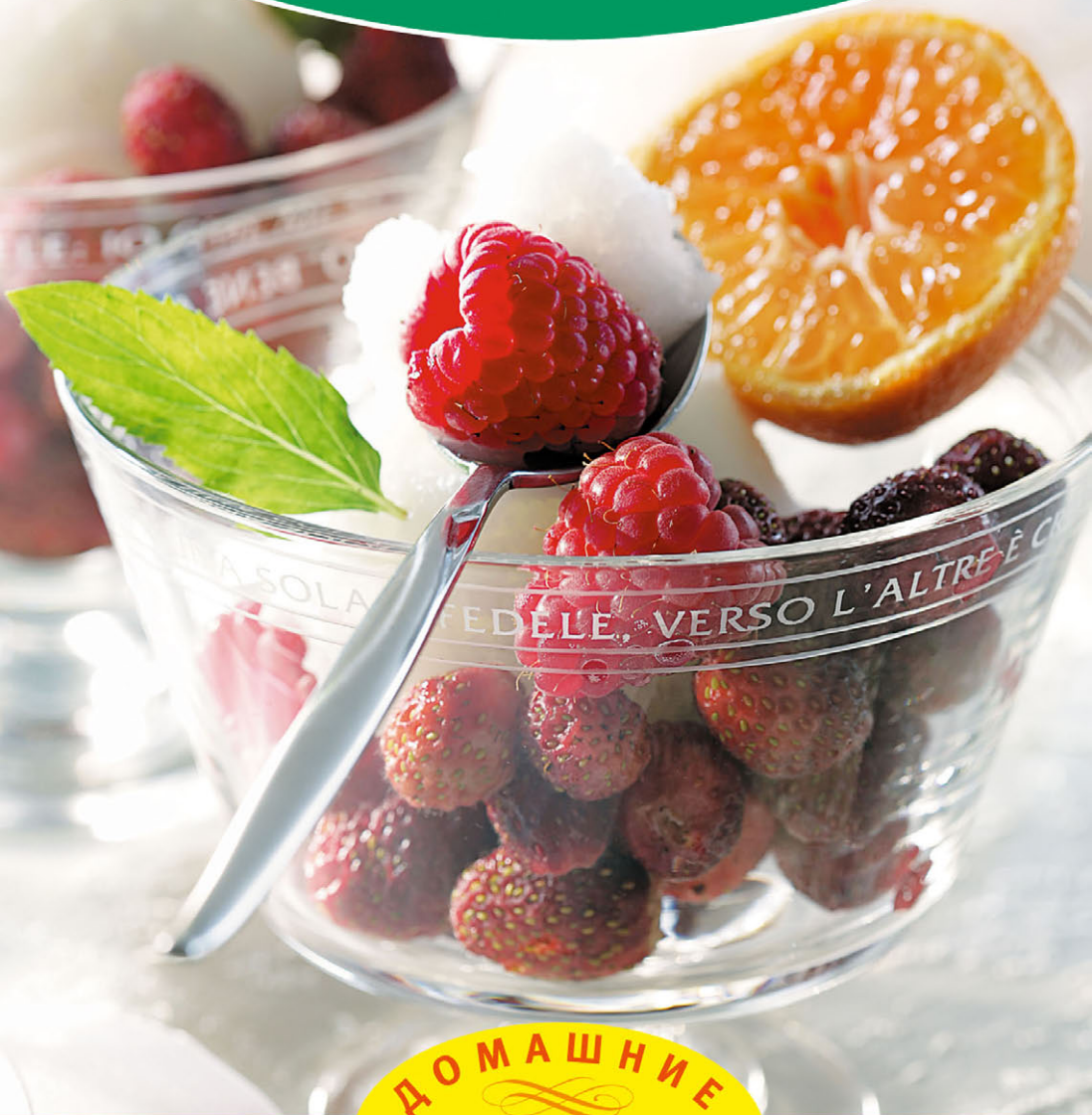




# Домашние десерты ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ



ДОМАШНИЕ

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА



**ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА**





АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

**Домашние десерты**  
**ИЗ СВЕЖИХ**  
**ФРУКТОВ**



ЭКМО  
МОСКВА  
2011





# Содержание

---

Запеченные персики с кукурузными хлопьями	6
Персик «Мелба»	6
Фрукты в черносмородиновом сиропе	8
Брюле из маракуйи	8
Ананасовое суфле	10
Фруктовые кебабы на гриле с соусом из маракуйи	10
Печеные яблоки	12
Мильфей с ревенем и свежей клубникой	12
Запеченные фрукты	14
Ананас с жареным кокосом	14
Жареные бананы с ванильным йогуртом	16
Фруктовый творог	18
Мусс из кураги	18
Крем-парфе с бананом и кокосом	20
Йогуртовое парфе с манго и маракуйей	20
Груши с винным соусом	22
Творожный крем с лаймом и мятой	22
Ананасовое фламбе	24
Мусс с манго	24
Салат из апельсинов с добавлением черники и безе с лавандой	26
Запеченные нектарины с йогуртом и маракуйей	26
Салат из цитрусовых с мятным чаем и цукатами	28
Апельсиновое желе	28
Апельсины с карамелью	30
Персики в розовой воде с жареными фисташками	30
Персиковое фламбе	32
Карамельный выпеченный крем с мандаринами	32
Персики с безе	34
Апельсиновый купол	34
Жареные яблоки в кленовом сиропе	36
Яблочные пирожки	36
Яблоки со сливками	38
Груша в анисовом сиропе с шоколадным соусом	40
Абрикосы с сюрпризом	40
Десерт из груш, орехов и сыра	42
Салат из цитрусовых со сливочно-йогуртовым кремом	42
Груши с шоколадным соусом	44
Жареные бананы с лимоном в ромовом соусе	44
Торт «Ореховый»	46



# Запеченные персики с кукурузными хлопьями

415 г консервированных персиков

2 ст. л. кишмиша

1 палочка корицы

1 полоска апельсиновой цедры

2 ст. л. маргарина

0,5 стакана кукурузных хлопьев

2 ст. л. семян кунжута

- Разогреть духовку до температуры 200 °С.
- Обсушить персиковые дольки, слив сок в маленькую емкость.
- Уложить персики в неглубокую форму для выпечки.
- Добавить в сок кишмиш, палочку корицы и апельсиновую цедру и довести до кипения. Убавить огонь и варить 3—4 минуты, чтобы жидкость выпарилась наполовину. Вынуть корицу и цедру. Готовым сиропом полить персики.
- Растопить маргарин и смешать его с кукурузными хлопьями и семенами кунжута. Распределить смесь из кукурузных хлопьев поверх фруктов.
- Выпекать 15—20 минут, пока верхний слой не станет хрустящим и золотистым.
- Подавать с ягодным соусом.

## Персик «Мелба»

2 персика

1 ст. л. сахара

100 мл воды

100 г малины

2 ч. л. сахарной пудры

- Из воды и сахара приготовить сироп, опустить в него половинки персика. Готовить на медленном огне, пока персики не станут мягкими.
- Взбить свежую или замороженную малину с сахарной пудрой до однородной массы. Процедить.
- Полить персики малиновым соусом и подавать с ванильным мороженым по желанию.





# Фрукты

## в черносмородиновом сиропе

1 пакетик ванильного сахара

125 мл воды

375 мл черносмородинового варенья

2 груши (четвертинки без косточек)

4 средних сливы (половинки без косточек)

2 средних нектарина (половинки без косточек)

200 мл 33%-ных взбитых сливок

- Смешать ванильный сахар, воду и варенье, довести до кипения. Кипятить 5 минут или пока сироп слегка не загустеет.
- Добавить фрукты, убавить огонь, кипятить на медленном огне 8 минут. Время от времени помешивать, пока фрукты не размякнут. Снять с огня.
- Подавать фрукты в сиропе, украшенные взбитыми сливками.

## Брюле из маракуйи

4 маракуйи

0,25 стакана нежирного йогурта

0,5 стакана коричневого сахара

1 ст. л. воды

- Разрезать плоды маракуйи пополам. Вынуть чайной ложкой мякоть с семенами и разложить равными порциями в четыре жаростойкие формы.
- Выложить йогурт поверх фруктовой мякоти и разровнять поверхность. Охлаждать в холодильнике 2 часа.
- Положить в посуду средних размеров сахар, добавить воды и держать на слабом огне, помешивая, пока сахар не растопится и не получится карамель.
- Вылить горячую карамель на йогурт, она должна застыть в течение 1 минуты.
- До подачи к столу держать фруктовое брюле в прохладном месте.







## Ананасовое суфле

**3** маленьких ананаса

**250 мл** молока

**1 ч. л.** ванильного сахара

**50 г** сахарной пудры

**4** яичных желтка

**2** яичных белка

**30 г** муки

**20 г** крахмала

**25 г** какао

**50 мл** воды

- В кипящее молоко с ванильным сахаром осторожно ввести перемешанные сахарную пудру, яичные желтки, муку и крахмал. Готовить как заварной крем, затем добавить какао, предварительно разведенное в кипятке. В конце ввести взбитые белки.
- Ананасы разрезать пополам, удалить аккуратно сердцевину, которую нарезать на кусочки и обжарить на сливочном масле. Поджаренные кусочки выложить обратно в ананас, сверху поместить шоколадный крем и выпекать 15 минут при температуре 190 °С.

## Фруктовые кебабы на гриле с соусом из маракуйи

**125 мл** воды

**60 мл** апельсинового сока

**110 г** сахарной пудры

**1 ст. л.** меда

**125 мл** мякоти маракуйи

**2 ст. л.** апельсинового ликера

**1** небольшой ананас

**1** плод папайи

**2** банана

**250 г** клубники

- Смешать воду, сок, сахар и мед. Поставить на огонь, не доводить до кипения, помешивать, пока сахар не растворится. Убавить огонь, кипятить на медленном огне 8 минут, пока смесь слегка не загустеет. Снять с огня, добавить мякоть маракуйи и ликер, перемешать. Охлаждать соус 5 минут.
- Нарезать фрукты кусочками и насадить на шпажки, полить соусом. Готовить на гриле, пока фрукты слегка не поджарятся, время от времени поливая соусом.
- Подавать кебабы, полив оставшимся соусом.



## Печеные яблоки

**4** больших зеленых яблока  
**40 г** растопленного сливочного  
масла

**0,75** стакана мюсли  
**1** стакан черники  
**1 ст. л.** коричневого сахара

- Вырезать сердцевину из яблок, примерно на три четверти вниз, не доходя до конца, так чтобы выемка была примерно 4 см в диаметре. Надрезать каждое яблоко вокруг центра.
- Смешать мюсли, сахар и ягоды. Плотнo набить яблоки начинкой, положить в небольшую форму для выпечки и запекать 45 минут при 180 °С.

## Мильфей с ревенем и свежей клубникой

**250 г** готового слоеного  
бездрожжевого теста  
**400 г** замороженного или свежего  
ревеня

**50 г** сахара  
**250 г** клубники  
сахарная пудра для украшения  
жидкий мед (по вкусу)

- Приготовить компот из ревеня: для этого его следует очистить (при использовании замороженного ревеня его необходимо предварительно разморозить) и нарезать на кусочки толщиной в 1 см, поместить в кастрюлю вместе с сахаром и водой, готовить под крышкой на очень слабом огне, периодически помешивая.
- Когда кусочки ревеня станут мягкими, а большая его часть пустит сок, следует выключить огонь и оставить остывать перед помещением в холодильник. Если приготовленная смесь показалась очень кислой, то можно подсластить ее по вкусу медом.
- Раскатать готовое слоеное тесто. И выпекать на противне, покрытом бумагой для выпечки, при температуре 200 °С в течение 20 минут. Нарезать запеченное слоеное тесто на квадраты равной величины, выложить на них немного ревеня и покрыть сверху клубникой, нарезанной на половинки или вдоль на пластинки, слегка полить компотом, покрыть верхушкой слоеного теста, присыпать сахарной пудрой.





## Запеченные фрукты

2 банана  
300 г слив  
2 крупных персика

2 апельсина  
1 маракуйя  
1 лайм

- Крупно нарезать фрукты.
- Выложить их в форму, застеленную фольгой.
- Сбрызнуть соком лайма и маракуйи.
- Закрыть фольгу.
- Выпекать 50—60 минут при 160 °С.

## Ананас с жареным кокосом

1 ананас  
0,3 стакана мякоти маракуйи

2 ст. л. кокосового ликера  
кокосовая стружка (по вкусу)

- Ананас очистить и нарезать на тонкие ломтики.
- Ломтики ананаса полить мякотью маракуйи и кокосовым ликером.
- Посыпать поджаренными хлопьями кокоса и подавать.







# Жареные бананы с ванильным йогуртом

2 банана

3 ст. л. коричневого сахара

20 г сливочного масла

2 ст. л. кокосового ликера

1 ч. л. ванильного сахара

1 ст. л. сахарной пудры

160 мл 33%-ных сливок

150 г йогурта

- Бананы очистить, нарезать на половинки. Посыпать 1 ст. л. сахара. Жарить, пока не станут слегка золотистыми.
- Смешать 2 ст. л. коричневого сахара, масло и ликер. Поставить на огонь, помешивать.
- Взбить сливки с сахарной пудрой и ванильным сахаром до однородной массы. Добавить йогурт.
- Подавать бананы с ванильным кремом, политыми сахарным соусом.

## Совет от Селезнева

*В бананах содержится тонизирующее вещество, которое слегка поднимает уровень артериального давления, стимулирует центральную нервную систему и оказывает спазмолитическое действие на бронхолегочную систему.*



## Фруктовый творог

1 плод киви

1 апельсин

1 банан

100 г винограда темных сортов

100 г клубники

100 г лимонного сока

100 г меда

500 г творога

100 г молока

20 г ванильного сахара

3 ст. л. жареных кедровых орешков

- Киви, апельсин, банан очистить и нарезать ломтиками, добавить виноград и дольки клубники. Полить лимонным соком и медом.
- Творог перемешать с молоком и ванильным сахаром до однородной массы.
- Часть фруктов смешать с творожной массой.
- Творожную массу разложить по креманкам, украсив оставшимися фруктами, и посыпать жареными орешками.

## Мусс из кураги

100 г кураги

200 мл апельсинового сока

20 мл коньяка

100 г йогурта

1 ст. л. сахара

7 г желатина

- Желатин замочить и растворить.
- Сварить курагу в апельсиновом соке до мягкости. Добавить коньяк, сахар и взбить блендером до образования пюре. Соединить с желатином и йогуртом, перемешать, разложить по вазочкам. Охлаждать 1 час.





## Крем-парфе с бананом и кокосом

180 мл 33%-ных сливок

2 ст. л. сахарной пудры

2 ст. л. кокосового ликера

4 шарика мороженого

4 больших банана

25 г обжаренных кокосовых хлопьев

- Бананы нарезать на ломтики.
- Взбить сливки, сахарную пудру и ликер до однородной массы.
- Положить слоями мороженое, бананы, кокос и взбитые сливки в четыре бокала.

## Йогуртовое парфе с манго и маракуйей

1 плод манго

1 ст. л. мякоти маракуйи (можно  
заменить соком лайма)

2 яичных белка

75 г сахарной пудры

400 г ванильного йогурта

- Измельчить в блендере мякоть манго. Смешать пюре из манго с мякотью маракуйи.
- Взбить яичные белки до плотной пены. Порциями добавлять сахарную пудру, взбивать, пока она не растворится. Аккуратно добавить, помешивая ложкой, йогурт в смесь из яичных белков.
- Положить слоями смеси из манго и яичных белков в четыре бокала. Охлаждать 15 минут.
- Вне сезона можно использовать замороженное пюре из манго.



## Груши с винным соусом

2 лайма

3 зеленые груши

400 мл белого вина

70 г сахара

мелисса или розмарин  
для украшения

- Из лайма отжать сок, а цедру нарезать тонкой соломкой.
- Груши нарезать ломтиками и сбрызнуть соком лайма.
- Вино сварить с сахаром. Добавить ломтики груши и варить 3—5 минут.
- Груши положить в чашки.
- Сироп вскипятить с соком лайма и полить соусом груши, посыпать цедрой. Украсить листиками мелиссы или розмарина.

## Творожный крем с лаймом и мятой

250 г обезжиренного творога

2 лайма

70 г сахарной пудры или фруктозы

10 г желатина

3 веточки мяты

100 мл 33%-ных сливок

- Из лайма отжать сок, а цедру натереть на мелкой терке.
- Замочить желатин в соке лайма, затем растопить его.
- Мелко нарезать мяту.
- Творог протереть через сито и взбить с цедрой.
- Сливки взбить с сахарной пудрой и перемешать с творожной массой. Смешать крем с желатином и с мятой.
- Разложить в креманки и поставить в холодильник до застывания.







# Ананасовое фламбе

1 ананас  
2 ст. л. сливочного масла  
0,25 стакана коричневого сахара  
2 ст. л. бренди или водки

4 ст. л. апельсинового сока  
1 ст. л. жареного миндаля  
щепотка муската

- Срезать верх и основание ананаса, затем очистить от кожуры, удаляя при этом все темные глазки. Нарезать плод тонкими кольцами (затем порезать их на 4 части).
- Растопить на сковороде масло с сахаром. Добавить апельсиновый сок. В смесь положить ананасы и жарить, переворачивая, 1—2 минуты. Когда ананасы зарумянятся, выложить их на тарелку.
- Выложить снова все ананасовые дольки на сковороду, быстро нагреть, залить алкоголем и поджечь. Как только огонь прогорит, посыпать миндалем и мускатом. Подавать фламбе горячим с карамельным соусом.

# Мусс с манго

100 г пюре из манго  
5 г желатина  
50 г итальянских меренг  
100 г взбитых сливок жирностью 30%  
по 1 плоду манго и маракуйи

Для меренг:  
25 г яичных белков  
25 г сахара  
8 г воды

- Желатин замочить в 8 г воды на 15 минут и растопить на водяной бане до жидкого состояния.
- Смешать пюре манго с растопленным желатином. Добавить меренги и взбитые сливки. Все перемешать.
- Нарезать мякоть плода манго на кубики с длиной стороны 1 см и заполнить ими треть бокала. Сверху залить муссом. Охладить.
- Ломтик манго разрезать на тонкие пластинки в виде веера. Готовый мусс украсить мякотью маракуйи и веером из мякоти манго.

**Итальянские меренги:** развести сахар в воде и проварить 2 мин. Во взбитые белки тонкой струйкой (не переставая взбивать) ввести сахарный сироп и взбивать до полного охлаждения массы.



## Салат из апельсинов с добавлением черники и бeze с лавандой

6 апельсинов  
3 стакана черники  
8 веток свежей лаванды

Для бeze:  
2 яичных белка  
120 г сахарной пудры  
1 ч. л. цветков лаванды

- Разогреть духовку до 140 °С. Положить на противень пергаментную бумагу. Взбить яичные белки со щепоткой соли в густую пену, постепенно всыпая пудру. Добавить цветки лаванды.
- Переложить белковую массу в кондитерский мешок с диаметром наконечника 5 мм. Отсадить бeze на противень, посыпать лавандой. Поставить на нижний уровень духового шкафа и запекать 1,5—2 часа.
- Очистить и разделить на дольки апельсин, удалить белые перегородки.
- Уложить фигурно дольки апельсина на 4 тарелки. В центр каждой положить горкой чернику и лавандовое бeze, украсить веточками лаванды и подавать на стол.

## Запеченные нектарины с йогуртом и маракуйей

2 нектарина  
1 плод маракуйи  
2 ст. л. коричневого сахара

1 ст. л. апельсинового ликера  
20 г сливочного масла  
100 г йогурта

- Нектарины вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Посыпать сахаром и полить апельсиновым ликером. Жарить, пока не станут золотистыми.
- Подавать с йогуртом и свежей мякотью маракуйи.





# Салат из цитрусовых с мятным чаем и цукатами

750 мл воды

1 пучок свежей мяты

1 ст. л. зеленого чая

6 кусочков сахара

3 апельсина

1 розовый грейпфрут

2 мандарина

60 г кедровых орехов

150 г цукатов трех цветов,  
нарезанных на кубики

- Очистить цитрусовые от кожуры. Нарезать мякоть на дольки, перемешать с цукатами и разложить по вазочкам, в которых их будут подавать.
- Поджарить кедровые орехи.
- За 10 минут до подачи приготовить чай. Подогреть немного воды, положить чай в чайник, долить воду и оставить на 2 минуты завариваться. Слить воду, добавить листья мяты без стебельков, добавить сахар и долить сверху горячей воды.
- Полить чаем цитрусовые, добавить кедровые орехи.

## Апельсиновое желе

6 апельсинов

2 лимона

200 г сахара

30 г желатина

300 мл воды

- Растворить сахар в 150 г теплой воды, довести до кипения и охладить.
- Из апельсинов и лимонов отжать сок, процедить и смешать с сиропом.
- Желатин замочить в 150 г холодной воды на 15 минут, затем растопить и выложить в сироп.
- Цедру с двух апельсинов натереть и положить в сироп.
- Вылить жидкость в приготовленные формы и охладить до застывания.
- Чтобы отделить желе от формы, ее достаточно на несколько секунд погрузить в горячую воду.





## Апельсины с карамелью

1 ч. л. лимонного сока  
2 ч. л. сахара

0,5 ч. л. воды  
1 апельсин

- В небольшой емкости расплавить сахар с водой и лимонным соком на среднем огне. Готовить, не помешивая, пока сахар не станет золотистого цвета.
- Вылить карамель сразу на очищенные и нарезанные апельсины.
- Если подавать сразу, карамель будет хрустящими кусочками, если же нет, то она растает.
- Подавать можно с ванильным мороженым.

## Персики в розовой воде с жареными фисташками

6 персиков  
2 ст. л. розовой воды  
120 г очищенных фисташек

400 мл воды  
150 г светлого меда  
2 ч. л. лимонного сока

- Очистить персики и вынуть из них косточки. Положить их бок о бок в сотейник или на сковороду.
- Довести до кипения воду с медом и лимонным соком. Кипятить 1—2 минуты. Полить сиропом персики и варить 5 минут.
- Выложить персики на сервировочные тарелки, полить их сиропом, перед тем добавив в него розовую воду.
- Слегка обжарить фисташки, раздробить их и перед подачей посыпать орехами десерт.
- Можно подать персики с молочным мороженым.



# Персиковое фламбе

8 персиков

50 г сливочного масла

5 ст. л. рома

1 лимон (цедра)

100 г сахара

100 г воды

50 г кунжута

- В сковородку влить воду, положить сахар и варить, помешивая, пока сахар не растворится, добавить мелко нарезанную лимонную цедру и варить 5—10 минут до янтарного цвета.
- Персики очистить от кожуры, разрезать пополам, вынуть косточки и обжарить на масле со всех сторон. Полить ромом и с помощью длинной спички поджечь, когда огонь потухнет, переложить в тарелки, полить карамелью и посыпать кунжутом.

# Карамельный выпеченный крем с мандаринами

2 ст. л. сливочного масла

140 г сахара или фруктозы

4 яйца

1 пакетик ванильного сахара

0,5 л молока

4 мандарина

2 апельсина (сок)

50 г коньяка

**Коньячный соус:** Подогреть сок апельсинов с коньяком и 1 ст. л. сливочного масла.

**Карамель:** Растопить 1 ст. л. масла с половиной сахара. Готовить, помешивая, пока масса не приобретет золотистый цвет.

- Разложить карамель по формочкам.
- Вскипятить молоко с ванильным сахаром.
- Яйца взбить с оставшимся сахаром до плотной пены и совместить с молоком. Охладить, помешивая, на холодной водяной бане.
- Выложить крем поверх карамели. Поставить формочки в глубокий противень с водой и запекать 45 минут при 150 °С. Охладить. Вынуть из формочек, поместить на тарелки, полить коньячным соусом и украсить дольками мандарина.





## Персики с безе

10 половинок консервированных персиков  
5 яичных белков

100 г сахарного песка  
1 щепотка порошка корицы  
10 ч. л. вишневого варенья

- Взбить белок с сахаром и корицей в плотную пену. Половинки персика выложить на противень и начинить их вишневым вареньем. Сверху поместить взбитый белок.
- Запекать в духовке при температуре 240 °С 5—7 минут.
- При подаче безе украсить ягодами вишни.

## Апельсиновый купол

150 г муки  
50 г сахара  
1 яичный желток  
80 г сливочного масла

Для крема:  
20 г желатина  
200 мл апельсинового сока  
650 г обезжиренного творога  
2 лимона  
150 г сахара  
350 г йогурта

- Нагреть духовку до 180 °С.
- Смешать просеянную муку, сахар, желток и масло. Замесить тесто и убрать в холодильник на 30 минут.
- Тесто раскатать в форме круга (можно вырезать круг круглой формой). Выложить на пергамент, проколоть в нескольких местах вилкой и запекать 15—20 минут.  
**Крем:** желатин замочить в соке и растопить на водяной бане. Охладить. Небольшим количеством полученного раствора смазать стеклянную миску (предварительно охлаждавшуюся в морозильнике 30 минут). Убрать в холодильник.
- Из лимонов выжать сок и смешать его с сахаром и йогуртом. Творог протереть сквозь сито и смешать с йогуртовой массой и взбитыми сливками и оставшимся желатином.
- Выложить крем в охлаждавшуюся форму, накрыть испеченным коржом. Прижать. Охлаждать в холодильнике 4 часа. Опустить форму на несколько секунд в горячую воду. Опрокинуть на блюдо для торта и подавать.





# Жареные яблоки в кленовом сиропе

4 яблока сорта «Гольден»  
30 г сливочного масла  
2 ст. л. сахарной пудры

60 мл кленового сиропа  
0,5 лимона (сок)  
мороженое по желанию

- Яблоки нарезать кубиками 1 см.
- Растопить масло, положить в него яблоки и готовить, пока слегка не поджарятся. Добавить сахарную пудру и готовить 5 минут. Влить кленовый сироп, помешивая, добавить щепотку корицы.
- Подавать яблоки с мороженым.

# Яблочные пирожки

110 г муки  
3 ст. л. воды  
20 г растопленного сливочного  
масла  
1 яичный желток  
2 яичных белка  
0,5 ст. л. фруктозы

1 лимон (цедра)  
3 ст. л. темного рома  
0,5 ч. л. соли  
450 г яблок  
сахарная пудра (по вкусу)  
500 мл растительного масла

- Перемешать муку, масло, яичный желток, фруктозу, натертую цедру лимона, ром, соль и воду. Поставить в холодильник на 30 минут.
- Взбить яичные белки до плотной пены и добавить в тесто.
- Наполнить глубокую сковороду растительным маслом и подогреть.
- Очистить и нарезать каждое яблоко на 8 долек, окунуть в тесто и жарить в кипящем масле до золотистого цвета. Поместить на бумажные салфетки, чтобы стек лишний жир.
- Выложить пирожки на тарелки и посыпать сахарной пудрой.



# Яблоки со сливками

600 г яблок

100 г сахарного песка

125 г воды

1 ст. л. лимонного сока

50 г сливочного масла

150 г черного хлеба

250 г сливок

100 г клубничного варенья

1 щепотка порошка корицы

- Яблоки очистить, разрезать каждое на 8 частей, залить водой и запекать в духовке 15 минут до полного размягчения.
- Поместить их в блендер, добавить лимонный сок, сахар и измельчить до однородной массы.
- Поместить яблочный мусс в холодильник.
- Сливочное масло растопить на сковороде, добавить кубики черного хлеба и сахар и обжарить до карамельной корочки, посыпать корицей. Взбить сливки в плотную пену.
- В креманки выложить яблочный мусс, сливки и черный хлеб слоями.
- Сверху украсить клубничным вареньем, взбитыми сливками и гренками из черного хлеба.

## Совет от Селезнева

*Чтобы сливки взбились в плотную пену, их нужно взбивать сильно охлажденными.*





# Груша в анисовом сиропе с шоколадным соусом

5 груш

150 г сахарного песка

5 звездочек аниса

150 г минеральной воды

Для соуса:

300 г сливок

150 г шоколада

- Груши очистить, разрезать пополам и удалить семена.
- Сахар с водой довести до кипения, добавить дольки груш и анис. Варить 15 минут. Снять с огня и дать настояться.
- Дольки груш выложить на блюдо, полить соусом, украсить звездочками аниса.

**Соус:** сливки довести до кипения и вылить в измельченный шоколад.

# Абрикосы с сюрпризом

300 г абрикосов

200 г белого шоколада

65 мл 33%-ных сливок

10 г сливочного масла

1 ст. л. коньяка

- Растопить в сливках шоколад и масло. Добавить коньяк. Охладить. Сформовать из массы небольшие шарики и поместить их в холодильник на пергаментную бумагу.
- Надрезать поперек абрикосы. Вынуть косточки, а вместо них поместить шоколадные шарики.
- Хранить в холодильнике.

## Совет от Селезнева

*Чтобы шоколад быстрее растопился, его следует предварительно натереть на мелкой терке.*







## Десерт из груш, орехов и сыра

100 г сахара  
100 мл воды  
2 груши

200 г сыра с плесенью  
100 г грецких орехов  
веточка мяты

- Груши нарезать пластинами так, чтобы они имели форму самой груши.
- Отварить груши 5 минут в сахарном сиропе и оставить на 12 часов. Слить сироп, груши промокнуть салфеткой.
- Запекать в духовке 1 час при 100 °С.
- Сыр нарезать ломтиками.
- Грушевые цукаты переложить сыром и грецкими орехами. Украсить мятой.

## Салат из цитрусовых со сливочно-йогуртовым кремом

15 г желатина  
1 ч. л. лимонного сока  
300 г обезжиренного йогурта  
1 яйцо  
4 ст. л. апельсинового сока

150 г 33%-ных сливок  
3 апельсина  
1 грейпфрут  
2 яблока  
1 банан

- Растворить в горячем апельсиновом соке заранее замоченный желатин.
- Яйцо взбить с лимонным соком и йогуртом и смешать с растворенным желатином. Убрать крем в холодильник на 5 минут.
- Взбитые сливки смешать с полустывшим кремом. Охладить.
- Очистить цитрусовые от кожуры и пленок. Яблоки и банан очистить и нарезать дольками. Все смешать.
- Подавать салат с шариками из сливочно-йогуртового крема.



## Груши с шоколадным соусом

4 средние груши

1 л воды

1 палочка корицы

1 пакетик ванильного сахара

110 г коричневого сахара

200 г темного шоколада

125 мл 33%-ных сливок

- Груши очистить, нарезать половинками и вырезать сердцевину.
- Смешать груши, воду, ванильный сахар, корицу и сахар и варить, помешивая, на среднем огне, пока сахар не растворится. Довести до кипения, кипятить на медленном огне, закрыв крышкой, 10 минут или пока груши не станут мягкими. Слить жидкость.
- В небольшой емкости смешать кусочки шоколада и горячие сливки, нагревать на водяной бане, пока не получится однородная масса.
- Подавать, полив груши шоколадным кремом. Можно добавить шарик ванильного мороженого.

## Жареные бананы с лимоном в ромовом соусе

40 г масла

6 бананов (нарезанных толстыми ломтиками)

1 большой апельсин (натертая цедра и сок)

2 ст. л. фруктозы

50 г изюма или кишмиша

3 ст. л. рома или бренди

1—2 ст. л. обжаренных миндальных хлопьев

- Растопить масло и добавить очищенные и нарезанные дольками бананы и готовить их на среднем огне 1 минуту.
- Добавить 1 ч. л. апельсиновой цедры, апельсиновый сок, фруктозу и кишмиш или изюм. Готовить на слабом огне, помешивая, 1 минуту. Снять с огня, добавить ром или бренди. Перемешать, вновь поставить на огонь и дать прокипеть несколько секунд. Посыпать хлопьями миндаля и подавать.





# Торт «Ореховый»

## Для бисквита:

85 г муки  
20 г картофельного крахмала  
105 г сахара  
3,5 яйца (175 г)  
200 г грецких орехов  
415 г консервированных персиков  
120 г абрикосового конфитюра

## Для сиропа:

112 г сахара  
112 мл воды  
15 мл коньяка

## Для крема:

100 г сливочного масла  
3 г ванилина  
3 мл коньяка  
100 г сахара  
1/3 яйца (15 г)  
75 мл молока

- Яйца с сахаром взбейте добела. Просеянную муку перемешайте с крахмалом и добавьте к яйцам, замесите тесто.
- Залейте в форму диаметром 20—22 см и выпекайте при температуре 180 °С 30 минут.
- Разрежьте корж на две части и пропитайте сахарным сиропом.
- Приготовьте сахарный сироп: сахар растворите в воде и проварите его, добавьте коньяк.
- Приготовьте крем: сахар, яйцо и молоко уварите на водяной бане, охладите, затем добавьте сливочное масло, ванилин и коньяк. Взбивайте до кремообразной консистенции.
- Орехи измельчите и обжарьте на сухой сковородке. Коржи теста пропитайте сиропом и промажьте кремом, бока также смажьте кремом. Затем всю поверхность торта промажьте абрикосовым конфитюром, бока обсыпьте орехами.
- Выложите всю поверхность торта консервированными персиками, порезанными на дольки.
- Приготовьте гель: на плите абрикосовый конфитюр прокипятите с сахарным сиропом или водой. Залейте персики гелем. Украсьте торт бордюром из крема и орехами.







**Селезнев А.**

С 29 Домашние десерты из свежих фруктов / Селезнев Александр. — М. : Эксмо, 2011. — 48 с. : ил.

УДК 641/642  
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-47963-4

© Селезнев А., 2011  
© Оформление. ООО «Издательство  
«Эксмо», 2011

Оформление А. Мусина

Фото А. Тряскова, С. Моргунова, Е. Моргуновой

Издание для досуга

**Селезнев Александр**

## **ДОМАШНИЕ ДЕСЕРТЫ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ**

Ответственные редакторы *И. Лазарев, Т. Радина, Е. Левашева*  
Художественный редактор *А. Мусин*  
Технический редактор *М. Печковская*  
Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*  
Корректор *Т. Павлова*

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**  
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо»  
зарубежными оптовыми покупателями**  
обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»  
E-mail: [international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** International wholesale customers should contact  
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.  
[international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам,  
в том числе в специальном оформлении,**  
обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2115, 2117, 2118.  
E-mail: [vipzakaz@eksmo.ru](mailto:vipzakaz@eksmo.ru)

Подписано в печать 02.03.2011.  
Формат 60×100 2/16. Гарнитура «Myriad Pro». Печать офсетная.  
Бумага офс. Усл. печ. л. 3,33.  
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-47963-4



9 785699 479634 >