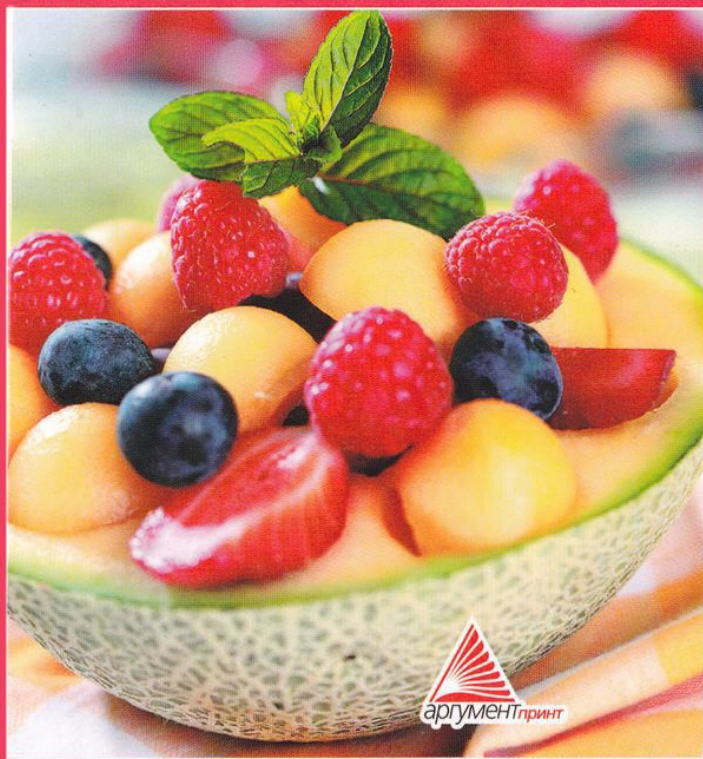


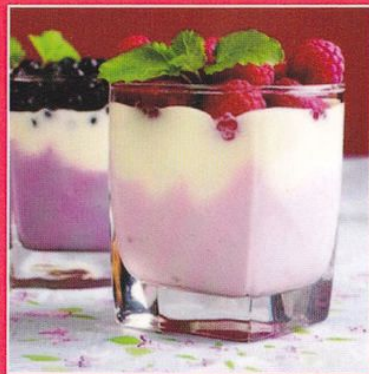
Королевское
Блюдо

ДЕСЕРТЫ

Фруктовые, ягодные, молочные, шоколадные



аргументпринт



**УДК 641.5
ББК 36.997
С 18**

**Серия «Коронное блюдо»
Основана в 2012 году**

Санина И. Л.

С 18 **Десерты. Фруктовые. Ягодные. Молочные. Шоколадные. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 96 с. — (Коронное блюдо).
ISBN 978-617-594-567-4
ISBN 978-617-570-298-7 (серия)**

Парфе с малиновым соусом, сорбет из черной смородины, ванильная панакота, торт «Тирамису», мороженое... Перед такими непередаваемо вкусными десертами, приготовленными с помощью этой книги, невозможно устоять и ими стоит наслаждаться. Попробовав их, ваши близкие и гости будут в восторге и непременно захотят добавки. Создайте свой особый десерт!

**УДК 641.5
ББК 36.997**

**ISBN 978-617-594-567-4
ISBN 978-617-570-298-7 (серия)**

© И. Л. Санина, текст, 2013
© ООО «Издательство «Аргумент Принт», 2013

Десерты

Десерт — сладкое блюдо, завершающее обед. Как правило, десерт бывает сладким или чуть сладким. На его приготовление времени тратится немного, зато удовольствие от лакомства просто несравнимое! Десертами являются блюда из фруктов, ягод, кремов, меда, орехов, семечек; мороженое или любая выпечка: торты, печенья, вафли, кексы, пироги; различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок; сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты); соки, содовые воды, компоты, кисели; сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; десертом может быть чай, какао, кофе, кофе с мороженым; специальные десертные вина — словом, все то, что может подаваться на «третье».

Ну разве можно устоять перед нежнейшими десертами французской кухни?!

По температуре подачи десерты делятся на горячие и холодные. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. Едят их десертной ложкой — промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

Существуют определенные основные правила подачи и приготовления десертов:

- Десерты надо рассматривать как логическое завершение обеда, после которого они должны подаваться.
- Обильная и сытная трапеза требует легкого десерта, например мороженого.
- Если в основном блюде есть фруктовый ингредиент, например яблоки, не следует включать этот фрукт в состав десерта.
- Также важна цветовая гамма: если за несколькими блюдами кремового или белого цвета последует такой же десерт, это может показаться скучным.

- Посуда, в которой отпускаются сладкие блюда, должна быть привлекательного вида, чистой и соответствовать помещенному в нее изделию. Заполнять посуду тем или иным сладким блюдом следует очень аккуратно.

- Температура посуды должна соответствовать температуре блюда.
- Желированные сладкие блюда, мороженое, компоты подают в вазочках стеклянных или из нержавеющей стали.
- Густые кисели при подаче к столу выкладывают из формы в вазочку и вокруг наливают фруктово-ягодный сироп.

Кисели средней густоты разливают для охлаждения в порционную посуду и в этой же посуде подают.

- При оформлении компотов свежие и консервированные фрукты и ягоды раскладывают в вазочки, красиво подбирая по форме и окраске, и заливают сиропом.

- Кремы подают в вазочках или креманках; кремы подбирают по цвету, комбинируя с бисквитом, цукатами, и поливают сиропом.

- Мороженое перед отпуском укладывают в виде шариков в вазочки или креманки, оформляют консервированными фруктами и ягодами или поливают десертным вином.

В этой книге вы найдете множество рецептов для приготовления воздушных кремов и пудингов, выпечных изделий, мороженого и фруктовых блюд, и, разумеется, классических десертов.

Мы собрали для вас всевозможные вариации сладких блюд — простых и сложных в изготовлении, классических и современных...

И вовсе не обязательно строго следовать образцу. Изобретайте, экспериментируйте, творите, следуя за своей фантазией — и у вас обязательно все получится! Вы сможете не только приготовить, но и эффектно подать в качестве кульминации кулинарной программы праздника! Рецепты помогут без особых затрат создать чудо-десерты из тех продуктов, которые можно приобрести на рынке или же в супермаркете.



Фрукты в желе



Ингредиенты:

- яблоки — 3 шт.;
- лимон — 1 шт.;
- айва — 2 шт.;
- ликер — 1 ст. ложка;
- груши — 3 шт.;
- сахар — 2 стакана;
- вода — 2 стакана;
- молоко — 0,5 л;
- яичные желтки — 4 шт.;
- желатин — 2 пакетика;
- миндальные пирожные — 2 шт.

Половину порции сахара смешать с водой и довести до кипения. Яблоки и груши помыть, почистить, отварить в полученном сиропе до мягкости. Айву помыть, почистить, удалить семена, крупно порезать и отварить в кипятке до полуготовности, а затем в сиропе — до мягкости.

Все подготовленные фрукты разложить в глубокую стеклянную форму. Сверху засыпать кусочками миндальных пирожных, смоченных ликером.

В кастрюлю влить молоко и, постоянно помешивая, довести до кипения. Оставшийся сахар растереть с яичными желтками и, постоянно помешивая, маленькими порциями залить горячим молоком, чтобы не заварить яичные желтки. Затем добавить натертую цедру лимона и заранее замоченный желатин.

Охлажденной смесью полностью залить фрукты. Поставить в холод на 2 часа, чтобы желе хорошо застыло.



Гранатовое желе



Ингредиенты:

- гранаты — 6 шт.;
- желатин — 2 пакетика;
- сок лайма — 1 л;
- сахар — 50 г;
- гренадин — 3 ст. ложки.

Гранаты разрезать пополам. Сохранить немного зерен для украшения, а остальное сложить в блендер и перетереть. Перелить полученную массу в сито, поставленное над большой посудой и протереть ее через сито. Перелить сок в посуду и добавить воды столько, чтобы получился 1 л жидкости.

Положить в посуду желатин и залить 150 мл гранатового сока. Оставить набухать на 5 минут. Перелить оставшийся сок в кастрюлю, добавить сок лайма и сахар, все перемешать.

Варить на медленном огне, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Снять с огня, аккуратно влить замоченный желатин с жидкостью и гренадин, не переставая помешивать, до полного растворения желатина.

Охладить, разлить по низким бокалам. Поставить в холодильник на ночь. Перед подачей к столу украсить желе зернами граната.



Если гранат при покупке нельзя надрезать, посмотрите на его поверхность. Цвет кожуры плода должен быть ярко-красным, однородным, кожура должна быть гладкой и блестящей. Слишком сухая кожица говорит о том, что он уже теряет влагу после долгого хранения.



Лимонное желе с киви



Ингредиенты:

- лимон — 2 шт.;
- сахар — 1 стакан;
- желатин — 20 г;
- вода — 1 стакан;
- киви — 3 шт.

Киви очистить и порезать тонкими пластинками. Один лимон помыть, ошпарить кипятком и нарезать тонкими пластинками. Разложить киви и лимоны по порционным бокалам или стаканам.

С половины лимона очистить цедру и натереть ее на мелкой терке. Из лимона выдавить сок. Цедру залить водой, довести до кипения и прокипятить 2—3 минуты. Добавить сахар, перемешать, слегка остудить. Всыпать желатин, тщательно размешать до его полного растворения. Влить сок лимона, перемешать. Процедить полученную жидкость.

Разлить в бокалы поверх киви и лимонов. Поставить в холодильник на 3—4 часа, до полного застывания.



Киви можно есть прямо со шкуркой. В шкурке киви содержится очень много полезных веществ и еще больше витаминов, чем в самой сердцевине киви. Но прежде чем съесть киви вместе со шкуркой вымойте его тщательно под проточной водой, и после этого можете есть, как обыкновенный персик. Но не стоит злоупотреблять киви вместе со шкуркой, чтобы не вызвать раздражение слизистой оболочки желудка.



Блинчики с малиной

Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 2 стакана;
- яйца — 3 шт.;
- сливки — 1 стакан;
- молоко — 2 стакана;
- сливочное масло — 100 г;
- сахар — 2 ст. ложки.

Для начинки:

- сливки 33 % — 300 мл;

- малиновый джем — 2 ст. ложки.

Для соуса:

- малина — 300 г;
- сахар — 150 г;
- вода — 1,5 стакана;
- крахмал — 1 ст. ложка.

Яйца тщательно растереть с сахаром, добавить просеянную муку и сливки, перемешать. Затем влить растопленное сливочное масло, молоко и хорошо вымесить тесто. Испечь тонкие блинчики.

В огнеупорную посуду положить малину, воду, сахар, довести все до кипения и, постоянно помешивая, проварить 4—5 минут. Крахмал развести 3 ст. ложками холодной воды и добавить к малине. Поварить еще 2—3 минуты, постоянно помешивая. Немного остудить и измельчить в пюре в блендере. Затем еще раз протереть через сито, чтобы не было косточек. Приготовить начинку: охлажденные сливки взбить в густую устойчивую пену, смешать с малиновым джемом. Завернуть начинку в блинчики и добавить свежие ягоды. Подавать к столу полив малиновым соусом.



Малина сочетается как со сладкими, так и с солеными продуктами. Поэтому ее кулинарные возможности безграничны! Она подходит для легких салатов и закусок — особенно с салатными листьями. Составляет отличную пару блюдам из мяса и птицы.



Блинчики с фруктами

Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 100 г;
- сахар — 100 г;
- яйца — 4 шт.;
- молоко —
1,5 стакана;
- ванильный сахар —
1 ч. ложка.

Для начинки:

- яблоки — 2 шт.;

- вишни — 150 г;
- апельсин — 1 шт.;
- сахар —
2 ст. ложки;
- сливочное масло — 30 г.

Для соуса:

- сахар — 4 ст. ложки;
- сливочное масло —
20 г;
- сливки 33 % — 200 г.

Взбить яйца с сахаром в пышную пену, добавить молоко, просеянную муку, ванильный сахар и тщательно вымесить тесто. Выпечь из готового теста блинчики. Яблоки помыть, удалить сердцевину и порезать маленькими кубиками. Вишню помыть, удалить косточки.

Подготовленные яблоки и вишню обжарить со сливочным маслом на сковороде. Добавить сахар и протушить на слабом огне 5—7 минут.

Приготовить карамельный соус. Растопить сахар со сливочным маслом, постепенно, маленькими порциями, влить горячие сливки. На слабом огне довести до нужной консистенции.

В готовые блинчики выложить начинку, завернуть их и полить карамельным соусом. Подавать к столу горячими.



«Золотая» пропорция приготовления блинов — 1 стакан муки на 2 стакана жидкости. Конечно, она выдерживается приблизительно, но знать ее полезно.



Блинчики с кисельной сливой

Ингредиенты:

Для теста:

- яйца — 1 шт.;
- сахар — 1 ст. ложка;
- мука — 100 г;
- соль — 1 щепотка;
- молоко — 150 мл;
- растопленное сливочное масло — 1 ст. ложка;

- ванильный сахар — 1 пакет.

Для начинки:

- замороженная слива — 350 г;
- сливовый сок — 200 г;
- сахар — 1 ст. ложка;
- корица — ¼ ч. ложки;
- крахмал — 2 ч. ложки;
- сахарная пудра — 1 ст. ложка.

Растопить масло. Отделить белок от желтка. Желток взбить с сахаром до белого цвета. Продолжая взбивать, влить молоко.

Просеять и перемешать сухие продукты: муку, соль, разрыхлитель. Влить, перемешивая, в сухую смесь молоко, растопленное сливочное масло, ванильный сахар. Накрыть крышкой и дать постоять 30 минут.

Белок взбить в пышную пену и ввести в тесто.

Выпечь блинчики. Выпекать примерно по минуте с каждой стороны.

Замороженную сливу залить водой наполовину и поставить для оттаивания.

В половине сока развести крахмал.

В оставшемся соке растворить сахар, корицу и довести до кипения. Соединить обе половины, тщательно помешивая, и варить до кипения (сварить жидкий кисель). Добавить сливу, тщательно перемешать, слегка посыпать сахарной пудрой, отставить.

Блинчики сложить вчетверо, наполнить кармашки кисельной сливой, выложить на тарелки.

Перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой.



Блинчики с соусом

Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 100 г;
- молоко — 175 мл;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 2 ст. ложки;
- растительное масло — 1 ст. ложка;
- соль — 1 ч. ложка.

Для соуса:

- яблоки — 2 шт.;
- сливочное масло — 20 г;
- сахар — 3 ст. ложки;
- вода — 3 ст. ложки;
- корица, гвоздика, коньяк, лимонный сок — для вкуса.

Яблоки помыть, почистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими ломтиками.

Яйца взбить с сахаром и солью в пышную пену.

Влить молоко, всыпать просеянную муку и тщательно перемешать до удаления комочков. Влить в тесто растительное масло, перемешать.

Сковороду прогреть на сильном огне.

На подготовленную сковороду вылить немного теста и дать ему растечься так, чтобы получился аккуратный блин. Выпекать, пока на поверхности блина не появятся пузырьки. Перевернуть на другую сторону.

В огнеупорной посуде растопить сливочное масло, всыпать ломтики яблок. Добавить сахар, воду, лимонный сок.

Помешивая, проварить на слабом огне 3—5 минут. Затем добавить специи и коньяк. Продолжая помешивать, уваривать до тех пор, пока яблок станут мягкими, а жидкость немного выпарится.

Подавать горячие блинчики, полив их яблочным соусом.



Торт «Смородина в снегу»

Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 300 г;
- сливочное масло — 200 г;
- сахар — 100 г;
- яичный желток — 1 шт.

Для начинки:

- ванильный сахар — 1 пакетик;

- молоко — 0,5 л;
- желатин — 3 г;
- яйца — 5 шт.;
- сахар — 280 г;
- крахмал — 30 г;
- красная смородина — 70 г.

Сливочное масло нарезать кусочками, смешать с мукой, сахарным песком и яичным желтком.

Завернуть тесто в полиэтиленовую пленку и положить на 30 минут в холодильник.

Духовку нагреть до 180 °С.

Тесто тонко раскатать и выложить в смазанную жиром форму. Поставить в духовку на 20 минут.

Молоко с ванильным сахаром довести до кипения.

Желатин замочить. Желтки отделить от белков и растереть со 100 г сахара, постепенно всыпать крахмал. Влить горячее молоко, желатин растворить в теплой массе. Дать остыть.

Красную смородину вымыть, несколько веточек отложить для украшения, остальные ягоды оборвать и смешать с остывшим кремом. Выложить на тесто.

4 яичных белка взбить, всыпав постепенно 150 г сахара.

Осторожно выложить массу на крем и сделать небольшие волны. Нагреть духовку до 180 °С. Поставить в духовку на 20 минут.

Готовый пирог остудить в форме. Украсить веточками смородины.



Торт из красной смородины с маскарпоне

Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 260 г;
- размягченное сливочное масло — 180 г;
- сахар — 100 г;
- яичные желтки — 2 шт;
- соль — щепотка.

Для крема:

- маскарпоне — 250 г;
- сливки — 100 мл;

- смородина — 200 г;
- сахар — 0,5 стакана;
- вода — 0,5 стакана;
- желатин —
3 пластины.

Для желе:

- смородина — 300 г;
- сахар — 2 ст. ложки;
- вода — 0,5 л;
- желатин —
5 пластин.

Смешать мягкое сливочное масло и сахарную пудру. Добавить желтки, муку и щепотку соли. Вымесить до однородности.

Тесто завернуть в пленку и поставить в холодильник на 30—40 минут.

Готовое тесто раскатать и выложить в форму. Выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке 20—30 минут до румяности. Для приготовления крема: в 0,5 стакана воды добавить ½ стакана сахара и смородину. Отварить немного, остудить, процедить. Замочить желатин согласно инструкции на упаковке, отжать и добавить в горячий сироп. В маскарпоне добавить сливки, вмешать сироп с желатином. Добавить красную смородину, размешать ложкой. Выложить все это на выпеченную основу, поставить в холодильник 2—3 часа. На застывшем слое разложить ягоды. Залить небольшим количеством желе, приготовленным аналогично, как для крема, и снова поставить ненадолго в холодильник.



Сливовый мармелад



Ингредиенты:

- сливы — 400 г;
- яблоки — 4 шт.;
- сахар — 300 г;
- сливочное масло — 3 г.

Сливы помыть и нарезать половинками. Яблоки помыть, очистить от кожуры и мелко порезать. Засыпать сахаром. Поставить на слабый огонь и варить до полного растворения фруктов и загустения массы.

Смазать дно формы тонким слоем сливочного масла, вылить в нее густую горячую массу, разровнять поверхность ложкой и дать ей остыть.

Затем осторожно вынуть пластину мармелада на доску, посыпать его сахарным песком и дать постоять так еще некоторое время.

Затем аккуратно разрезать на кубики, со всех сторон обсыпать сахаром и сложить в коробку для хранения, перекладывая слои пекарской бумагой.



Существует около 2000 видов слив. Они различаются и по форме, и по цвету, и по вкусу, например, ренклед — круглый и желтый со сладкой сочной мякотью, а венгерка — продолговатая, темно-фиолетовая с плотной мясистой серединой. Поздние сорта слив особенно вкусны после морозов.

Для ароматизации десертов часто используют ванилин. При его использовании лучше предварительно его растворить в горячей воде и добавлять по каплям, т. к. избыток ванилина придаст блюду горечь и может полностью испортить его.



Тарталетки с муссом и черной смородиной

Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 350 г;
- соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- сливочное масло — 185 г;
- вода — 5 ст. ложек.

Для мусса:

- молоко — 90 мл;
- сахар — 50 г;
- белый шоколад — 100 г;
- сливки — 200 мл;
- веточки мяты — 3 шт.;
- смородина — 300 г.



В посуду налить холодную воду и поставить в морозильник. Муку просеять, добавить соль. В муку с солью добавить порезанное масло и порубить все в крошку. Достать воду из морозильника и влить постепенно в тесто. Затем собрать тесто в ком, завернуть в пленку и поставить в холод на 1—1,5 часа. Раскатать тесто в пласт. Выложить тесто в формочки и наколоть вилкой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15—20 минут. Мяту размять в руках и положить в молоко. Довести молоко до кипения, снять с огня и настоять 20—30 минут. Мятку вынуть, всыпать сахар и снова довести до кипения. Кипятить, постоянно помешивая, 2—3 минуты. Добавить кусочки шоколада и размешивать до растворения. Сливки взбить. В шоколадный сироп добавить взбитые сливки. Перемешать до однородности. Заполнить корзиночки муссом и смородиной. Сверху можно слегка посыпать сахарной пудрой.



Галеты с абрикосами



Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 220 г;
- молоко — $\frac{1}{4}$ стакана;
- яичные желтки — 2 шт.;
- сливочное масло — 70 г;
- соль — 1 щепотка.

Для фруктов:

- абрикосы — 12 шт.;
- сахар — 2 ст. ложки;
- чай с жасмином — 1 пакетик.

Для посыпки:

- сахар — $\frac{1}{4}$ стакана;
- тимьян — 1 ст. ложка.

В миске на средней скорости взбить сливочное масло добела. По одному добавлять яичные желтки. Добавить соль, просеянную муку, перемешать до однородности. Добавить молоко и сформировать шар из теста. Завернуть тесто в пищевую пленку и поставить в холодильник на 1—1,5 часа.

В кастрюлю положить подготовленные абрикосы, пакетик жасминового чая, сахар и залить водой, чтобы она покрывала фрукты. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить до тех пор, пока абрикосы не будут легко протыкаться вилкой. Снять с огня и остудить. Затем порезать на кусочки. Для посыпки в небольшой миске смешать сахар и мелко порезанный лимонный тимьян. Разогреть духовку до 180 °С. Тонко раскатать тесто, вырезать 8 кругов и разложить фрукты, сформировать края пальцами. Сверху присыпать сахаром с лимонным тимьяном. Галеты положить на бумагу для выпечки и выпекать до готовности 30—35 минут.



Шоколадно- фруктовый порт-суфле

Ингредиенты:

- шоколад — 100 г;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 140 г;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- какао — 2 ч. ложки;
- разрыхлитель — 1 г;
- сливочное масло — 1 ст. ложка;
- мука — 50 г;
- крахмал — 20 г;
- желатин — 20 г;
- сливки 33 % — 1 стакан;
- молоко — 30 мл;
- ягодный йогурт — 400 г;
- малина — 300 г.

Духовку включить на 180 °С. Форму смазать маслом. Шоколад поломать на кусочки и растопить на водяной бане. Отделить желтки от белков. Смешать муку, крахмал, какао и разрыхлитель, просеять. Желтки растереть с сахаром, солью, ванильным сахаром, влить шоколад и перемешать. Белки взбить в пену. В желтковую массу добавить мучную смесь, перемешать, ввести белки и перемешать до однородности. Перелить тесто в форму, выпекать 20 минут. Остудить, разрезать на 2 части. Желатин залить молоком, дать постоять. Йогурт смешать с 2 ст. ложками сахара. Сливки взбить в пену. Желатин слегка прогреть, добавить взбитые сливки. Аккуратно перемешать, добавить малину и желатин.

Половину коржа положить на блюдо, вокруг поставить бортик формы, смазать кремом. Положить сверху второй корж, слегка прижать и нанести сверху остатки крема. Поставить торт в холодильник на 6 часов. Торт украсить ягодами малины и тертым шоколадом.



Торт «Клубничка»

Ингредиенты:

Для коржа:

- мука — 80 г;
- сахар — 90 г;
- соль — 1 щепотка;
- сливочное масло — 55 г;
- молоко — 1 ст. ложка;
- яйца — 2 шт.;
- измельченный миндаль — 50 г.

Для мусса:

- шампанское — 200 мл;
- яйца — 3 шт.;

- сахар — 200 г;
- сливок 33 % — 350 мл;
- сок половины лимона;
- крахмал — 1 ст. ложка;
- желатин — 15 г.

Для желе:

- клубника — 300 г;
- шампанское — 550 мл;
- лимонный сок — 1 ст. ложка;
- сахар — 100 г;
- желатин — 15 г.

Масло порубить с мукой, солью и миндалем в крошку. Яйца взбить с сахаром. Ввести крошку, молоко, сливочное масло и перемешать до однородного состояния. Вылить тесто в форму, поставить в духовку и выпекать 20 минут. Желатин залить 25 мл воды, дать набухнуть и нагреть до полного растворения. Белки отделить от желтков. Желтки взбить с солью и крахмалом. 100 мл сливок с 50 г сахара довести до кипения, ввести в желтки и, постоянно помешивая, довести до загустения. Белки взбить в пену. Соединить ложку воды, сок лимона и 50 г сахара, помешивая, сварить сироп. Продолжая взбивать, ввести сироп и взбить до крепких пиков. Сливки взбить с сахаром, добавить желтки, белки, шампанское и желатин. Дать смеси немного схватиться и вылить на бисквит. Желатин залить водой и нагреть смесь. Шампанское нагреть с сахаром и лимонным соком. Соединить с желатином. Выложить на мусс половинки клубники. Вылить на клубнику смесь. Поставить торт в холод на 4—6 часов.



Ягодный порт

Ингредиенты:

Для основы:

- шоколад черный — 170 г;
- кукурузные хлопья — 100 г;
- миндаль молотый — 3 ст. ложки.

Для крема:

- сливки — 300 г;
- сахар — $\frac{3}{4}$ стакана;
- вино красное — 150 г;

- желатин — 25 г.

Для верхнего слоя:

- шоколад черный — 500 г;
- вино красное — 100 г;
- ягодный сок — 150 г;
- сахар — 1 ст. ложка;
- желатин — 20 г;
- ягоды — 100 г.

Измельчить кукурузные хлопья в крошку. Шоколад поломать на кусочки и растопить на водяной бане. К растопленному шоколаду добавить хлопья, миндаль, перемешать.

Дно и бока формы застелить бумагой для выпечки. Выложить на дно шоколадную массу, уплотнить и разровнять. Поставить в холодильник застыть.

Половину вина разогреть с сахаром пока сахар не растворится. Желатин замочить во второй части вина и распустить на водяной бане.

Соединить обе винные смеси с сахаром и желатином, размешать и поставить остывать. Взбить сливки.

Когда вино с желатином начнет желироваться, соединить его со сливками. Выложить крем на основу и поставить в холодильник.

Желатин залить половиной сока, дать разбухнуть, затем распустить на водяной бане. Вторую часть сока разогреть с сахаром до растворения, добавить вино и желатин. На торт выложить ягоды и залить в два приема желе. Поставить в холодильник на 4—6 часов.



Рогалики с клубничным вареньем



Ингредиенты:

- молоко — 250 г;
- дрожжи — 20 г;
- маргарин — 125 г;
- сахар — 2 ст. ложки;
- яйца — 2 шт;
- мука пшеничная — 320 г;
- соль — ½ ч. ложки;
- клубничное варенье — 150 г;
- масло — для смазывания листа;
- сахарная пудра — для посыпки.

Яйца взбить в пышную устойчивую пену. В теплом молоке растворить дрожжи, добавить взбитые яйца, сахар, соль и размягчить маргарин. Тщательно перемешать и добавить просеянную муку. Замесить крутое и эластичное тесто. Поставить его для поднятия в теплое место, прикрыв влажным полотенцем. Тесто разделить на несколько частей, раскатать в жгуты и нарезать небольшими кусочками, из которых сформировать лепешки. Лепешки смазать клубничным вареньем, скатать в рулеты, уложить на смазанный маслом противень и дать им подняться в теплом месте. Перед приготовлением рулеты смазать яйцом и выпекать в заранее разогретой до 230 °С духовке около 10—15 минут. Перед подачей на стол остывшие рулеты посыпать сахарной пудрой.



Варенье в открытой банке хорошо сохранится, если сверху насыпать сахарный песок.



Ягодно-фруктовый рулет

Ингредиенты:

Для теста:

- яйца — 5 шт.;
- вода — 6 ст. ложек;
- сахар — 150 г;
- ванильный сахар — 10 г;
- мука — 125 г;
- крахмал — 75 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка.

Для крема:

- сметана — 750 г;
- сахар — 1 стакан;
- малина — $\frac{3}{4}$ стакана;
- вишня (без косточек) — 150 г.

Для помады:

- сахар — 100 г;
- вода — 200 мл;
- сироп клубничный.

Яйца смешать с водой, сахаром, ванильным сахаром и взбить до образования крутой пены. Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем и постепенно соединить с яичной массой. Выложить на противень половину теста и выпекать 20 минут. Точно так же выпечь вторую часть теста. Готовые коржи остудить и разрезать каждый на 4 полоски.

Сметану взбить с сахаром до устойчивой пены. Добавить $\frac{3}{4}$ стакана малины и 150 г вишни. Выложить крем на полоски бисквита и свернуть рулетом. Затем вокруг нее поочередно обернуть все остальные полоски с кремом и прижать. Сварить помаду и покрыть ею поверхность рулета.

Помада: сахар залить горячей водой, поставить на огонь и варить, непрерывно помешивая.

После закипания снять пену, накрыть крышкой и варить до состояния густой массы, из которой можно было бы скатать шарик.

После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой и быстро охладить его, поместив кастрюлю на холод.



Бисквитный рулет с черникой



Ингредиенты:

Для бисквита:

- яичные желтки — 6 шт.;
- яичные белки — 4 шт.;
- сахар — 75 г;
- мука — 50 г;
- крахмал — 50 г;
- соль — 1 щепотка;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка.

Для начинки:

- черника — 400 г;
- сметана — 450 г;
- сахар — 50 г.

Муку, крахмал, разрыхлитель просеять и тщательно перемешать. Смешать яичные желтки с сахаром и взбить добела. Белки взбить с солью в пышную и устойчивую пену. Желтковую массу аккуратно перемешать с белковой массой. Добавить сухие ингредиенты и аккуратно перемешать.

Выстелить противень бумагой для выпечки, обильно смазать сливочным маслом. Бисквитную массу равномерно распределить по противню. Выпекать в предварительно нагретой до 200 °С духовке 10—12 минут. Вынуть корж и еще теплым, с помощью полотенца, свернуть его в рулет, охладить.

Чернику вымыть и хорошо высушить. Постепенно добавляя сахар, взбить сметану в пышную массу. Выложить крем на остывший корж. Выложить чернику на крем, свернуть рулет с помощью пергамента, завернуть в него готовый рулет и поставить в холодильник на 4—6 часов. Можно посыпать рулет сахарной пудрой. Перед подачей разрезать на порционные кусочки.



Клубничный сорбет с мятой



Ингредиенты:

- клубника — 800 г;
- сахар — 150 г;
- вода — 200 мл;
- сок 1 лимона;
- мята — 1 пучок.

Клубнику помыть, перебрать, удалить плодоножки и порезать небольшими кусочками.

Влить в кастрюльку воду, добавить сахар. Довести до кипения, кипятить до полного растворения сахара. Выложить в сироп мяту.

Выключить огонь, закрыть кастрюлю крышкой и оставить на 30—40 минут.

Мяту вынуть из сиропа и засыпать в него подготовленную клубнику. Снова поставить на огонь, довести до кипения и сразу же выключить.

Ягодную массу можно протереть через сито. Добавить в пюре лимонный сок.

Перелить массу в контейнер, охладить.

Поставить в морозильник на 3—4 часа. Доставать ее каждый час, соскабливать сорбет со стенок и дна, взбивать или перемешивать. Так повторять до достижения массой состояния мягкого сорбета.

Перед подачей сорбет необходимо измельчить в комбайне до состояния крошки.



Сорбет может подаваться в перерыве между блюдами совершенно отдельно, в качестве легкого и бодрящего десерта для тех, кто следит за своей фигурой.



Сорбет из черной смородины



Ингредиенты:

- сахар — 120 г;
- вода — 120 мл;
- смородина — 0,5 кг;
- лимон — 1 шт.;
- яйца — 1 шт.

Сахар смешать с водой, нагреть до его растворения, довести до кипения, кипятить 2—3 минуты. Остудить.

Смородину перебрать, очистить от плодоножек, помыть и измельчить в блендере. Добавить сироп и перемешать. Полученную массу тщательно протереть через крупное сито. Выложить в посуду, закрыть пищевой пленкой и поставить в морозильное отделение на 4—6 часов.

Яйца смешать в блендере с замороженным смородиновым сиропом до однородной массы, поставить в морозильное отделение еще на 4—5 часов. Доставать ее каждый час, соскабливать сорбет со стенок и дна, взбивать или перемешивать.

Перед подачей сорбет выдержать 5 минут при комнатной температуре и еще раз измельчить в блендере.



Сорбет — это легкий замороженный десерт, который готовят из свежих ягод и фруктов (или сока с мякотью) с добавлением сахарного сиропа, пряностей и алкоголя — по желанию. Все это смешивается, замораживается при взбивании и перемешивании. В итоге получается легкая и нежная замороженная масса, с ярким вкусом и охлаждающим эффектом. От мороженого сорбет отличается тем, что он совершенно не содержит жира.





Фруктовый салат «Микс»



Ингредиенты:

- апельсины — 9 шт.;
- ананас — 1 шт.;
- грейпфрут — 5 шт.;
- киви — 7 шт.;
- зерна граната — 2 стакана.

Апельсины и грейпфруты очистить ножом, обрезая по кругу корку и белую сердцевину. Нарезать кубиками, переложить в салатник.

Срезать верх и низ ананаса. Очистить от шкурки, срезая сверху вниз. Разрезать ананас пополам вдоль, а затем каждую половину разрезать на три части поперек. Нарезать ананас на куски, добавить в салатник.

Киви, очистить, разрезать пополам вдоль, затем нарезать кусочками. Добавить в салатник к другим фруктам.

Аккуратно перемешать фрукты. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2—3 часа.

Перед подачей к столу фруктовый салат посыпать зернами граната и украсить листочками мяты.



Размещать плоды в камерах желательно одной степени зрелости: так легче установить оптимальный режим хранения или дозревания. Зрелые ананасы с нормальной окраской кожуры, без признаков перезревания, механических повреждений и заболеваний должны храниться при температуре 8 °С. Продолжительность хранения в этих условиях 10—12 дней.



Черничный мусс



Ингредиенты:

- черника — 750 г;
- апельсины — 2 шт.;
- желатин — 20 г;
- холодная вода — 1 стакан;
- яичный желток — 5 шт.;
- сахар — 170 г;
- херес — 130 мл;
- сливки — 250 мл;
- апельсиновый ликер — 2 ст. ложки;
- веточки мяты — 2 шт.

$\frac{1}{2}$ часть черники помыть, проколоть, очистить и протереть через сито. Желатин замочить в холодной воды на 30—40 минут до тех пор, пока крупинки не станут прозрачными. Выложить на сито, чтобы стекла вода. Желтки взбить на водяной бане, постепенно добавляя 100 г сахара, до получения густого крема и поставить в холодильник. В черничное пюре влить херес до общего объема 350 мл, соединить с яичным кремом. Желатин распустить на слабом огне, не доводя до кипения, добавить в крем. Охладить. Как только масса начнет желироваться, добавить взбитые сливки, перемешать. Поставить крем на 4—5 часов в холодильник. Оставшиеся ягоды черники разрезать пополам. Апельсины очистить, разделить на дольки. Фрукты посыпать оставшимся сахаром, сбрызнуть ликером, дать пропитаться 15—20 минут. Выложить сверху на крем, украсить веточками мяты.



Муссы готовят так же, как и желе из соков фруктов, ягод, сиропов, варенья, меда, вина.



Парфе с малиновым соусом

Ингредиенты:

Для парфе:

- бисквитные коржи — 2 шт.;
- персики — 5 шт.;
- персиковый джем — 350 г;
- вода — 1 стакан;
- яичные желтки — 2 шт.;
- сахар — 100 г;

- сливки 33 % — 300 мл.

Для крамбля:

- мука — 50 г;
- сливочное масло — 50 г;
- сахар — 50 г;
- измельченный миндаль — 50 г.

Для соуса:

- малиновый джем — 200 г;
- ром — 2 ст. ложки;
- шоколад — 1 плитка.

В сотейник положить джем, влить воду и варить на слабом огне до растворения джема. Персики положить в сотейник и варить, периодически переворачивая, на слабом огне до мягкости. Затем разрезать пополам и удалить косточки. Положить персики в миску, влить отвар и взбить блендером в пюре.

Соединить желтки, сахар и пюре. Поставить на водяную баню и взбивать до светлого цвета. Сливки взбить в густую пену и смешать с остывшей желтковой смесью. Разложить массу в формочки, накрыть их пленкой и поставить в холод.

Разогреть духовку до 180 °С. Смешать муку, сахар и миндаль, добавить масло, перетереть в крошку. Распределить тонким слоем на противне, выпекать около 20 минут до золотистого цвета. Соус. Нагреть джем на среднем огне. Затем добавить ром и снять с огня. Достать парфе из формочек и положить на бисквитные основы. Распределить по тарелкам; полить малиновым йогуртом и соусом. Сверху посыпать крамблем и украсить шоколадом.



Сливочный крем с соусом

Ингредиенты:

Для крема:

- листики желатина — 6 шт.;
- молоко — 250 мл;
- палочка ванили — 1 шт.;
- яичные желтки — 2 шт.;
- сахар — 50 г;

- соль — 1 щепотка;
- сливки — 200 мл.

Для соуса:

- смородина — 200 г;
- сахар — 30 г;
- смородиновая наливка — 50 мл.

Желатин развести водой по инструкции, указанной на упаковке. Вскипятить молоко с ванильной палочкой и щепоткой соли и снять с плиты.

Желтки взбить с сахаром добела. Постепенно добавлять горячее молоко и снова перелить в кастрюлю. При постоянном помешивании разогреть массу до 90 °С. Снять кастрюлю с огня и процедить массу, добавить отжатый желатин. Остудить, периодически перемешивая, в посуде с холодной водой.

Когда масса начнет загустевать, взбить сливки и осторожно размешать. Заполнить массой формочки, ополоснув их холодной водой, и поставить в холодильник на 2—3 часа. Смородину перебрать, помыть и проварить с сахаром и наливкой, процедить. Поставить соус в холод.

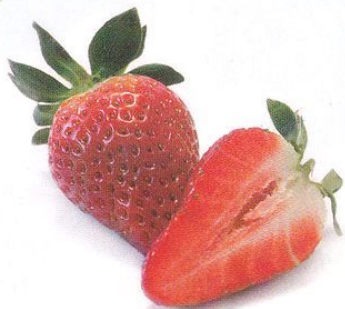
Обмакнуть формочку в горячую воду, опрокинуть крем на тарелки и залить смородиновым соусом.



Чтобы сохранить взбитые сливки, используйте вместо обычного сахара кондитерский сахар или кукурузный сироп. Выложите их в сито и поставьте над тарелкой, тогда сливки не осядут в жидкость, которую выделяют. Плотно закройте сито пленкой и поставьте в холодильник. Перед использованием немного взбейте.



Мороженое с творогом и клубникой



Ингредиенты:

- сливки — 100 г;
- молоко — 0,5 л;
- ванильный сахар — 1,5 ч. ложки;
- творог — 100 г;
- яичные желтки — 3 шт.;
- сахар — 150 г;
- клубничное пюре с сахаром — 350 г.

Для соуса:

- клубника — 1 стакана;
- сахар — 100 г.

Клубнику с сахаром взбить в блендере в пену.

Сливки с молоком и ванильным сахаром довести до кипения, снять с огня. Смешать творог с желтками и сахаром, взбить до однородности. Вмешать в творог горячие сливки, вливая их постепенно и постоянно взбивая.

Поставить массу на водяную баню или на маленький огонь и, постоянно помешивая, варить до загустения. Снять с огня, остужая, перемешать еще несколько раз. Добавить клубничное пюре, остудить.

Остывшую смесь накрыть пленкой и поставить в холодильник на 4—6 часов, можно на ночь. Она станет гуще. Охлажденную массу взбить и поставить в морозильник. Доставать ее каждый час, соскабливать мороженое со стенок и дна, взбивать или перемешивать. Когда мороженое достаточно загустеет, выложить его в порционные формы и полить соусом.



Асида ореховая



Ингредиенты:

- мука — 0,5 кг;
- сахар — 250 г;
- вода — 1 л;
- фундук — 600 г;
- клубника — 100 г;
- грецкие орехи — 100 г.

Для крема:

- мука — 150 г;
- молоко — 1 л;
- яичные желтки — 4 шт.;
- сахар — 250 г.

Фундук пожарить и перемолоть в кофемолке. Смешать с водой, процедить через марлю и отжать сок.

Полученную жидкость размешать в кастрюле с просеянной мукой и сахаром. Поставить на слабый огонь и варить, постоянно помешивая, до загустения.

Яичные желтки взбить с сахаром добела.

Смешать холодное молоко со 150 г муки и сахара. Вымесить эту смесь до кремообразного состояния.

Выложить ореховую массу в креманки и поставить в холодильник до подачи.

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



Чтобы освободить ядра грецких орехов от скорлупы, залейте орехи на 15—20 минут крутым кипятком. После этого их легко расщеплять кончиком ножа.



Мороженое «Пломбир»

Ингредиенты:

- молоко — 300 мл;
- сливки 33 % — 250 г;
- сухое молоко — 40 г;
- сахар — 100 г;
- крахмал — 1 ч. ложка;
- ванильный сахар — 1 пакет.



Смешать в посуде сахар, ванильный сахар и сухое молоко. Понемногу, размешивая, влить 250 мл молока. Оставшиеся 50 мл молока смешать с крахмалом. Молочную смесь в кастрюле довести до кипения, влить крахмал и размешать до загустения.

Снять с огня, через сито процедить в небольшую посуду, накрыть пленкой и остудить.

Для взбивания сливки и молочную смесь охладить. Сливки взбить до мягких пиков. Смешать их с молочным киселем. Перелить в контейнер и замораживать 3—4 часа. Каждые 15 минут можно доставать смесь из морозилки и перемешивать миксером.

Готовое мягкое мороженое разлить по стаканчикам и поставить в морозилку на 2—3 часа.



Крупу и крахмал лучше хранить в стеклянных или фаянсовых банках, положив в них марлевые пакетики с солью.

Если молоко убежало и пролилось на горячую плиту, нужно залить место солью и накрыть мокрой бумагой.



Клубничное мороженое из йогурта



Ингредиенты:

- клубника — 400 г;
- сахар — 50 г;
- клубничный йогурт — 300 г;
- натуральный йогурт — 125 г;
- свежая мята и клубника — для украшения.

Клубнику взбить с помощью блендера в однородную массу. Затем протереть через сито, чтобы избавиться от косточек, всыпать сахар и тщательно перемешать. Добавить к смеси клубничный и натуральный йогурт и тщательно перемешать. Вылить смесь в неглубокий контейнер для замораживания, накрыть и поставить в морозильник на 2—3 часа. Выложить ложкой клубничную смесь на охлажденное блюдо и размять вилкой ледяные кристаллы. Выложить снова в контейнер, накрыть и поставить в морозильник еще на 4 часа до полного застывания. Переставить в холодильник на 30—40 минут перед подачей, чтобы мороженое слегка размягчилось.

Подать к столу в виде шариков, украсив свежей мятой и клубникой.



Часто мы обманываемся прекрасным внешним видом ягод. Лучшие все-таки отказаться от очень крупных ягод, которые у плодоножки все же остаются зеленоватыми. Это, скорее всего, импортные тепличные ягоды, которые собрали недозревшими, поэтому у них твердая середина и отсутствует аромат. Помните: клубника не может дозреть после сбора.



Ванильная панакотта с ежевичным соусом



Ингредиенты:

- молоко — 600 мл;
- ванильный сахар — 1 пакетик;
- сахар — 125 г;
- желатин — 25 г;
- натуральный йогурт — 200 мл;
- ежевика — 300 г;
- мед — 3 ст. ложки;
- лимонный сок — 3 ст. ложки.

Желатин замочить в воде на 45—50 минут. В молоко добавить ванильный сахар, сахар, поставить на слабый огонь и, постоянно помешивая, прогревать до тех пор, пока сахар не растворится. Молоко довести до кипения. Когда закипит, снять с огня, ввести подготовленный желатин, тщательно перемешать, поставить на огонь и, постоянно помешивая, прогреть до полного растворения желатина. Снять с огня и остудить.

Остывшую смесь процедить, ввести йогурт, перемешать. Разлить по формам, накрыть пленкой, поставить в холодильник до полного застывания.

Ежевичный соус: ежевику смешать с 2 ст. ложками сахара и лимонным соком. Поставить на слабый огонь, довести до кипения, варить 3 минуты.

Перед подачей к столу полить панакотту ежевичным соусом.



В переводе с итальянского языка «panna cotta» означает «вареные сливки».



Вишневое парфе с ежевикой



Ингредиенты:

- яйца — 3 шт.;
- сахар — 200 г;
- замороженная вишня — 350 г;
- сливки 33 % — 350 мл;
- маскарпоне — 150 г;
- ежевика — 100 г;
- вода — 3 ст. ложки.

Белки отделить от желтков. В яичные белки добавить воду и 150 г сахара, поставить посуду с белками на паровую баню. Взбивать белки миксером сначала на низкой скорости, затем на высокой, а потом снять с кастрюли и взбивать, пока смесь не остынет. Получится очень густая и устойчивая воздушная смесь. Желтки взбить с оставшимся сахаром добела. Замороженные ягоды измельчить блендером. Сливки смешать с маскарпоне и взбить до густого однородного состояния. Аккуратно смешать все, что получилось. Добавить в смесь горсть ежевики. Перемешать и заморозить. Замораживать можно в порционных формочках или в большой форме.



Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки и пр.) подают на мельхиоровых блюдах, баранчиках или на сковородах. При отпуске поливают соусом или сиропом; можно соусы и сиропы подавать отдельно.

Сыпучие продукты — сахар, крупы — быстро впитывают запахи, поэтому держите их подальше от пакета с лавровым листом, от чеснока, табака, мыла.



Клубнично-творожный десерт

Ингредиенты:

- клубника — 400 г;
- апельсины — 2 шт.;
- творог — 350 г;
- молоко — 30 мл;
- клубничный сироп — 200 г;
- вода — 200 г;
- сахар — 2 ст. ложки;
- ванильный сахар — 1 ч. ложка;
- жареные грецкие орехи — 130 г;
- желатин — 3 ч. ложки.



Сложить жареные орехи на дно формы. Развести в половине порции молока 1 ч. ложку желатина, сахар. Поставить на слабый огонь, довести до кипения и проварить 2—3 минуты. Отключить, немного остудить.

Добавить творог, смешанный с ванильным сахаром, и выложить на орехи. Когда творожная масса застынет, выложить помытую и обсушенную клубнику.

Развести желатин в воде, добавить клубничный сироп и прокипятить 1—2 минуты. Отключить, остудить и вылить на слой клубники.

Очистить апельсины, взбить в блендере, добавить оставшееся молоко. Поставить на огонь и проварить 2—3 минуты. Отключить, остудить и залить в заранее смазанные маслом формы. Когда желе застынет переложить на уже застывший клубнично-желейный слой. Перед подачей к столу украсить ягодами клубники.



Если творог оказался сырым, то его можно подсушить, завернув в марлю и подвесив или положив под груз.



Творожный порт с клубникой



Ингредиенты:

- творог — 1 кг;
- сахар для коржей — 450 г;
- сахар для крема — 70 г;
- сливочное масло — 200 г;
- яйца — 6 шт.;
- крупа манная — 150 г;
- сливки 33 % — 150 г;
- клубника — 400 г;
- соль — 1 щепотка.

Белки отделить от желтков. Смешать желтки с размяченным сливочным маслом, растертым с сахаром. Добавить творог, протертый через сито, тщательно перемешать до однородности.

В сухой сковороде прогреть манную крупу до золотистого цвета и добавить в творожную смесь.

Белки взбить с щепоткой соли в густую устойчивую пену. Аккуратно перемешать творожное тесто с белками до однородной массы.

Выложить тесто в смазанную маслом форму и испечь в заранее разогретой до 190 °С духовке 2 коржа. Охладить.

Приготовить крем. Для этого взбить холодные сливки с сахаром до устойчивых пиков. Добавить растертую в пюре клубнику.

Несколько ягод оставить для украшения.

Половиной порции крема намазать нижний корж, сверху аккуратно положить второй и покрыть его оставшимся кремом.

Сверху торт украсить клубничками.



Пирожное со вкусом маскарпоне



Ингредиенты:

- мука — 0,5 стакана;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 85 г;
- сливочное масло — 70 г;
- лесной орех — 150 г;
- ванильный сахар — 1 ч. ложка;
- разрыхлитель — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- рубленые фисташки — $\frac{1}{4}$ стакана;
- малина — 400 г;
- маскарпоне — 200 г;
- сливки 33 % — 200 мл.

Лесной орех подсушить на сковороде и перемолоть в муку.

На водяной бане растопить сливочное масло и дать ему остыть. Смешать просеянную муку и разрыхлитель. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром до бела, добавить мучную смесь. Аккуратно, порциями вмешать масляную смесь. Добавить $\frac{3}{4}$ порции фисташек. Вылить тесто в предварительно проложенную пергаментом и смазанную маслом форму для выпечки. Запекать 40—45 минут в заранее разогретой до 175 °С духовке. Готовность коржа проверить сухой лучинкой. Достать форму из духовки и остудить.

Взбить маскарпоне и сливки, добавить 2 ст. ложки сахара.

Готовый корж нарезать квадратиками, намазать их кремом, украсить ягодами и посыпать рубленными фисташками.



Пудинг с вишней



Ингредиенты:

- раскрошенное печенье — 100 г;
- сливочное масло — 50 г;
- молотая корица — 1 ч. ложка;
- растительное масло.

Для начинки:

- вишня — 225 г;
- сахар — 100 г;
- вода — 150 мл;
- желатин — 30 г;
- творог — 450 г;
- сливки 15 % — 100 г;
- листья мяты для украшения.

Сливочное масло растопить на слабом огне. Снять с огня, всыпать крошки печенья и корицу. Выложить массу в смазанную маслом круглую разъемную форму, плотно прижать ко дну и стенкам. Поставить в холод на 30—40 минут.

Вишню помыть, удалить косточки, положить в кастрюлю, всыпать половину сахара и залить водой. Довести до кипения и тушить на слабом огне 5—7 минут. Растереть вишню в блендере и процедить через сито.

Желатин развести водой и нагреть до полного растворения. Творог, сливки и сахар взбить до однородности. Половину желатина влить в творожную массу. Вторую половину влить в вишневое пюре и размешать.

Заполнить форму, чередуя ягодную и творожную смесь. Круговыми движениями слегка размешать поверхность массы в форме, придав ей «мраморный» вид и поставить в холод на 4—5 часов.

Перед подачей на стол украсить листьями мяты.



«Шоколадная вишенка»



Ингредиенты:

- мука — 200 г;
- творог — 300 г;
- яйца — 3 шт.;
- сахар — 1 стакан;
- натертая цедра лимона — 1 ст. ложка;
- вишня — 300 г;
- сливочное масло — 1 ст. ложка;
- пищевая сода — $\frac{1}{2}$ ч. ложки.

Для глазури:

- какао — 3 ст. ложки;
- сахар — 1,5 стакана;
- вода — $\frac{3}{4}$ стакана.

Белки отделить от желтков. Творог тщательно растереть с сахаром. Ввести желтки и перемешать. Добавить просеянную муку, натертую цедру лимона, погашенную уксусом соду и подготовленную вишню. Взбить белки и, осторожно перемешивая, ввести их в творожную массу.

Глубокий противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, выложить в него полученную массу и разровнять. Поставить в предварительно разогретую до 170 °С духовку и выпекать 30—35 минут.

Для приготовления глазури сахар смешать с водой и, непрерывно помешивая, нагреть. Когда сахар полностью растворится, охладить смесь и добавить какао.

Деревянной лопаточкой растирать глазурь до тех пор, пока на ее поверхности не появится тонкая корочка.

Вынуть готовый корж из духовки, остудить и нанести на него растопленную глазурь.



Горячий шоколад с бананами

Ингредиенты:

- молоко — 1 л;
- бананы — 2 шт.;
- сахар — 3 ст. ложки;
- черный шоколад — 150 г;
- молотая корица — 0,5 ч. ложки.

Бананы очистить и порезать на крупные куски. В небольшую кастрюлю положить фрукты, поломанный шоколад, сахар, корицу и влить молоко. Поставить кастрюлю на медленный огонь и, помешивая, довести до кипения. Смесь перелить в чашу блендера и взбивать, пока не появится пенка. Смешать с корицей и разлить по чашкам.

Молочно-шоколадный десерт

Ингредиенты:

- сливки — 200 мл;
- молоко — 0,5 л;
- какао — 2 ст. ложки;
- сахар — 100 г;
- крахмал — 40 г.

Сахар смешать с какао и крахмалом. Аккуратно влить в смесь сливки и перемешать до однородности. Добавить молоко и еще раз перемешать. Поставить кастрюлю на слабый огонь и, постоянно помешивая варить до загустения. Снять кастрюлю с огня и разложить десерт по креманкам. Остудить и поставить в холод на 4 часа.



Печенье «Шоколадные орешки»

Ингредиенты:

- мука — 600 г;
- маргарин — 250 г;
- яйца — 1 шт.;
- сахар — 100 г;
- вареное сгущенное молоко — 500 г;
- арахис — 150 г;
- ванильный сахар — 10 г;
- какао — 50 г.



Для приготовления теста размягчить 70 г маргарина, всыпать просеянную муку и тщательно перетереть. Постепенно добавлять кусочками весь маргарин. Затем добавить какао, ванильный сахар и сахар, яйца.

Тщательно вымесить тесто. (Тесто должно быть достаточно плотным и упругим.) Форму для «орешков» смазать маргарином. Из теста сформировать небольшие шарики.

Выложить шарики в форму для выпекания печенья. Закрыть второй половиной формы и поставить на газовую плиту. Держать 1—3 минуты на одной стороне, затем перевернуть на другую. Таким способом выпечь все заготовки печенья.

В одну половинку печенья положить чайную ложку вареного сгущенного молока, сверху положить 1—2 шт. арахиса и прикрыть второй половинкой печенья. Таким способом заполнить все половинки.

Готовые «орешки» оставить на 1—2 часа, чтобы тесто пропиталось сгущенкой.



Если вам нужен белок, то его можно извлечь из яйца, проткнув его толстой иглой с двух сторон. Желток при этом останется в скорлупе.



Чернослив в шоколаде



Ингредиенты:

- чернослив — 25 шт.;
- черный шоколад — 200 г;
- грецкий орех — 75 г;
- изюм — 60 г;
- лимон — 1 шт.;
- мед — 1 ст. ложка;
- кокосовая стружка — 20 г;
- ром — 2 ст. ложки.

Орехи и изюм нарубить в мелкую крошку.

С лимона снять цедру натереть ее на крупной терке. Лимон разрезать пополам и выдавить из него сок.

В лимонный сок добавить орехи, изюм, мед, ром и все тщательно перемешать. Дать настояться.

Чернослив промыть водой, дать постоять в теплой воде 5—10 минут и дать обсохнуть, периодически переворачивая.

Чернослив плотно начинить смесью, утрамбовывая начинку ложкой.

Шоколад поломать кусочками и растопить на водяной бане.

Покрывать шоколадом чернослив и посыпать кокосовой стружкой.

Выложить готовый чернослив на тарелку и поставить в холодное место для застывания.



В состав многих десертов входят сливки. Если в рецепте их необходимо взбить, то используют сливки жирностью не менее 25 %.



Кофейный торт с вишней

Ингредиенты:

Для теста:

- яйца — 4 шт.;
- сахар — 120 г;
- мука — 60 г;
- крахмал — 60 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- сливочное масло — 40 г;
- вишневый джем — 100 г.

Для крема:

- желатин — 18 г;

- кофе — 150 мл;
- какао — 1 ч. ложка;
- сахар — 75 г;
- йогурт — 300 г;
- сливки — 600 мл;
- вишня — 500 г.

Для украшения:

- сливки — 200 мл;
- закрепитель сливок — 1 пакет.

Яйца взбить с сахаром, добавить муку, смешанную с крахмалом и разрыхлителем, и перемешать. Добавить масло.

В форму выложить тесто и выпекать 25 мин.

Остывший корж разрезать пополам. Коржи смазать джемом.

Нижний корж положить на блюдо.

Из середины верхнего коржа вырезать круг и положить его на нижний корж.

Кофе подогреть с сахаром и какао.

Желатин замочить, отжать и растворить в кофе.

Смешать с йогуртом и охладить. Добавить взбитые сливки и вишни.

Часть крема выложить на свободную часть нижнего коржа и разровнять. Сверху положить часть верхнего коржа и покрыть торт кремом.

Поставить в холодильник.

Взбить сливки и смазать торт со всех сторон. Посыпать торт тертым шоколадом и украсить вишнями.



Шоколадный торт «Аннушка»

Ингредиенты:

Для коржа:

- мука — 125 г;
- сливочное масло — 200 г;
- яйца — 5 шт.;
- молоко — 4 ст. ложки;
- черный шоколад — 250 г;
- сахар — 200 г;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- крахмал — 100 г.

Для крема:

- какао — 1 ст. ложка;
- сливочное масло — 125 г;
- сахар — 225 г;
- горячая вода — 1 ст. ложка.

Для глазури:

- черный шоколад — 250 г;
- молочный шоколад — 125 г;
- сливки 33 % — 300 мл.

Шоколад поломать кусочками, влить молоко и поставить на водяную баню. Постоянно помешивая, растопить шоколад до получения гладкой массы.

Сливочное масло взбить с сахаром в однородную массу.

Продолжая взбивать, добавить по одному желтки и растопленный шоколад. Затем добавить просеянную муку, разрыхлитель и крохмал. Белки взбить в стойкую пену и подмешать в шоколадную массу.

Выложить тесто в форму, разровнять поверхность и выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 45—60 минут до готовности. Оставить в форме на 10—15 минут, затем перевернуть на решетку остывать.

Для крема: взбить мягкое масло с сахаром и водой, добавить какао.

Черный и молочный шоколад поломать на кусочки, довести сливки до кипения и влить в посуду с шоколадом. Размешать до однородности. Корж разрезать на 2 части и смазать кремом.

Обмазать торт сверху и по бокам глазурью и поставить в холод, чтобы глазурь застыла.



Шоколадный торт с ягодами

Ингредиенты:

- мука — 75 г;
- сахар — 175 г;
- кипяток — 150 мл;
- черный шоколад — 75 г;
- яичные белки — 4 шт.;
- какао-порошок — 25 г;
- ягоды — 150 г;
- растительное масло.

Для глазури:

- черный шоколад — 80 г;
- кипяток — 80 мл.

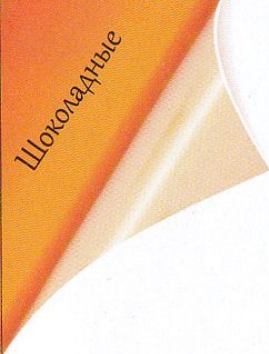
Для украшения:

- свежие ягоды — 125 г.



Разогреть духовку до 185 °С. Дно формы застелить бумагой для выпечки, бортики смазать растительным маслом. Поломанный на кусочки шоколад, какао, 150 г сахара залить кипятком. Помешивать, пока масса не станет однородной. С помощью миксера взбить белки в крепкую пену, постепенно добавляя оставшийся сахар. В шоколадную смесь всыпать просеянную муку, тщательно перемешать. Добавить четверть взбитых белков, перемешать, добавить оставшиеся белки, аккуратно перемешать. Перелить тесто в подготовленную форму, сверху разложить ягоды, слегка вдавливая их в тесто. Выпекать 30—35 минут. Достать форму из духовки, снять бортики и дать тарту полностью остыть. Приготовить глазурь. Шоколад измельчить, залить кипятком, перемешивать до получения гладкой эмульсии. Переложить остывший торт на сервировочную тарелку, полить шоколадной глазурью и украсить свежими ягодами.





Шоколадные

Шоколадный крем с ягодным соусом



Ингредиенты:

- желатин — 1 пакет;
- молоко — 250 мл;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- какао — 1 ч. ложка;
- яичные желтки — 2 шт.;
- сахар — 60 г;
- сливки — 200 мл.

Для малинового соуса:

- малина — 100 г;
- черника — 80 г;
- сахар — 30 г;
- малиновая наливка — 30 мл.

Желатин залить водой по инструкции, указанной на упаковке. Вскипятить молоко с ванильным сахаром и щепоткой соли, снять с плиты. Желтки взбить с сахаром с помощью блендера. Постепенно подмешать горячее молоко и перелить в кастрюлю. При постоянном помешивании разогреть массу до 80 °С. Снять кастрюлю с огня и процедить массу, добавить отжатый желатин. Остудить, периодически перемешивая, в посуде с ледяной водой. Когда масса начнет загустевать, взбить сливки и осторожно подмешать. Заполнить массой формочки, ополоснув их холодной водой, и поставить в холодильник на 2—3 часа. Малину и чернику проварить с сахаром и наливкой, процедить. Перед подачей на стол обмакнуть формочку в горячую воду, опрокинуть крем на тарелки и залить малиновым соусом. Украсить свежими ягодами малины и черники.



Торт «Тирамису»



Ингредиенты:

- сыр маскарпоне — 650 г;
- яйца — 4 шт.;
- яичный ликер — 150 мл;
- кофе — 1 чашка;
- бисквитные палочки — 300 г
- сахарный сироп — 1 стакан;
- сахар — 100 г;
- какао — 40 г;
- соль — 1 щепотка.

Яйца разделить на белки и желтки. Одну половину сахара насыпать в желтки, а вторую добавить в белки.

Желтки взбить в пышную и устойчивую белую пену. Добавить сыр, желтки и сахар и взбить все до консистенции крема.

Добавить 3 ст. ложки яичного ликера.

В яичные белки добавить щепотку соли и тщательно взбить.

Белки взбить до устойчивых пиков. Взбитые белки добавить в желтковую массу и тщательно перемешать.

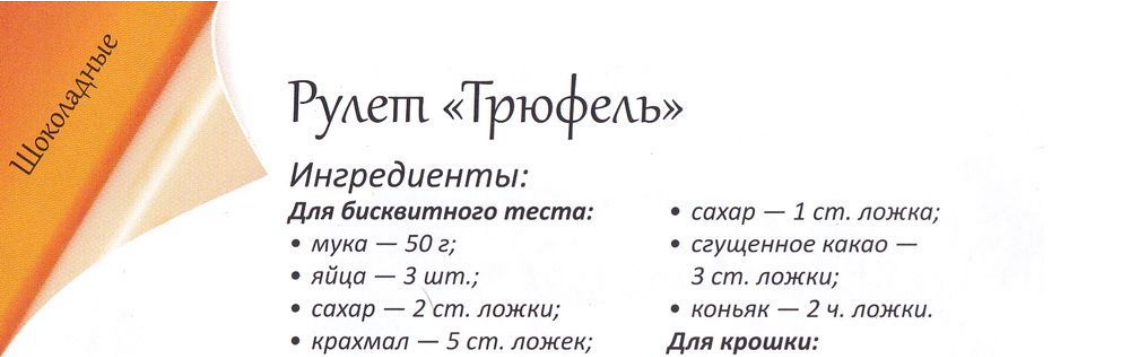
В сахарный сироп добавить кофе и оставшийся яичный ликер. В готовую пропитку опустить одной стороной на несколько секунд бисквитные палочки и выложить их в глубокую форму.

Сырный крем выложить сверху на палочки. Ложкой выровнять его, выложить второй слой палочек и положить на него оставшийся крем. Готовый торт поставить в холод на 6 часов. Достать торт и посыпать его какао.

Подавать тирамису к столу охлажденным.



Tiramisu



Рулет «Трюфель»

Ингредиенты:

Для бисквитного теста:

- мука — 50 г;
- яйца — 3 шт.;
- сахар — 2 ст. ложки;
- крахмал — 5 ст. ложек;
- какао — 2 ст. ложки;

Для крема:

- сливочное масло — 100 г;

- сахар — 1 ст. ложка;
- сгущенное какао — 3 ст. ложки;
- коньяк — 2 ч. ложки.

Для крошки:

- черный шоколад — 100 г;
- сливки — 30 мл;
- какао — 3 ст. ложки.

Яйца растереть с сахаром добела. Добавить в яичную массу просеянную муку, крахмал и какао. Тщательно замесить однородное тесто.

Тесто вылить на выстланный пекарской бумагой противень. Разровнять тесто в тонкий пласт и выпекать 5—8 минут.

Для крошки: подогреть сливки, добавить измельченный шоколад и какао. Все тщательно перемешать до полного растворения шоколада.

Массу поставить в холодильник и затем натереть на крупной терке.

Готовый корж выложить на полотенце, посыпанное сахаром. Быстро, но осторожно свернуть корж в рулет.

Для крема: размягченное сливочное масло взбить со сгущенным какао, сахаром и коньяком до однородной массы.

Остывший корж развернуть, смазать кремом и свернуть обратно в рулет.

Дать рулету пропитаться 20—30 минут.

Смазать рулет растопленным сливочным маслом, обсыпать крошкой и нарезать на порционные куски.



Содержание

Фрукты в желе.....	6
Гранатовое желе	8
Лимонное желе с киви.....	10
Блинчики с малиной.....	12
Блинчики с фруктами	14
Блинчики с кисельной сливой	16
Блинчики с соусом.....	18
Торт «Смородина в снегу»	20
Торт из красной смородины с маскарпоне.....	22
Сливовый мармелад	24
Тарталетки с муссом и черной смородиной.....	26
Галеты с абрикосами	28
Шоколадно-фруктовый торт-суфле	30
Торт «Клубничка»	32
Ягодный торт.....	34
Рогалики с клубничным вареньем.....	36
Ягодно-фруктовый рулет.....	38
Бисквитный рулет с черникой.....	40
Клубничный сорбет с мятой	42
Сорбет из черной смородины	44
Фруктовый салат «Микс»	46
Черничный мусс.....	48

Парфе с малиновым соусом	50
Сливочный крем с соусом.....	52
Мороженое с творогом и клубникой	54
Асида ореховая	56
Мороженое «Пломбир».....	58
Клубничный мороженое из йогурта	60
Ванильная панакота с ежевичным соусом	62
Вишневое парфе с ежевикой.....	64
Клубнично-творожный десерт	66
Творожный торт с клубникой.....	68
Пирожное со вкусом маскарпоне	70
Пудинг с вишней	72
«Шоколадная вишенка».....	74
Горячий шоколад с бананами	76
Молочно-шоколадный десерт	76
Печенье «Шоколадные орешки»	78
Чернослив в шоколаде.....	80
Кофейный торт с вишней	82
Шоколадный торт «Аннушка»	84
Шоколадный торт с ягодами	86
Шоколадный крем с ягодным соусом.....	88
Торт «Тирамису»	90
Рулет «Трюфель».....	92



Серия «Коронное блюдо»

Если Вы являетесь поклонником изысканных десертов, эта книга для Вас.

В ней Вы найдете рецепты простых в приготовлении, но необычайно вкусных пирожных, панакоты, конфет, фруктовых салатов, перед которыми невозможно устоять. Попробовав их, Ваши близкие и гости будут в восторге и непременно захотят добавки. Готовьте с удовольствием!

<http://www.argprint.com.ua>

<http://www.knigap.com>

ISBN 978-617-594-567-4



9 786175 945674