корицей, перемешать в эмалированной емкости и оставить на 15 минут.

3. Яйцо взбить миксером или венчиком. Тесто разморозить, раскатать до толщины около 8 мм, нарезать ромбами. На середину каждого куска выложить немного яблок, края залепить по направлению к середине.

4. Смазать противень или жаровню растительным маслом, выложить слойки на некотором расстоянии друг от друга, сверху полить взбитым яйцом. Поставить в разогретую духовку и запечь до зарумянивания.

5. Подать на стол теплыми, выложив в глубокое фарфоровое блюдо.

Печенье «Оладушки»

Расход продуктов

Сахар-песок — 170 г, куриное яйцо — 2 шт., сливочный маргарин — 150 г, легкий майонез без добавок — 200 г, картофельный крахмал — 190 г, чайная сода — 1 ч. ложка, яблочный или виноградный уксус — 1 ст. ложка, пшеничная мука до необходимой консистенции.

Способ приготовления

1. Маргарин оставить в тепле до размягчения. Яйца взбить в отдельной емкости миксером или венчиком, понемногу добавляя сахар. Соду всыпать в уксус.

2. Смешать взбитые яйца с маргарином и погашенной содой, добавить крахмал, положить майонез и перемешать. Понемногу добавить муку таким образом, чтобы получилось сметанообразное однородное тесто.

Вместо майонеза в печенье можно положить такое же количество сметаны средней жирности.

3. Выложить массу столовой ложкой на противень, оставляя между каждой горкой расстояние не менее 3 см. Поставить в духовку, запечь до готовности. Выложить на плетеное блюдо, подать на стол в горячем виде.

Печенье масляное

Расход продуктов

Натуральное сливочное масло — 200 г, сахарная пудра — 100 г, пшеничная мука высшего сорта — 430 г, куриное яйцо — 1 шт., нерастворимый какао-порошок — 1 ст. ложка.

Способ приготовления

1. Сливочное масло размягчить, смешать с яйцом. Взбить миксером или венчиком, понемногу добавляя сахарную пудру, какао и муку. Должна получиться однородная масса.

2. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок и выдавить на противень небольшие фигурные горки.

3. Поставить в разогретую духовку, запечь до зарумянивания, выложить на керамическую тарелку и подать на стол.

Поленца смаком

Расход продуктов

Пшеничная мука высшего сорта — 400 г, сахар-песок — 130 г, сметана — 150 г, куриное яйцо — 3 шт., сливочный маргарин — 200 г, свежая цедра одного лимона, кондитерский мак по вкусу, рафинированное растительное масло для смазывания противня.

Способ приготовления

1. Размягченный маргарин растереть ложкой в эмалированной или фарфоровой емкости, понемногу добавляя сахар. Желтки отделить от белков, смешать с цедрой и соединить с маргарином.

2. Добавить в смесь муку и сметану, размешать. Готовое тесто скатать колбаской, разрезать на кусочки и сформировать небольшие тонкие поленца.

3. Яичные белки взбить миксером или венчиком, обмакнуть в получившуюся пену каждое поленце, затем обвалять в кондитерском маке.

4. Противень смазать растительным маслом, выложить поленца на некотором расстоянии друг от друга и поставить в горячую духовку. Выпекать до готовности.

5. Подать поленца на стол слегка остывшими, выложив на плоское блюдо в несколько слоев.

Миндальное печенье «Аристократия»

Расход продуктов

Пшеничная мука высшего сорта — 420 г, куриное яйцо — 2 шт., сахар-песок — 170 г, натуральное сливочное масло — 125 г, очищенный миндаль — 160 г.

Способ приготовления

1. Масло размягчить и растереть ложкой, понемногу добавляя муку.

2. Яйца взбить миксером или венчиком, подсыпая сахар. Соединить все ингредиенты в эмалированной емкости.

3. Миндаль измельчить блендером или мелко нарубить острым ножом. Добавить в тесто, размешать до однородного состояния.

4. Из полученной массы сформировать небольшие шарики, выложить на противень и запечь в разогретой духовке до готовности. Подать на стол, выложив на блюдо или поместив в металлическую конфетницу.

Печенье классическое

Расход продуктов

Пшеничная мука высшего сорта — 420 г, сливочный или молочный маргарин — 130 г, куриное яйцо — 2 шт., рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, сахар-песок — 130 г, чайная сода или разрыхлитель на кончике ножа, сахарная пудра.

Способ приготовления

1. Маргарин размягчить, смешать с мукой и растереть ложкой до однородного состояния.

2. Яйца взбить миксером или венчиком, понемногу добавляя сахар. Соединить с маргариновой массой, добавить соду или разрыхлитель, вымесить мягкое тесто. Сформировать из него округлый ком, положить на тарелку, накрыть тканевой салфеткой и поставить в холодильник на час.

3. Смазать противень растительным маслом. Тесто раскатать тонким слоем, вырезать формочками или стаканом заготовки печенья, уложить на противень и выпекать до готовности в разогретой духовке. Перед подачей на стол выложить в плетенку и посыпать сахарной пудрой.

Соленое печенье к пиву

Расход продуктов

Острый сыр или брынза — 160 г, молочный маргарин — 150 г, пшеничная мука — 160 г, куриное яйцо — 1 шт., рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Маргарин оставить в тепле до размягчения. Сыр натереть на крупной терке или измельчить блендером.

2. Смешать сырную крошку с маргарином, всыпать муку, добавить воду до необходимой консистенции и вымесить однородное тесто средней густоты.

3. Раскатать полученную массу в тонкую лепешку, нарезать маленькими ромбиками или квадратиками. Смазать противень маслом, выложить на него заготовки печенья.

4. Яйцо взбить миксером, смазать сверху квадратики теста, посыпать солью и поставить в горячую духовку. Выпекать до зарумянивания. Подать на стол остывшими.

Творожные «солнышки»

Расход продуктов

Деревенский некислый творог — 300 г, куриное яйцо — 2 шт., пшеничная мука — 420 г, свежая апельсиновая цедра — 90 г, чайная сода или разрыхлитель — 1 ч. ложка, рафинированное растительное масло — 130 г, сахарная пудра — 50 г.

Способ приготовления

1. Творог измельчить блендером или прокрутить в мясорубке два раза.

2. Смешать цедру с творогом, вбить яйца по одному, добавить соду и муку, хорошо перемешать. Если тесто получилось жидковатым, всыпать еще немного муки.

3. Сформировать из готовой массы небольшие комочки, обжарить в кипящем масле до образования золотистой корочки. Выложить на салфетку, дать стечь лишнему жиру и обвалять «солнышки» в сахарной пудре. Подать на стол к чаю или в качестве закуски к сладким напиткам.

Сандвичи из песочного теста

Расход продуктов

Сливочный или молочный маргарин — 200 г, пшеничная мука — 420 г, сахар-песок — 130 г, густой джем или повидло — 90 г.

Способ приготовления

1. Маргарин размягчить, растереть ложкой или взбить миксером, понемногу добавляя муку. Должна получиться масса в виде мелких комочков. Добавить сахар, вымесить однородное тесто.

2. Готовую массу выложить на стол, раскатать в ровный пласт толщиной около 1 см, вырезать стаканом кружочки и разместить на противне.

3. Поставить в разогретую духовку, запечь до зарумянивания. Вытащить, выложить на тканевую салфетку, дать остыть. Затем смазать каждое печенье ва-

реньем или джемом, соединить кружочки по два и красиво разложить на широком блюде. Подать на стол к чаю или кофе.

Ореховые колечки

Расход продуктов

СЛИВОЧНЫЙ маргарин — 130 г, пшеничная мука высшего сорта — 220 г, сахар-песок — 190 г, куриное яйцо — 1 шт., ядра грецких орехов — 50 г, горький шоколад без добавок — 35 г, корица по вкусу, разрыхлитель на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Маргарин размягчить, растереть добела с сахаром. Яйцо взбить миксером или венчиком, соединить с маргарином. Орехи истолочь, добавить в смесь.

2. Понемногу всыпать муку с разрыхлителем и корицей, вымесить однородное тесто. Скатать его колбаской и выдержать на холоде в течение часа.

3. Из полученного валика сформировать небольшие колечки. Выложить на противень, поставить в разогретую духовку и запечь до зарумянивания. Выложить готовые колечки на салфетку, дать остыть.

4. Шоколад растопить на водяной бане. Уложить колечки на блюдо, полить полученной глазурью и подать на стол.

Хворост «Традиционный»

Расход продуктов

Пшеничная мука — 220 г, водка или разбавленный спирт — 1 ст. ложка, куриное яйцо — 1 шт., деревенская сметана — 110 г, рафинированное растительное масло — 200 г, сахар-песок — 1 ст. ложка, сахарная пудра в качестве посыпки.

Способ приготовления

1. Яйцо взбить венчиком или миксером, добавить сахар и муку, положить сметану, влить водку или спирт, хорошо перемешать. Должно получиться однородное тесто.

2. Готовую массу раскатать тонким слоем (около 3 мм), нарезать ленточками. Каждую завязать узлом или проделать отверстия в сер-едине, пропустив через них свободные концы.

3. Разогреть растительное масло в глубокой сковороде или жаровне, обжарить хворост до готовности. Выложить на бумагу, дать жиру стечь. Посыпать сахарной пудрой, выложить на блюдо и подать на стол.

Картошка из печенья

Расход продуктов

Печенье («Привет», «Юбилейное») — 400 г, куриное яйцо — 2 шт., натуральное сливочное масло — 160 г, сахар-песок — 160 г, измельченные ядра грецких орехов — 90 г, цельное молоко — 150 г, нерастворимый какао-порошок — 1 ст. ложка, ванильный сахар — 0,5 ст. ложки.

Способ приготовления

1. Яйца взбить миксером или венчиком, понемногу добавляя сахар. Влить теплое молоко, всыпать какао и размешать до исчезновения комочков. Подогревать на водяной бане в течение 5 минут.

2. Печенье раскрошить руками, влить горячую массу, всыпать ванильный сахар и размешать ложкой. Поставить на холод.

3. Сливочное масло размягчить, смешать с готовой массой. Скатать небольшие шарики, обвалять в ореховой крошке. Выложить на блюдо, выдержать полчаса в морозильнике, затем подать на стол.

Пончики из творога

Расход продуктов

Деревенский некислый творог — 220 г, куриное яйцо — 1 шт., цельное молоко — 110 г, пшеничная мука высшего сорта — 400 г, сахар-песок — 50 г, рафинированное растительное масло — 130 г, сахарная пудра — 50 г, чайная сода на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Творог прокрутить в мясорубке два раза или измельчить блендером. Куриное яйцо растереть или взбить с сахаром, добавить в творог. Понемногу всыпать муку с содой, влить молоко и вымесить однородное мягкое тесто.

2. Из полученной массы скатать шарики размером с грецкий орех. Разогреть масло в глубокой сковороде или жаровне, обжарить пончики до готовности со всех сторон, выложить в дуршлаг и дать маслу стечь.

3. Горячие пончики обвалять в сахарной пудре и сразу же подать на стол, выложив на красивое фарфоровое блюдо.

Лимоннички

Расход продуктов

Пшеничная мука высшего сорта — 400 г, куриное яйцо — 2 шт., натуральное сливочное масло — 35 г, сахар-песок — 1 ст. ложка, свежая цедра одного некрупного лимона, деревенская сметана — 90 г, сахарная пудра — 45 г, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка.

Способ приготовления

1. Яйца растереть с сахаром добела или взбить миксером в пену. Цедру лимона добавить в смесь.

2. Смешать полученную массу с размягченным сливочным маслом, добавить сметану, понемногу всыпать муку и вымесить однородное тесто.

3. Скатать готовое тесто в колбаску, нарезать маленькими кусочками и сформировать небольшие крендельки или колечки.

4. Смазать противень растительным маслом, уложить лимоннички на некотором расстоянии друг от друга и запечь в горячей духовке до готовности. Выложить на тарелку, посыпать сверху сахарной пудрой, дать немного остыть и подать на стол к чаю.

Медовые пряники

Расход продуктов

Пшеничная мука — 320 г, цельное молоко — 50 г, куриное яйцо — 2 шт., толченые ядра миндаля — 200 г, цукаты «Экзотика» — 25 г, толченые ядра грецких орехов — 20 г, светлый мед — 50 г, натуральное сливочное масло — 40 г, рафинированное растительное масло — 1 ст. ложка, молотая корица и гвоздика на кончике ножа, разрыхлитель.

Способ приготовления

1. Растопленное сливочное масло соединить с теплым молоком, влить мед и подогреть на водяной бане, непрерывно помешивая. Должен получиться густой однородный сироп.

2. Снять емкость с огня, остудить, добавить одно яйцо, пряности, разрыхлитель, понемногу всыпать муку и толченый миндаль. Вымесить мягкое тесто.

3. Грецкие орехи смешать с измельченными цукатами, оставшееся яйцо взбить миксером или венчиком в отдельной емкости.

4. Из теста раскатать ровную лепешку, формочкой или стаканом вырезать заготовки будущих пря-

ников. Смазать противень растительным маслом, выложить кусочки теста, сверху смазать яйцом и посыпать орехами. Поставить в горячую духовку, запечь до готовности. Вытащить, выложить на салфетку и дать остыть. Затем красиво уложить на блюде и подать на стол к чаю.

Торт «Мечта лентяйки»

Расход продуктов

Печенье «Юбилейное» — 420 г, цельное молоко — 160 г, натуральное сливочное масло — 130 г, вареная сгущенка — 250 г, измельченные ядра грецких орехов — 30 г.

Способ приготовления

1. Вареное сгущенное молоко переложить из банки в эмалированную емкость, добавить размягченное масло и взбить венчиком или растереть ложкой до однородного состояния.

2. Замочить печенье в теплом молоке на 2 минуты, затем выложить на квадратное блюдо или поднос, смазать смесью сгущенки и масла, накрыть печеньем и повторить последовательность действий.

3. Посыпать торт сверху орехами, поставить на холод примерно на 2 часа, затем подать на стол.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ 3

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 5

СЛАДКИЕ ДЕСЕРТЫ И ЗАКУСКИ 20

ЖЕЛЕ С РАЗЛИЧНЫМИ НАПОЛНИТЕЛЯМИ 29

ПАРФЕ 33

СЛАДОСТИ К ЧАЮ 36

МУССЫ 40

НАПИТКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС 42

ВЫПЕЧКА К ЧАЮ 48

Практическое издание
Серия «Вкусно и просто»

Светлана Валерьевна Дубровская

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ДЕВИЧНИКА

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *Е. Н. Биркина*
Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*
Компьютерная верстка: *Н. А. Кочетова*
Технический редактор *Е. А. Крылова*
Корректор *М. В. Новакова*

Издание подготовлено при участии ЛА «Абсолют Юни»

Подписано в печать с готовых диапозитивов 10.01.2006 г.
Формат 84x108/32. Печ. л. 2,0. Тираж 10 000 экз.
Заказ № 194

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО «ИД «РИПОЛ классик»
107140, Москва, Краснопрудная ул., д. 22а, стр. 1
Изд. лиц. № 04620 от 24.04.2001 г.

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленных диапозитивов в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org
Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!
Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!
www.infanata.org