

АЗБУКА ДОМАШНЕЙ
КУЛИНАРИИ

Чизкейки и штрудели

Scanned by Reina

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО





Зайцева И. А.

Чизкейки и штрудели

Scanned by Reina

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО



РИПОЛ
КЛАССИК

Москва, 2013

УДК 641/642
ББК 36.992
3-12

Зайцева, И. А.

3-12 Чизкейки и штрудели / И. А. Зайцева. М. РИПОЛ классик, 2013.
32 с. ил. (Азбука домашней кулинарии).

ISBN 978-5-386-05131-0

Сегодня любое кондитерское изделие можно купить в магазине, однако даже самые изысканные кулинарные шедевры не сравнятся с приготовленными заботливыми руками хозяйки. Эта книга для тех, кто любит вкусную выпечку и десерты. Здесь собраны классические и новые рецепты нежнейших чизкейков и штруделей, которые просты в приготовлении и не требуют особого кулинарного мастерства.

УДК 641/642
ББК 36.992

Издание не содержит в себе информацию, причиняющую вред здоровью и (или) развитию детей, и информацию, запрещенную для распространения среди детей. В соответствии с пунктом 4 статьи 11 Федерального закона от 29.12.2010 г. N 436-ФЗ знак информационной продукции не ставится

ISBN 978-5-386-05131-0

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2012

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3	Чизкейк-рулет с киви	18
Чизкейк карамельный	4	Штрудель яблочный	19
Чизкейк фруктовый	5	Штрудель ореховый	20
Чизкейк воздушный	6	Штрудель сливовый с изюмом	21
Чизкейк нежный	7	Штрудель творожный	22
Чизкейк творожный с черникой	8	Штрудель песочный с изюмом и айвой	23
Чизкейк творожный с белым шоколадом	9	Штрудель лимонный	24
Чизкейк шоколадно-сливочный	10	Штрудель клубничный	25
Чизкейк кофейно-карамельный	11	Штрудель с маком	26
Чизкейк мраморный	12	Штрудель с айвой	27
Чизкейк тыквенный	13	Штрудель с грецкими орехами и курагой	28
Чизкейк имбирный	14	Штрудель с ананасом	29
Чизкейк деревенский с творогом и голубикой	15	Штрудель с грибами и рыбой	30
Чизкейк диетический	16	Штрудель с морской капустой и яйцами	31
Чизкейк сливочный с вишневым желе	17		

ВВЕДЕНИЕ

Домашняя выпечка всегда создает атмосферу уюта и праздника. Именно поэтому многие хозяйки предпочитают не покупать кондитерские изделия, приготовленные профессионалами, а делать их самостоятельно. Кроме того, выпечка, приготовленная своими руками, как правило, обходится значительно дешевле той, что куплена в кондитерской.

Если вы никогда не готовили чизкейки и штрудели, потому что считали, что это сложно, то сейчас как раз самое время начать. В этой книге представлены изысканные рецепты с подробным описанием, поэтому приготовить такие блюда сможет даже новичок в кулинарии.

Штрудель это десерт пришедший к нам из Австрии. Традиционный рецепт представляет собой рулет сделанный из тонко раскатанного дрожжевого теста с вишневой или яблочной начинкой. Сегодня этот замечательный десерт известен во многих странах мира, и в каждой из них есть свои особенности его приготовления.

Основным отличием штруделя от обычного пирога является особенное тесто, которое называется вытяжным. Начинка может быть как сладкой (фруктово-ягодное пюре, шоколад, мак, изюм, творог и т.д.); так и несладкой (рыба, капуста, картофель).

Чизкейк это американский и европейский десерт обязательным

ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ

Scanned by Reina

1 час

время приготовления



категория (выпечка)



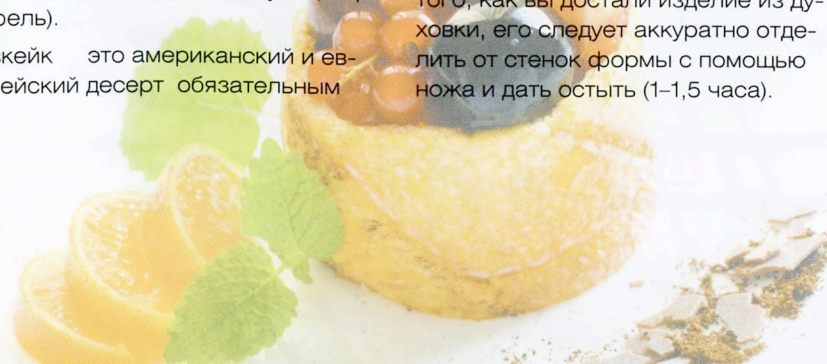
категория (десерт)



степень сложности приготовления

ингредиентом которого является десертный сыр. Однако в диетических рецептах его часто заменяют маложирным творогом или йогуртом. Как правило, чизкейк состоит из двух слоев твердого, который готовят из печенья и сливочного масла, и мягкого суфле. Помимо этого, в рецептуру входят яйца, фрукты, ягоды, печенье и другие ингредиенты. В качестве приправ используют ванилин и корица.

Одной из распространенных проблем является образование трещин во время охлаждения чизкейка. Чтобы предотвратить это, поддерживайте во время выпекания невысокую температуру. Через 15 минут после того, как вы достали изделие из духовки, его следует аккуратно отделить от стенок формы с помощью ножа и дать остыть (1-1,5 часа).



На 5 порций

400 г сыра маскарпоне
350 г сметаны
150 г песочного
печенья
90 г сахара
80 г сливочного масла
50 г коричневого
сахара
20 г желатина
5 г морской соли
Шоколадный крем
и ванилин по вкусу

1,5
часа

ЧИЗКЕЙК
КАРАМЕЛЬНЫЙ

1 Печенье истолочь в мелкую крошку, соединить с размягченным сливочным маслом, выложить в выстланную кулинарной бумагой форму, тщательно прижать и оставить в холоде на 1 час.

2 Желатин замочить в холодной воде на 5 минут, затем слить ее, добавить 100 мл кипятка и перемешивать до растворения.

3 В отдельной емкости соединить сметану, сахар и соль и держать на слабом огне, помешивая, 5 минут, затем добавить желатин, ванилин и охладить. Потом добавить сыр, предварительно взбитый с помощью миксера, и тщательно все перемешать.

4 Полученную массу вылить в форму с основой из печенья, разровнять, накрыть пищевой пленкой и оставить в холоде на 10–12 часов.

Готовый чизкейк украсить шоколадным кремом.

ЧИЗКЕЙК
ФРУКТОВЫЙ

1 Желатин растворить в воде и оставить на 10 минут, затем подогреть до температуры 60° С и держать на слабом огне до полного растворения, после чего дать остыть.

2 Печенье истолочь, соединить с растопленным маслом, выложить в форму, примять и оставить в холодильнике на 1 час.

3 Сливки взбить с сыром, сахаром и ванилином, ввести желатин и тщательно перемешать. Полученную массу ровным слоем выложить на основу из печенья и выпекать в духовке до готовности.

4 Охлажденный чизкейк украсить ломтиками киви и лайма.

Чизкейк можно украсить кремом. Для его приготовления соедините 320 мл молока, 5 г ванильного сахара, 200 г взбитых сливок, 2 яичных желтка, 5 г крахмала и 120 г муки и взбейте с помощью миксера.

На 6 порций

500 г сыра
Филадельфия
300 г светлого печенья
200 мл сливок
150 г сливочного масла
150 г сахара
20 г желатина
1 лайм
1 киви
Ванилин по вкусу

Scanned by Reina

1,5
часа

На 12 порций

400 г сыра маскарпоне
300 г печенья
200 мл крепкого кофе
150 г сливочного масла
120 г сахарной пудры
5 яиц
40 г порошка какао
20 мл коньяка (рома)
5 г мяты

2
часа

ЧИЗКЕЙК
ВОЗДУШНЫЙ

- 1 Печенье истолочь в мелкую крошку, соединить с размягченным маслом и кофе, тщательно перемешать, выложить в круглую форму, примять и оставить в холодильнике на 1 час.
- 2 Яичные белки взбить с помощью миксера вместе с сыром, а желтки растереть с сахарной пудрой. Затем соединить, влить коньяк и перемешать до образования однородной массы.
- 3 Полученным кремом покрыть основу из печенья и оставить в холодильнике на 10–12 часов.
- 4 Готовый десерт нарезать порционными кусками, посыпать порошком какао и украсить веточками мяты.

Можно оформить десерт, разложив по краю тарелки толченые ядра грецких орехов или воздушный рис.



Scanned by Reina



ЧИЗКЕЙК НЕЖНЫЙ

- 1 Печенье истолочь в мелкую крошку, соединить с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешать, выложить в круглую форму и примять, чтобы получилась основа.
- 2 Сливки, сыр, лимонную цедру и сахарную пудру взбить с помощью миксера. Желатин залить водой и оставить на 10 минут, затем подогреть на слабом огне, соединить с лимонным соком и ввести в сливочно-сырную массу.
- 3 Полученную смесь выложить в форму на основу и убрать в холодильник на 10–12 часов.
- 4 Чизкейк нарезать порционными кусками и украсить клубничным вареньем и листьями мяты.

Если клубничного варенья нет, вместо него можно использовать карамельный или шоколадный крем, а также шоколадную стружку.

На 10 порций

500 г сливок
200 г сливочного сыра
200 г сахарной пудры
150 г сливочного масла
100 г печенья
60 мл лимонного сока
50 г клубничного варенья
50 г лимонной цедры
20 г желатина
Листья мяты
для украшения

1,2
часа

**

На 9 порций

500 г творога
250 г черники
250 г сахара
250 г пшеничной муки
150 г сливочного масла
5 яиц
8 г ванилина
5 г разрыхлителя
Листья мяты для украшения

2,5
часа

ЧИЗКЕЙК ТВОРОЖНЫЙ С ЧЕРНИКОЙ

1 Просеянную муку соединить с охлажденным и натертым на терке маслом, добавить 1 яйцо, 150 г сахара, разрыхлитель и вымешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук. Тесто выложить в выстланную кулинарной бумагой форму и аккуратно разровнять по всей поверхности, сделав бортик.

2 Творог, ванилин и оставшиеся яйца и сахар взбить с помощью блендера. Полученную массу вылить в форму, сверху ровным слоем выложить чернику и выпекать в духовке в течение 45–50 минут.

3 Готовый чизкейк охладить, нарезать порционными кусками и украсить листьями мяты.

В процессе выпекания чизкейка температура в духовке не должна превышать 180° С.

Scanned by Reina



ЧИЗКЕЙК ТВОРОЖНЫЙ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

На 10 порций

300 г творога
200 г белого шоколада
180 г песочного печенья
150 г варенья из черешни
150 г сметаны
150 г сахарной пудры
70 г сливочного масла
1 яичный белок
20 г цедры апельсина
Ванилин по вкусу

1 Толченое печенье соединить с размягченным маслом, тщательно перемешать, выложить в круглую разъемную форму, разровнять поверхность, сделав бортик, запечь в духовке и охладить.

2 Творог протереть сквозь сито, соединить со сметаной, сахарной пудрой, ванилином, измельченной цедрой, растопленным шоколадом и яичным белком и взбить с помощью блендера. Полученную массу выложить на корж и убрать в холодильник на 5–7 часов.

3 Готовый чизкейк нарезать порционными кусками и полить вареньем.

Вы можете приготовить облегченный вариант этого чизкейка, используя темный шоколад вместо белого и уменьшив количество сахарной пудры.

1,5
часа

**

На 3 порции

400 г сыра
Филадельфия
200 г шоколадного
песочного печенья
200 г темного
шоколада
200 г шоколадного
крема
150 г сливочного масла
100 г ядер грецких
орехов
100 г карамельного
крема
100 г сахарной пудры
100 г коричневого
сахара
4 яйца
30 мл крепкого кофе
30 мл рома
10 г молотого
мускатного ореха
10 г крахмала
5 г ванилина

1,5
часа

*

ЧИЗКЕЙК
ШОКОЛАДНО-
СЛИВОЧНЫЙ

- 1 Песочное печенье и темный шоколад истолочь в мелкую крошку, соединить со сливочным маслом и молотым коричневым сахаром, добавить мускатный орех, кофе и тщательно перемешать.
- 2 Полученную массу выложить в круглую форму и оставить в холодильнике на 1 час.
- 3 Сахарную пудру соединить с сыром, яйцами, ромом, ванилином и крахмалом, взбить с помощью миксера, вылить в форму с основой и оставить в холодильнике на 12 часов.
- 4 Готовый чизкейк украсить шоколадным и карамельным кремом, используя кондитерский шприц, украсить веточкой мяты и посыпать толчеными грецкими орехами.

ЧИЗКЕЙК
КОФЕЙНО-
КАРАМЕЛЬНЫЙ

На 10 порций

650 г сливочного сыра
150 г шоколадного
печенья
150 г коричневого
сахара
150 г творожного
крема
100 мл карамельного
соуса
80 г сливочного масла
3 яйца
30 г пшеничной муки
30 мл кофейного
ликера
20 мл крепкого кофе
3 г ванилина
Кофейные зерна для
украшения

- 1 Размягченное сливочное масло соединить с толченым печеньем и ликером и тщательно перемешать. Полученную массу выложить на дно круглой формы, примять и оставить в холодильнике на 30 минут.
- 2 Из сахара сделать пудру, соединить ее с кофе, сыром, яйцами, мукой и ванилином и взбить с помощью блендера. Охлажденный крем выложить в форму с основой и запечь в духовке.
- 3 Чизкейк нарезать порционными кусками, на каждый из них выдавить немного творожного крема с помощью кондитерского шприца, выложить несколько зерен кофе и полить карамельным соусом.

1,5
часа

На 8 порций

500 г сыра маскарпоне
250 г сахарной пудры
220 г шоколадного
печенья
150 г сливочного масла
120 г сметаны
50 г сахара
50 г темного шоколада
4 яйца
5 г ванилина
Листья мяты для
украшения

1,2
часа

ЧИЗКЕЙК
МРАМОРНЫЙ

1 Печенье истолочь, смешать с растопленным маслом и сахаром, поместить на дно круглой формы, примять и оставить в холодильнике на 30 минут

2 Шоколад растопить, помешивая, на водяной бане вместе с сахарной пудрой (150 г) и охладить.

3 Сыр соединить с оставшейся сахарной пудрой, сметаной, яйцами и ванилином, взбить блендером и разделить на две части. В одну из них добавить растопленный шоколад.

4 Столовой ложкой выкладывать сырную массу на основу из обеих емкостей поочередно, разровнять поверхность и выпекать в духовке в течение 50 минут

5 Готовый чизкейк охладить, нарезать порционными кусками и украсить листьями мяты.

ЧИЗКЕЙК
ТЫКВЕННЫЙ

1 Печенье истолочь в мелкую крошку, соединить с размягченным маслом и миндалем и перемешать. Полученную массу выложить в круглую форму, сделав бортик, примять и оставить в холодильнике на 1 час.

2 Сахар, сыр, 2 яйца и ванилин соединить и взбить с помощью блендера. Коричневую сахарную пудру добавить в тыквенное пюре вместе с отдельно взбитыми белками и желтками оставшихся яиц, посыпать корицей и тщательно перемешать.

3 На основу ровным слоем выложить слоями тыквенную, а затем сырную массу, разровнять поверхность, запечь в духовке и охладить.

4 Готовый чизкейк нарезать порционными кусками и украсить ядрами грецких орехов.

На 9 порций

500 г сыра
Филадельфия
250 г тыквенного пюре
220 г песочного
печенья
150 г сахара
100 г сливочного
масла
80 г коричневой
сахарной пудры
60 г ядер грецких
орехов
4 яйца
20 г молотого миндаля
Корица и ванилин
по вкусу

1,2
часа

На 9 порций

600 г сыра
Филадельфия
250 г сметаны
200 г имбирного
печенья
100 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
100 г засахаренного
имбиря
80 мл шоколадного
соуса
80 мл карамельного
соуса
2 яйца
30 г муки
Ванилин по вкусу

1,5
часа

**

ЧИЗКЕЙК
ИМБИРНЫЙ

- 1 Печенье истолочь в мелкую крошку, соединить с размягченным маслом, выложить в круглую форму, примять и выпекать 5 минут, затем охладить.
- 2 Сыр, муку, яйца, 130 г сметаны, сахарную пудру и ванилин взбить с помощью блендера, добавить измельченный имбирь и перемешать.
- 3 Полученную массу выложить в форму и выпекать 35 минут, затем распределить по поверхности оставшуюся сметану и держать в духовке еще 5–7 минут.
- 4 Чизкейк охладить, нарезать порционными кусками и полить шоколадным и карамельным соусом.

Вместо засахаренного имбиря можно
использовать кумкват и цукаты.

ЧИЗКЕЙК ДЕРЕВЕНСКИЙ
С ТВОРОГОМ И ГОЛУБИКОЙ

- 1 Масло растопить, соединить с просеянной мукой и сахаром, добавить немного воды, замесить тесто и разделить его пополам. Одну часть выложить в круглую форму и поместить в холодильник на 20 минут, другую раскатать в пласт по размеру формы.
- 2 Творог смешать с яйцами, добавить ванилин, сахарную пудру и взбивать до образования однородной массы с помощью блендера, а затем соединить с голубикой.
- 3 Полученную массу ровным слоем выложить на основу, накрыть пластом теста и выпекать в духовке в течение 35 минут.
- 4 Готовый чизкейк охладить и нарезать порционными кусками.

На 8 порций

400 г 5%-ного творога
300 г пшеничной муки
200 г голубики
100 г сливочного масла
100 г сахара
100 г сахарной пудры
3 яйца
Ванилин по вкусу

1,2
часа

**

Чизкейк можно подать с шариком пломбира,
а также посыпать сахарной пудрой и корицей.

На 9 порций

350 г несладкого
йогурта
200 г печенья
200 г сыра маскарпоне
120 г сахара
100 мл грушевого сока
2 яйца
10 г корицы
10 г порошка какао

1,2
часа

**

ЧИЗКЕЙК
ДИЕТИЧЕСКИЙ

1 Печенье истолочь в мелкую крошку, соединить с грушевым соком, корицей, порошком какао и перемешать. Тесто распределить по дну выстланной фольгой разъемной формы и оставить в холодильнике на 10–15 минут

2 Яйца соединить с сыром, йогуртом, сахаром и взбить с помощью блендера. Полученную массу вылить на основу, накрыть фольгой, поместить в наполненную водой емкость большего диаметра и выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 50 минут

3 Готовый чизкейк аккуратно извлечь из формы и охладить.

4 Для украшения чизкейка подойдут консервированная вишня, нарезанное тонкими ломтиками киви и манго.

ЧИЗКЕЙК
СЛИВОЧНЫЙ
С ВИШНЕВЫМ ЖЕЛЕ

На 10 порций

250 г сыра маскарпоне
250 мл молока
180 г сахара
150 мл вишневого сока
130 г пшеничной муки
100 г печенья
100 г сметаны
60 г сливочного масла
1 яйцо
5 г желатина
3 г ванилина
2 г разрыхлителя
Консервированная
вишня, зефир и листья
мяты для украшения

1 Печенье истолочь в мелкую крошку, соединить с размягченным маслом, мукой, 80 г сахара и разрыхлителем, влить молоко и тщательно перемешать. Полученное тесто выложить в форму, примять и оставить в холодильнике на 40 минут

2 Сыр соединить с яйцом, сметаной, оставшимся сахаром и ванилином, взбить с помощью блендера, вылить на основу, разровнять и выпекать в духовке в течение 35–40 минут

3 Желатин развести в теплом вишневом соке и оставить в холоде на 10 минут после чего выложить на чизкейк, нарезать порционными кусками, украсить ягодами вишни, листьями мяты и кусочком зефира.

2
часа

На 11 порций

200 г киви
130 г сыра маскарпоне
100 мл жирных сливок
80 г сахара
40 г пшеничной муки
30 мл растительного масла
2 яйца
3 г разрыхлителя
3 г крахмала
Черника и листья мяты
для украшения

1,5
часа

ЧИЗКЕЙК-РУЛЕТ
С КИВИ

- 1 Яичные желтки взбить с 40 г сахара, всыпать муку, крахмал и разрыхлитель и перемешать. В полученную массу ввести отдельно взбитые белки.
- 2 Противень застелить бумагой для выпечки, смазать растительным маслом, ровным слоем вылить на него тесто и выпекать в течение 10–12 минут, затем аккуратно завернуть в полотенце в виде рулета и охладить.
- 3 Сливки взбить с оставшимся сахаром, добавить сыр, перемешать и оставить в холодильнике на 10–15 минут.
- 4 Корж аккуратно развернуть, смазать полученным кремом, накрыть ломтиками киви (150 г) и свернуть рулетом.
- 5 Готовый десерт нарезать порционными кусками и украсить черникой, оставшимся киви и листьями мяты.



Scanned by Reina

ШТРУДЕЛЬ
ЯБЛОЧНЫЙ

- 1 Муку соединить с водой, растительным маслом и солью, замесить тесто, накрыть его пищевой пленкой и оставить на 40 минут.
- 2 Яблоки нарезать небольшими кусочками, слегка потушить, посыпав сахаром, а затем разминать до образования однородной массы.
- 3 Тесто выложить на посыпанную мукой поверхность, накрыть ровным слоем начинки и свернуть рулетом, смазывая каждый слой размягченным сливочным маслом. Затем завернуть в фольгу, выложить на противень и запечь в духовке.
- 4 Готовый штрудель нарезать порционными кусками, посыпать сахарной пудрой и подать на стол с шариками мороженого и листьями мяты.

На 9 порций

300 г пшеничной муки
150 г яблок
150 г мороженого
крем-брюле
120 г сливочного масла
100 г сахара
50 г сахарной пудры
50 мл растительного масла
5 г листьев мяты
5 г соли

1,2
часа

На 12 порций

500 г пшеничной муки
300 г груш
200 мл воды
200 г сливочного масла
120 г сахара
100 г молотых ядер грецких орехов
60 г сахарной пудры
20 г измельченной лимонной цедры
5 мл столового уксуса
5 г корицы
5 г соли

1,3
часа

**

ШТРУДЕЛЬ
ОРЕХОВЫЙ

- 1 Муку соединить с водой и уксусом, добавить растопленное масло, соль и тщательно перемешать. Полученное тесто обмять, накрыть пищевой пленкой и оставить на 40 минут
- 2 Груши нарезать небольшими кубиками, размять в пюре, соединить с ядрами грецких орехов, корицей, сахаром и лимонной цедрой и тщательно перемешать.
- 3 Тесто выложить на посыпанную мукой поверхность, раскатать в тонкий пласт сверху ровным слоем выложить начинку, свернуть рулетом и запечь в духовке.
- 4 Готовый штрудель нарезать порционными кусками и посыпать сахарной пудрой.

Можно подать штрудель с кофе по-восточному и половинками яблока.

ШТРУДЕЛЬ
СЛИВОВЫЙ
С ИЗЮМОМ

- 1 Муку просеять горкой, в середине сделать углубление и вылить туда желтки, масло и воду, всыпать соль и вымешивать до образования однородной массы, не прилипающей к рукам, сформовать из нее шар, накрыть пищевой пленкой и оставить на 1 час.
- 2 Изюм обдать кипятком. Сливы очистить, удалить косточку и размять в пюре. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, корицу, взбитый яичный белок и тщательно перемешать.
- 3 Тесто выложить на посыпанную мукой поверхность, раскатать в тонкий пласт накрыть ровным слоем начинки, свернуть рулетом, поместить в фольгу и запечь в духовке.
- 4 Штрудель нарезать порционными кусками, посыпать сахарной пудрой, украсить листьями мяты и подать на стол с взбитыми сливками.

На 10 порций

600 г желтых слив
300 г взбитых сливок
250 г пшеничной муки
120 г изюма
100 г сахара
60 мл растительного масла
2 яичных желтка
1 яичный белок
30 мл воды
5 г соли
Корица, сахарная пудра и листья мяты по вкусу

1,3
часа

**

На 9 порций

500 г дрожжевого слоеного теста
400 г творога
100 г сахарной пудры
40 мл лимонного сока
30 г панировочных сухарей
30 г сливочного масла
5 г ванилина

40
МИН

ШТРУДЕЛЬ
ТВОРОЖНЫЙ

- 1 Творог размять вилкой, соединить с сахарной пудрой, лимонным соком и ванилином и тщательно все перемешать.
- 2 Тесто выложить на посыпанную мукой поверхность, раскатать в пласт, распределить по нему начинку, свернуть рулетом, смазывая каждый слой маслом и посыпая панировочными сухарями, завернуть в фольгу и запечь в духовке.

- 3 Готовый штрудель охладить и нарезать порционными кусками.

Вкус штруделя хорошо дополнит клубничный соус. Для его приготовления протрите сквозь сито 500 г клубники, соедините с 150 г сахара и 200 мл белого вина и доведите до кипения. Перед подачей на стол соус необходимо охладить.

ШТРУДЕЛЬ ПЕСОЧНЫЙ
С ИЗЮМОМ И АЙВОЙ

На 12 порций

- 1 Масло нарубить, соединить с 150 г сахарной пудры, цедрой и ванилином, затем добавить 1 яйцо, сливки, муку и разрыхлитель, замесить тесто, сформовать из него шар, накрыть пищевой пленкой и оставить в холодильнике на 2 часа.
- 2 Вымоченный в кипятке изюм соединить с нарезанной небольшими кусочками айвой, 100 г сахарной пудры, коричневым сахаром, коньяком, мускатным орехом и перемешать.
- 3 Тесто раскатать в пласт, смазать оставшимся яйцом, на одну сторону выложить начинку, свернуть рулетом и запечь.
- 4 Готовый штрудель нарезать порционными кусками, посыпать оставшейся сахарной пудрой и тертым шоколадом и украсить листьями мяты.

300 г пшеничной муки
300 г сахарной пудры
320 г айвы
120 г изюма
120 г сливочного масла
80 г коричневого сахара
50 г темного шоколада
2 яйца
30 г тертой лимонной цедры
30 мл сливок
30 мл коньяка
5 г разрыхлителя
Листья мяты для украшения
Ванилин и молотый мускатный орех по вкусу

1,5
часа

**

На 10 порций

500 г пшеничной муки
400 г яблок
150 г сахарной пудры
100 г мякоти лимонов
100 мл шоколадного
соуса
80 г ядер грецких
орехов
60 мл растительного
масла
40 г панировочных
сухарей
30 мл воды
5 г соли
5 г листьев мяты
Корица по вкусу

1,3
часа

**

ШТРУДЕЛЬ
ЛИМОННЫЙ

1 Из муки, растительного масла, теплой воды и соли приготовить тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, затем сформовать из него шар, накрыть пищевой пленкой и оставить на 30 минут

2 Яблоки нарезать соломкой, мякоть лимонов измельчить, соединить с толчеными ядрами грецких орехов, добавить сахарную пудру и корицу и тщательно перемешать.

3 Полученную массу выложить на тонко раскатанное тесто в виде колбаски, аккуратно свернуть рулетом, поместить на посыпанный сухарями противень и запечь в предварительно разогретой духовке.

4 Готовый штрудель нарезать порционными кусками, полить шоколадным соусом и украсить листьями мяты.

ШТРУДЕЛЬ
КЛУБНИЧНЫЙ

1 Муку соединить с разрыхлителем, добавить охлажденное и натертое масло, 30 г сахарной пудры, густой творог и замесить тесто, затем раскатать его в толстый пласт, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 2 часа.

2 Клубнику нарезать небольшими кусочками, соединить с обезжиренным творогом и сахаром и перемешать.

3 Тесто тонко раскатать, выложить начинку, свернуть рулетом и запечь в духовке.

4 Готовый штрудель охладить, нарезать порционными кусками, полить клубничным соусом, посыпать оставшейся сахарной пудрой, украсить листьями мяты и подать на стол с шариком мороженого.

Облегченным вариантом этого блюда является штрудель, приготовленный из бездрожжевого слоеного теста.



На 9 порций

250 г пшеничной муки
200 г густого творога
200 г обезжиренного
творога
200 г клубники
120 г пломбира
100 мл клубничного
соуса
100 г сливочного масла
100 г сахара
50 г сахарной пудры
3 г разрыхлителя
Листья мяты для
украшения

1,3
часа

На 13 порций

500 г пшеничной муки
150 мл воды
200 г сливочного масла
250 г семян мака
250 г сахарной пудры
60 г варенья из айвы
5 г соли

2
часа

**

ШТРУДЕЛЬ С МАКОМ

1 Из муки, масла, воды и соли замесить тесто, разделить его на две равные части, из каждой сформовать шар, накрыть пищевой пленкой и оставить на 40 минут

2 Семена мака всыпать в кипящую воду и держать на слабом огне в течение 10 минут, затем отжать, растереть, соединить с сахарной пудрой и вареньем и тщательно перемешать.

3 Каждый шар из теста раскатать в тонкий пласт, один из них покрыть ровным слоем начинки, второй поместить сверху, свернуть рулетом, выложить в выстланную кулинарной бумагой форму и запекать в духовке до готовности.

Если штрудель предназначен для праздничного стола, его можно украсить нарезанными небольшими кусочками ягодами и фруктами, а также сеточкой из шоколадного соуса.



ШТРУДЕЛЬ С АЙВОЙ

1 Муку соединить с яйцами, водой, лимонным соком и солью и замесить тесто, сформовать из него шар, накрыть пищевой пленкой и оставить на 30–40 минут

2 Айву пропустить через мясорубку, соединить с сахаром и тщательно перемешать.

3 Тесто поместить на застеленную тонкой салфеткой поверхность, раскатать в тонкий пласт, в середину выложить начинку в виде колбаски и скатать рулетом, аккуратно приподнимая ткань, затем переложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень и запечь в духовке.

4 Готовый штрудель нарезать порционными кусками, посыпать сахарной пудрой и украсить листьями мяты.

На 9 порций

400 г айвы
250 г пшеничной муки
150 г сахара
100 мл воды
60 г сахарной пудры
40 г панировочных сухарей
40 г сливочного масла
30 мл лимонного сока
2 яйца
5 г соли
Листья мяты для украшения

1,5
часа

На 10 порций

450 г слоеного теста
300 г сметаны
280 г яблок
200 г кураги
150 г сахара
120 г изюма
120 г ядер грецких орехов
120 г сахарной пудры
60 г сливочного масла
40 г панировочных сухарей
30 г жидкого меда
Ванилин и корица по вкусу

1,5
часа

**

ШТРУДЕЛЬ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И КУРАГОЙ

- 1 Яблоки нарезать небольшими кусочками, сухофрукты залить кипятком и оставить на 10 минут, затем откинуть на дуршлаг и измельчить курагу.
- 2 Подготовленные ингредиенты соединить с медом, орехами (80 г) и сахарной пудрой, добавить корицу и перемешать.
- 3 Тесто тонко раскатать, смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, накрыть ровным слоем начинки, свернуть рулетом, выложить на противень и выпекать в духовке до готовности.
- 4 Сметану взбить с сахаром и ванилином, украсить ею нарезанный порционными кусками штрудель и подать на стол с оставшимися орехами.



Scanned by Reina



ШТРУДЕЛЬ С АНАНАСОМ

- 1 Из муки, масла, воды (80 мл) и соли замесить тесто, сформовать из него шар и оставить на 30 минут.
- 2 Желток растереть с сахаром, соединить с кусочками ананаса, творогом и лимонным соком и перемешать. Полученную массу выложить на раскатанное тесто, свернуть рулетом, завернуть в фольгу и запечь в духовке.
- 3 Сахарную пудру (220 г) залить водой (400 мл) и держать на слабом огне до загустения, затем добавить ром и хорошо перемешать.
- 4 Штрудель нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать оставшейся сахарной пудрой, полить сиропом, украсить «цветами» из сливочного крема, кусочками персика, листьями мяты и подать на стол с мороженым.

На 4 порции

650 г консервированного ананаса
400 г обезжиренного творога
480 мл воды
300 г мороженого крем-брюле
250 г пшеничной муки
250 г сахарной пудры
100 г персиков (консервированных)
100 г сахара
200 г сливочного крема
50 г сливочного масла
30 мл лимонного сока
30 мл рома
1 яичный желток
3 г соли
Листья мяты для украшения

40
минут

*

На 5 порций

380 г слоеного теста
200 г филе минтая
200 г шампиньонов
100 г репчатого лука
40 мл растительного масла
20 г зеленого лука
Молотый черный перец
и соль по вкусу

1,5
часа

*

ШТРУДЕЛЬ
С ГРИБАМИ И РЫБОЙ

- 1 Филе рыбы и грибы нарезать небольшими кусочками, репчатый лук мелко нарубить.
- 2 Подготовленные ингредиенты соединить и обжарить на сковороде в растительном масле с добавлением черного перца и соли.
- 3 Тесто раскатать в тонкий пласт, накрыть ровным слоем начинки, свернуть рулетом, завернуть в фольгу, выложить на противень и запечь в духовке.
- 4 Готовый штрудель нарезать порционными кусками и посыпать измельченным зеленым луком.

Чтобы штрудель получился более сочным, заворачивая рулет, смазывайте каждый слой небольшим количеством растопленного сливочного масла. Подать на стол его можно как отдельно, так и с салатом из овощей.

ШТРУДЕЛЬ С МОРСКОЙ
КАПУСТОЙ И ЯЙЦАМИ

- 1 Капусту выложить в кипящую подсоленную воду и варить до мягкости, затем откинуть на дуршлаг. Лук мелко нарубить.
- 2 Подготовленные ингредиенты выложить на сковороду с разогретым маслом и обжарить, после чего влить вино, сливки и бульон, добавить молотый мускатный орех и тушить 10 минут.
- 3 Яйца (3 шт.) сварить вкрутую, очистить, нарезать небольшими кусочками и соединить с начинкой.
- 4 Тесто раскатать в тонкий пласт, смазать смесью оставшегося яйца и холодной воды, посыпать сухарями, накрыть ровным слоем начинки, свернуть рулетом, выложить на посыпанный мукой противень и запечь в духовке.

- 5 Готовый штрудель нарезать порционными кусками и сбрызнуть соевым соусом.

На 10 порций

300 г слоеного теста
200 г сушеной морской капусты
100 г репчатого лука
100 мл сливок
50 мл воды
40 мл соевого соуса
40 г панировочных сухарей
4 яйца
30 мл белого сухого вина
30 мл овощного бульона
30 мл растительного масла
Молотый мускатный орех и соль по вкусу

1,2
часа

**