

КУЛИНАРИЯ ОТ А ДО Я



ДЕСЕРТЫ

**СУФЛЕ, ПАРФЕ  
И МУСЕЫ**

Суфле — кулинарное изделие, обычно из отварных продуктов, протертых в пюре, смешанных с взбитыми белками и запеченных. Наиболее часто готовят десертное суфле из фруктов, ягод, шоколада и т. п.

Парфе — кондитерское изделие французской и венской кухни, это особая разновидность мороженого, которое готовят из густых взбитых сливок. Сливки взбивают с сахаром с добавлением ванили и замораживают.

Иногда парфе называют деликатесный фарш из особо лакомых компонентов, заправленных желатином или желтком и смешанных с взбитыми сливками. Им наполняют небольшие формы и после застывания переворачивают из формы на блюдо или тарелку.

Мусс — сладкое блюдо, приготовляемое путем взбивания веничком или миксером свежих или свежемороженых ягод и фруктов, фруктово-ягодных соков и сиропов, варенья.

Самбук — разновидность мусса. Готовят его из плодово-ягодного пюре с добавлением сырых яичных белков. Консистенция у самбука более плотная, чем у мусса.

### БЕЛОЕ ШОКОЛАДНОЕ ПАРФЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г белой шоколадной глазури, 0,3 л сливок, 3 желтка, 30 г сахарной пудры,  $\frac{1}{2}$  ч. л. корицы, 0,04 л вишневой водки.

Для вишневого соуса: 500 г свежемороженой вишни, 100 г сахара, 0,1 л красного вина, 1 палочка корицы, 2 звездочки бадьяна, 2 ч. л. (с горкой) крахмала, 50 г белой шоколадной глазури.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Нарезать глазурь и растопить на водяной бане. Тщательно взбить сливки. Положить в металлическую миску желтки, сахарную пудру, корицу, влить водку, поместить на водяную баню и взбить миксером до образования пышной пены. Снять с водяной бани, добавить глазурь и перемешать, немного остудить и подмешать взбитые сливки. Разложить массу в 4 порционные формочки и охлаждать 8 ч. Положить в кастрюлю вишню, сахар, корицу, бадьян, влить вино, поставить на огонь и дать закипеть. Смешать крахмал с 2 ст. л. холодной воды, помешивая, влить в кипящую вишневую массу; когда она начнет закипать, снять с плиты. Поставить кастрюлю в холодную воду и мешать до полного охлаждения. Затем настрогать глазурь. Быстро окунуть формочки с парфе в горячую воду и перевернуть их на тарелки. Выложить вокруг парфе вишневый соус и украсить шоколадной глазурью.

### МАРЦИПАНОВОЕ ПАРФЕ С КРЕМОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г сахара, 3 желтка, 75 г готовой марципановой массы, 0,04 л апельсинового ликера, 0,35 л сливок, 2 яйца, 2 ст. л. сахарной пудры, 250 г маскарпоне (итальянский сливочный сыр).

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Кипятить сахар в 0,1 л воды 10 мин. и дать остыть. Взбить желтки с сахарным сиропом на водяной бане. Нарезать кубиками марципан и перемешать его со взбитой массой вместе с ликером. Мешать крем до полного остывания. Взбить 0,25 л сливок и смешать с кремом. Выстелить пищевой пленкой прямоугольную форму, заполнить массой и поставить на ночь в морозильник. Смешать желтки с сахарной пудрой, а затем с маскарпоне. Отдельно взбить белки и оставшиеся сливки и смешать с массой. Достать парфе из морозильника, перевернуть на блюдо и снять пленку. Нарезать, разложить по тарелкам и залить сырным кремом.

.....  
**БАНАНОВОЕ ПАРФЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 яйцо, 2 желтка, 100 г сахара,  $\frac{1}{2}$  ч. л. тертой цедры апельсина, 1 стручок ванили, 2 ст. л. «Амаретто», 1 ст. л. рома, 2 спелых банана, 2 ст. л. лимонного сока, 40 г темной шоколадной стружки, 0,5 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взбить яйцо и желтки до образования пены. Вскипятить сахар с 0,05 л воды и варить 1 мин. Постоянно помешивая, влить горячий сироп в яичную массу. Подмешать цедру и ванильную мякоть. Поставить посуду с массой в кастрюлю с холодной водой и смешивать миксером до полного охлаждения массы. Вмешать в остывшую массу ликер и ром. Очистить бананы, протереть их через мелкое сито, перемешать с лимонным соком и добавить к массе. Затем добавить шоколадную стружку и взбитые сливки, тщательно перемешать. Выстелить прозрачной пленкой форму, наполнить ее получившейся массой и поставить на ночь в морозильник. Перевернуть парфе из формы на блюдо, удалить пленку и нарезать ломтиками.

.....  
**ПАРФЕ С САЛАТОМ ИЧ МАНГО**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г сахара, 3 желтка, 0,2 л сливок, 1—2 ч. л. молотого белого перца, 2 манго, 0,01 л апельсинового ликера, крупно молотый черный перец по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Кипятить 3 мин. 80 г сахара с 2 ст. л. воды, отставить. Взбить желтки и, постепенно вливая сахарный сироп, взбивать, пока крем не остынет. Взбить сливки и вместе с перцем перемешать с кремом. Разложить массу по 4 чашкам, предварительно ополоснув их водой, и поставить в морозильник на 3 ч. Очистить манго, мякоть нарезать кубиками. Смешать ликер с 20 г сахара и положить в него кубики манго на 20 мин. Достать чашки с парфе из морозильника и перевернуть их на тарелки. Подавать с манго.

.....  
**ПАРФЕ С ЙОГУРТОМ И ВИШНЕЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 банан, 0,4 л йогурта, 250 г сахара, 200 г вишни, 0,2 л взбитых сливок, 6 желтков, 100 г вишни для украшения, «Амаретто» по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки и сахар взбивать на водяной бане, пока они не нагреются приблизительно до 35 °С. Не перегреть! Остудить и, когда смесь немного застынет, взбить миксером со сливками и консервированной вишней. Поставить массу в морозильник (при температуре 18 °С) на 24 ч. Смешать йогурт с ликером. Банан очистить, нарезать в длину ломтиками, посыпать сахаром и запекать в духовом шкафу 5 мин. до хрустящей корочки. Достать парфе из морозильника, перевернуть на блюдо и украсить банановыми ломтиками, ягодами вишни и йогуртовым соусом.

.....

### ДЕСЕРТ «СНЕЖКИ»

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 яйца, 1 л молока, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 щепотка соли.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взбить белки с солью в крепкую пену. 0,8 л молока довести до кипения и оставить кипеть на маленьком огне. Столовой ложкой набирать взбитый белок и опускать его в кипящее молоко на 2—4 с. Шумовкой выкладывать готовые снежки на большое блюдо. Желтки растереть с сахаром, развести оставшимся молоком и добавить ванильный сахар. Полученную смесь поставить на огонь, непрерывно помешивая. Как только крем загустеет, снять с огня. (Внимание: не доводите до кипения, иначе желток свернется хлопьями. По вкусу будет почти то же, но вид потеряет). Горячим кремом залить снежки. Дать остыть и настояться. Подавать охлажденными.

Вместо большого блюда можете использовать порционные креманки.

.....

### СУФЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г крыжовника,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, цедра  $\frac{1}{2}$  лимона, 1 ч. л. муки,  $\frac{1}{2}$  стакана белого вина, 2 яйца.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Крыжовник проварить до мягкости, добавив немного воды, цедру лимона и часть сахара, затем протереть сквозь сито. Желтки смешать с сахаром и небольшим количеством остуженного ягодного пюре, затем соединить с общей ягодной массой и варить 3—5 мин., постоянно по-

*• Если суфле стоит в духовом шкафу, нельзя до окончания приготовления открывать дверцу. Иначе под действием холодного воздуха оно опадет.*

мешивая. Добавить вино, снять с огня и добавить взбитые в пену белки. Полученную массу переложить в смазанную маслом форму или тефлоновую посуду и запекать 30 мин. на слабом огне. Подавать с сиропом или йогуртом.

.....

### ЯБЛОЧНОЕ СУФЛЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г яблок, 150 г сахара, 12 белков, сливочное масло для смазывания сковороды.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки вымыть, очистить, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, положить на противень, смоченный водой, и запечь в духовом шкафу до готовности. Затем яблоки охладить и сделать пюре, добавить сахар и, помешивая деревянной ложкой, варить, пока оно не загустеет. Взбить белки. Горячую смесь, не охлаждая, влить во взбитые белки, интенсивно помешивая венчиком (или миксером на низких оборотах). Сковороду смазать сливочным маслом и уложить горкой взбитую смесь. Выпекать суфле в духовом шкафу при температуре 150—200 °С.

.....

### ВОЗДУШНОЕ ПАРФЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 30 г кокосовой стружки, 0,3 л сливок, 200 г красной смородины, 3 желтка, 50 г сахара, тертая цедра и

- При приготовлении суфле жиром смазывают дно формы. Стенки формы можно смазывать только до середины высоты, иначе суфле опадет.*
- Сморщенные яблоки приобретают первоначальный вид, если их положить на несколько часов в холодную воду.*

сок 1 лимона, 4 ст. л. апельсинового ликера, 0,1 л кокосового молока, несколько листиков лимонной мяты.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Поджарить кокосовую стружку до золотистого цвета на сковороде с антипригарным покрытием без добавления масла и остудить. 1 ст. л. кокосовой стружки отложить для украшения. Взбить миксером сливки и поставить в холодильник. Перебрать красную смородину, откинуть ее на сито, вымыть холодной водой и дать стечь. Несколько особенно красивых веточек красной смородины отложить для украшения. Снять вилкой ягоды с оставшихся веточек и также отложить их. Взбить миксером на водяной бане до образования белой пены желтки, сахар, ликер, цедру и сок лимона. Снять с водяной бани и вмешать во взбитую смесь кокосовое молоко. Затем смешать с половиной взбитых сливок, после чего перемешать с оставшимися сливками и смородиной. Поставить в морозильник на 10 ч. Достать из морозильника, окунуть дно миски в горячую воду, перевернуть парфе на блюдо и нарезать его. Разложить по тарелкам, украсить веточками смородины, кокосовой стружкой и листиками мяты.

### КОФЕЙНЫЙ МУСС

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,2 л сливок, 2 ст. л. молока, 4 желтка, 150 г сахара, 2 ч. л. кофейной эссенции (или 1 ч. л. растворимого кофе).

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взбить холодные сливки с очень холодным молоком. Отдельно взбить желтки, постепенно добавляя к ним 150 г сахара. Добавив 2 ч. л. кофейной эссенции (или 1 ч. л. растворимого кофе), осторожно перемешать обе смеси. Перед подачей на стол мусс охладить в холодильнике.

### ТСС ИЗ ГОЛУБИКИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г голубики, 200 г сахара, 30 г желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Ягоды вымыть холодной проточной водой и отжать сок. Мезгу проварить в 1 л воды, отвар процедить, растворить в нем сахар, добавить набухший желатин, размешать до полного растворения и довести до кипения. В полученный отвар влить отжатый ранее сок, процедить, разлить по формам и охладить.

### КОФЕЙНОЕ СУФЛЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 10 ст. л. сливочного масла, 8 ст. л. (полных) муки, 0,5 л молока, 1 щепотка соли, 1 ст. л. кофейного экстракта (или растворимого кофе), 6 ст. л. сахарной пудры, 5 яиц.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сливочное масло положить в кастрюлю и растопить. Добавить муку, тщательно размешать и продолжать нагревать, непрерывно помешивая деревянной ложкой. Через несколько минут кастрюлю снять с огня, добавить холодное молоко и щепотку соли. Все это перемешивать до тех пор, пока смесь не загустеет, после чего кастрюлю снова поставить на 1—2 мин. на огонь. Затем

- Лимоны долго сохраняются, если их держать в большой банке с холодной водой. Воду нужно менять ежедневно.
- Чтобы из лимона выжать больше сока, сначала нужно покатаь лимон по столу, слегка нажимая на него.
- Мусс — охлажденное желе, взбитое венчиком до состояния пены.

добавить кофейный экстракт или растворимый кофе и сахарную пудру. Отделить желтки от белков, желтки добавить к смеси и хорошо взбить. Отдельно взбить белки, осторожно добавить их к смеси. Маслом намазать форму (можно несколько небольших форм), наполнить ее приготовленной смесью до половины и запекать в горячем духовом шкафу. На стол суфле подавать сразу после приготовления.

### МУСС ИЗ СУХОФРУКТОВ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г сухофруктов, 3 белка, 1 ч. л. желатина, сахар, лимонная кислота по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сухофрукты тщательно промыть, добавить немного воды и тушить до мягкости, затем протереть через сито, добавить сахар и лимонную кислоту. Белки взбить, добавляя по ложке охлажденную массу из сухофруктов. Если мусс будут подавать сразу после приготовления, можно обойтись без желатина, в противном случае во время взбивания к белкам добавить набухший в небольшом количестве воды и разведенный желатин. Хорошо охлажденный мусс украсить сваренными в сиропе фруктами — сливами, абрикосами, изюмом. Подавать с молоком.

### ЯИЧНЫЙ МУСС

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 яйца, 100 г сахара, цедра 1 лимона, 1 стакан яблочного сока, 10 г желатина, 1 щепотка ванилина, печенье или вафли.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки взбить с сахаром; продолжая взбивать, добавить тертую цедру, разведенный в подо-

гретом яблочном соке желатин, затем вмешать ванилин и взбитые белки. Заполнить муссом формочки и поместить в прохладное место для застывания. При подаче в каждую порцию воткнуть кусочки вафель или мелкое печенье.

### СУФЛЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 10 г муки, 0,06 л молока, 5 г сливочного масла, 20 г сахара, 2 яйца, 60 г апельсина, 6 г сахарной пудры, 0,1 л сливок, апельсиновая цедра.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки растереть с сахаром, добавить муку, тертую апельсиновую цедру, масло, влить молоко и, непрерывно помешивая, варить смесь, пока не загустеет. Затем охладить, помешивая (чтобы не образовалась корочка). Взбить белки в густую пену, добавить сахарную пудру, осторожно перемешать, положить нарезанный тонкими ломтиками апельсин, потом осторожно смешать с яично-молочной массой. Смазать маслом огнеупорную посуду, посыпать мукой и выложить в нее подготовленную смесь. Выпекать в духовом шкафу 12—15 мин. Подавать суфле сразу после приготовления в той же посуде, в которой оно готовилось, посыпав сахарной пудрой. К суфле отдельно подать холодное молоко или сливки.

- Суфле сильно увеличивается в объеме. Поэтому форму нужно заполнять на  $\frac{3}{4}$  высоты.
- Суфле хорошо увеличивается в объеме, если в духовой шкаф вместе с суфле поставить небольшую кастрюлю с водой.
- Суфле лучше всего готовить на водяной бане. Оно получится особенно нежным.

### .....

#### **БЫСТРЫЙ малиновый МУСС**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 упаковки (250-граммовые) низкокалорийного сливочного сыра, 50 г сахарной пудры, сок 1 лимона, 250 г мороженой малины.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Соединить сыр и сахар в большой миске, добавить сок лимона и взбить деревянной ложкой. Добавить малину, помешать, пока смесь не станет розовой. Добавить еще немного лимонного сока, по желанию. Разложить по бокалам и подавать.

### .....

#### **МУСС КЛЮКВЕННЫЙ с манной КРУПОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 стакан сахара, 3 ст. л. манной крупы, 1 стакан клюквы.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** В кастрюлю положить перебранную и промытую клюкву и деревянным пестиком хорошо ее размять, добавить  $\frac{1}{3}$  стакана кипяченой воды, перемешать и отжать через марлю. Полученный сок поставить в холодное место. Выжимки ягод залить 3 стаканами воды и кипятить 5 мин., после чего процедить. Затем в кипящий отвар тонкой струйкой всыпать манную крупу и варить, непрерывно помешивая, на слабом огне. 20 мин., всыпать сахарный песок, дать закипеть и снять с огня. В сваренную манную крупу влить отжатый ранее клюквенный сок и взбить венчиком до густой пены. При увеличении массы в объеме в два раза разлить мусс в бокалы и поставить в холодное место. К клюквенному муссу можно подать холодное молоко.

### .....

#### **МУСС КЛЮКВЕННЫЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 50 г клюквы, 0,2 л воды, 40 г сахара, 6 г желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Промыть клюкву, размять, отжать сок и отставить. Мезгу залить 2 стаканами воды, прокипятить, процедить. В жидкость добавить сахар, дать закипеть, ввести набухший желатин и, помешивая, растворить. Вылить в миску, добавить свежий клюквенный сок, охладить до 30—35 °С и взбивать венчиком, пока не получится однородная пенная масса. Так же можно приготовить мусс из смородины.

### .....

#### **МУСС ИЗ МАКА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г мака, 0,5 л молока, 150 г сахара, цедра 1 лимона, 60 г изюма, 0,5 л сливок, 25 г желатина, 60 г грецких орехов.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Мак хорошо промыть и отварить в молоке до мягкости. Процедить. Пропустить мак 2 раза через мясорубку. Орехи измельчить. Натереть на мелкой терке цедру лимона. Изюм промыть горячей водой. Охлажденные сливки взбить и добавить растворенный желатин, мак, цедру, орехи, сахар и изюм. Осторожно перемешать, выложить на блюдо и поставить в холодильник на 1,5—2 ч. Можно украсить орехами.

Это блюдо можно подать с шоколадным сиропом. Для приготовления сиропа 20 г какао и 100 г сахара развести 0,1 л горячей воды и довести до кипения. Немного ванилина растворить в теплой воде (1: 20) и добавить в сироп.

### .....

#### **МУСС ИЗ РАСТВОРИМОГО КОФЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л воды, 100 г сахара, 2 ст. л. растворимого кофе, 15 г желатина, 4 ст. л. ступенчатого молока, 2 желтка, 1 щепотка ванилина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Кофе размешать с сахаром, желтками, залить кипятком, добавить щепотку ванилина, набухший в воде и разведенный желатин. Взбить смесь в густую пену. Подавать со сливками или ванильным соусом.

.....  
**МУСС ИЗ ТЫКВЫ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г тыквы, 100 г сахарной пудры, цедра 1 лимона, 3 белка.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Тыкву очистить, натереть на терке и тушить до мягкости. Снять с кастрюли крышку и дать влаге выпариться, затем добавить тертую цедру лимона, снять с огня и дать остыть. Белки взбить, постепенно добавляя сахарную пудру и остывшую тыквенную массу. Взбитой массой наполнить соответствующую посуду, посыпать очищенными тыквенными семечками и охладить. Подавать с ванильным соусом.

.....  
**МУСС № ЯБЛОК**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 150—200 г спелых антоновских яблок, 25—30 г сахарного сиропа, 5 г лимонного сока, 0,05 л воды.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки вымыть, наколоть **вилкой**, положить на сковороду, налить немного воды и поставить в духовой шкаф. Когда яблоки станут мягкими, протереть их горячими через сито, добавить сахарный сироп и взбивать ложкой, пока масса не станет пышной и белой. Если яблоки недостаточно кислые, можно добавить лимонный сок.

• *Лимоны хорошо сохраняются в сухом песке. При этом в песок их надо класть так, чтобы они не касались друг друга.*

.....  
**СУФЛЕ ИЗ МАРАКУЙИ С ТВОРОЖНЫМ СОУСОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** блистиков желатина, 2 манго, 0,25 л нектара маракуйи, 1 пакетик ванильного сахара, сок 1 лимона, 1 плод папайи, 150 г домашнего творога, 3 ст. л. миндального ликера, 1 ст. л. молотых фисташек, молотая корица по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Размочить желатин в небольшом количестве воды для набухания. Очистить манго и взбить миксером мякоть в пюре. Влить в манговое пюре нектар маракуйи, должно получиться 0,5 л жидкой массы. Добавить ванильный сахар и лимонный сок, перемешать. Подогреть в небольшом количестве воды желатин и, когда он растворится, смешать с фруктовым пюре. Наполнить полученной массой формочки для десерта и охладить 3 ч. Очистить плод папайи, разделить пополам и удалить семена, нарезать мякоть тонкими дольками. Смешать творог и ликер, приправить корицей. Перевернуть формочки с застывшей фруктовой массой на тарелки и подавать с дольками папайи и творожным соусом. Посыпать фисташками.

.....  
**ЛИМОННЫЙ ПОССЕТ С МАЛИНОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 125 г малины, 0,5 л густых сливок, 20 г базилика, 150 г сахара, сок 2 лимонов.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Разделить малину по 4 небольшим чашкам, оставив несколько ягод для украшения. В кастрюле соединить сливки, базилик и сахар, довести до кипения

• *Вкусное топленое молоко можно получить, если закипевшее молоко сразу же вылить в чистый, ополоснутый горячей водой термос и подержать в нем 6—7 часов.*

и кипятить 3—4 мин. Затем снять с огня и добавить лимонный сок. Немного остудить, удалить базилик и залить сливками малину в чашках. Переставить в холодильник и оставить на 2 ч (можно на ночь). Подавать, украсив оставшейся малиной и свежими листьями базилика.

.....

### ЛИМОННОЕ СУФЛЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** цедра и сок 3 лимонов, 3 желтка,  $\frac{3}{4}$  стакана сахара, 3 ст. л. холодной воды, 4 ч. л. порошка желатина (безгорки).

Для украшения: измельченные фисташки, 0,5 стакана густых сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взять достаточно большой, чтобы выстелить блюдо емкостью 0,725 л, лист промасленной бумаги. Края бумаги должны выступать вверх на 5 см. Этим выступающим краям нужно придать форму воротника. Измельченную лимонную цедру, лимонный сок, желтки и сахар поместить в маленькой кастрюле на водяную баню и взбивать, пока смесь не загустеет. Замочить желатин в небольшом количестве холодной воды, чтобы он набух, затем растворить его на водяной бане. Когда желатин растворится, добавить его к лимонной смеси. Выложить суфле на подготовленное блюдо и поставить в холодное место, чтобы оно застыло. Перед тем как подавать, аккуратно удалить бумагу. По краям выложить взбитые сливки и украсить фисташками

.....

### ПАРФЕ «ТУТТИ-ФРУТТИ»

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,1 л молока, 1 желток, 40 г сахара, 6 г желатина, 1 щепотка ванилина, 200 г фруктов из компота, 0,12 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Размешать желток в молоке, добавить сахар и ванилин и взбивать на водяной бане, пока не загустеет, не доводя до кипения. В горячий крем положить растворенный желатин, остудить и добавить 0,1 л взбитых сливок (следить, чтобы крем при охлаждении не застыл). После этого переложить в смоченную водой форму и поставить в морозильник. При подаче парфе украсить 0,02 л взбитых сливок и фруктами из компота.

.....

### ФЛАН АПЕЛЬСИНОВЫЙ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг апельсинов, 2 яйца, 2 желтка, 125 г сахара, 6 кусочков рафинада, апельсиновая цедра по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очистить апельсины, отжать из них сок (лучше в кухонном процессоре) и отлить 0,4 л (сок не процеживать, он должен быть с мякотью). Поставить на огонь сок с сахаром и цедрой 1 апельсина. Рафинад положить в чашку, добавить 1 ст. л. воды и поставить в микроволновую печь на 2—3 мин. (Помешать за это время 1—2 раза.) Когда образуется карамель, налить ее понемногу в 6 формочек. Смешать яйца с желтками. Когда сок закипит, удалить цедру, снять с огня и тонкой струйкой влить яйца, непрерывно взбивая. Формочки поставить в плоскую кастрюлю с водой, налить в них смесь сока с яйцами, накрыть и поставить в микроволновую печь на 25 мин. при мощности выше средней.

.....

### ФППИ КОКОСОВЫЙ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л молока, 3 яйца, 30 г кукурузной муки или картофельного крахмала, 100 г сахарной пудры, 100 г кокосовой стружки, 1 пакетик ванильного сахара, 20 кусочков рафинада.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вскипятить молоко с сахарной пудрой, ванильным сахаром и кокосовой стружкой. Оставить 1 ст. л. стружки для украшения. Кукурузную муку взбить с 1 яйцом, добавить остальные яйца и, непрерывно взбивая, доливать постепенно молочную смесь. Приготовить в микроволновой печи карамель из рафинада и 3 ст. л. воды в течение 5—6 мин. (за это время помешать 3—4 раза). Карамель налить в формочки или одну большую форму, формочки или форму поставить в плоскую кастрюлю с водой и налить в них приготовленную смесь. Поставить в микроволновую печь на 25—35 мин. при мощности выше средней. Когда флан будет готов, остудить и поставить в холодильник. Подавать в формочках или выложить на тарелки. Сверху посыпать кокосовой стружкой.

### ПАРФЕ С ДЫНЕЙ И АРБУЗНЫМ СОКОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 яйца (белки отделить от желтков), 1 стакан сахара, 1 стакан густых взбитых сливок, цедра 1 апельсина, 1 мускусная дыня, 1 маленький арбуз.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки взбить с 3 ст. л. сахара. Белки взбить в отдельной посуде, постепенно добавив к ним 5 ст. л. сахара, до устойчивой пены. Добавить к белкам сливки. Соединить с желтками, добавить измельченную апельсиновую Цедру. Этой массой наполовину наполнить креманки. Поставить в морозильник на 2—3 ч. Из разрезанной дыни с помощью специальной ложки вынуть 2 стакана шариков мякоти. Оставшуюся мякоть растереть в пюре с сахаром по вкусу (должно получиться не менее 1/2 стакана). Выложить пюре в небольшую формочку, закрыть и заморозить. Из мякоти арбуза отжать сок, перелить его в другую формочку и тоже заморозить. Дынное пюре и арбузный сок затем перемешать вилкой, чтобы получилась гранулирован-

ная масса со льдом. Этой массой украсить остывшее парфе в креманках, шарики мякоти дыни положить сверху.

### МУСС ИЗ ЖЕЛЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1/2 стакана натурального желе (клюква, смородина, рябина), 3 белка.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Белки взбить, добавляя постепенно (по ложке) желе. Если желе очень сладкое, подкислить мусс, добавив лимонную кислоту. Готовый мусс гарнировать желе. Подавать с холодным молоком.

### МУСС ИЗ ВАРЕНЬЯ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 белка, 1/2 стакана густого варенья, 1 ч. л. желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Белки взбивать, добавляя по ложке варенье, до тех пор, пока загустевшая масса не будет падать с веничка. Если масса очень сладкая, добавить лимонный сок или лимонную кислоту. Если мусс нужно приготовить заранее, то в момент взбивания добавить набухший и разведенный желатин. Такое блюдо хорошо хранится, его можно остудить в фигурной формочке и достать из нее перед самой подачей на стол. Подавать с холодным молоком или ванильным соусом. Пропорция варенья и белков может быть изменена. Сладкого варенья следует класть меньше, кисло-сладкого — больше.

Для приготовления этого мусса можно использовать также густой джем или пюре из свежих фруктов или ягод.

• Если мусс подается сразу после приготовления, желатин можно не класть.

.....

### **МУСС ИЗ КРЫЖОВНИКА И МАННОЙ КРУПЫ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л воды, 300 г крыжовника, сахар, 50 г манной крупы, 1 щепотка ванилина или цедра лимона.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Крыжовник припустить в небольшом количестве воды до мягкости, добавить остальную воду, сахар по вкусу, вмешать манную крупу, прогреть на огне 5 мин., затем охладить и взбить. Если каша получилась густая, во время взбивания можно добавить холодную кипяченую воду или ягодный сок. Подавать с холодным молоком.

.....

### **БЕЛЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ МУСС**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 150 г некислого творога, 300 г белого шоколада, 0,3 л натурального йогурта, 1 яйцо, цедра и сок 1 апельсина, 6 г желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** С апельсина снять цедру, отжать сок. Стаканы, в которых будет сервироваться десерт, охладить в холодильнике. Желатин залить соком, как следует размешать, дать ему набухнуть. Творог и йогурт смешать, добавить тертую цедру и замоченный желатин. Добавить в смесь желток и взбить миксером. Шоколад мелко поломать, растопить на водяной бане, также добавить в смесь, взбить. Белок взбить миксером и аккуратно вмешать в общую массу. Охлажденные стаканы наполнить смесью и поставить на 1 ч в холодильник. Украсить фруктовым желе и фруктами.

.....

### **МУСС № БРУСНИКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г брусники, 3 белка, мед или сахар по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Промытую бруснику протереть через сито, добавить мед или сахар. Белки взбить, постепенно

(по ложке) добавляя в них приготовленную массу. Подавать мусс с молоком. Вместо свежей брусники можно взять брусничный джем.

.....

### **МУСС № БАНАНОВ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 банана, 0,2 л сливок или 2 белка, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонного сока.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Растереть очищенные бананы в пюре, добавить лимонный сок. Сливки взбить, добавить сахарную пудру и банановое пюре. Если мусс готовится с белками, сливки не нужны, а белки надо взбить и, продолжая взбивать, частями присоединять к ним банановую массу.

.....

### **МУСС АБРИКОСОВЫЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г сушеных абрикосов, 150 г сахара, 5 белков, 1 ст. л. сливочного масла.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Абрикосы вымыть в теплой воде, залить небольшим количеством воды и тушить. Мягкие абрикосы протереть через сито, массу проварить с сахаром. Белки взбить в густую пену, добавить в нее горячее пюре, осторожно перемешать, выложить массу в смазанную жиром форму или на противень и запечь в духовом шкафу. Подавать мусс горячим или холодным, с молоком.

.....

### **МУСС № СУШЕНЫХ СЛИВ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г сушеных слив, 3 белка, сахар и цедра лимона по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Промытые сливы залить кипятком, дать постоять, затем в небольшом количестве воды тушить до мягкости, процедить и протереть через сито, добавить тер-

тую цедру и сахар. Белки взбить, постепенно добавляя сливовую массу. Подавать мусс с холодным молоком или ванильным соусом.

.....  
**МУСС ИЗ КРЫЖОВНИКА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 400 г крыжовника, 3 белка, 5 г желатина, сахар по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Промытые ягоды припустить в небольшом количестве воды, добавить сахар и проварить, помешивая. Массу охладить, добавить белки, набухший в небольшом количестве воды и разведенный желатин и взбить в густую пену. Разложить массу в стеклянную посуду, сверху украсить сваренным в сиропе крыжовником, вишней. Подавать с холодным молоком или ванильным соусом. Блюдо можно готовить без желатина, но в таком случае пена быстро садится. Так же готовят мусс из ревеня.

.....  
**МУСС МАЛИНОВЫЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 белка, 100 г сахара, 300 г малины, 10 г желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Белки взбить, добавить 1 ст. л. сахара, помешать в смесь протертые с сахаром ягоды. Подавать мусс с охлажденным молоком. Мусс будет более упругим и дольше сохранится, если в процессе взбивания добавить набухший в небольшом количестве воды и разведенный желатин.

.....  
**БАБАС ГРУШЕВЫМ МОРОЖЕНЫМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 800 г груш, 4—6 ст. л. коринки (мелкий изюм без косточек), 0,125 л грушевого шнапса, 1—2 ст. л.

миндаля, 8 желтков, 400 г сахара, 0,6 л сливок, порошок какао для присыпки.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Груши вымыть, очистить, разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и нарезать их мелкими кубиками. Изюм промыть и обсушить. Груши и изюм (отдельно) залить грушевым шнапсом на 24 ч. Выложить дно формы миндалем. Взбить желтки с сахаром. Груши размять в пюре, со шнапсом или без него (по желанию). Обсушенный изюм и груши добавить к яйцам. Сливки сильно охладить и взбить в очень холодной посуде, затем осторожно перемешать с общей массой. Выложить все в форму и замораживать не менее 12 ч, затем форму на несколько секунд опустить в горячую воду и перевернуть на блюдо. Бабу посыпать порошком какао и сразу подавать. Разрезать на столе.

.....  
**ПЛОМБИ(ПАРФЕ-ГЛЯССЕ) С МИРАБЕЛЬЮ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 40 г поджаренного грецкого ореха, 25 г черного шоколада, 4 желтка, 50 г сахара, 0,25 л взбитых сливок, 150 г мирабелли, 6 ч. л. сливовой настойки, 20 г меда, 20 г сливочного масла.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Орехи растолочь в ступке, шоколад расплавить и смешать с орехами. Пока шоколад не остыл, сделать из полученной смеси 4 маленькие горки и поставить их на холод. В кастрюле смешать 0,75 л воды с сахаром, довести до кипения и снять с огня. Вылить желтки в кастрюлю, добавить приготовленный сироп, хорошо размешать и нагревать, пока не свернутся яйца. Снять с огня и взбивать, пока масса не охладится (она должна удвоиться в объеме). Добавить 3 ч. л. сливовой настойки. Осторожно вмешать взбитые сливки. Положить немного смеси в 4 креманки или 4 блюдецка для мороженого. По-

ставить в середину каждой креманки шоколадную горку и равномерно разложить сверху оставшуюся смесь. Придать десерту желаемую форму с помощью плоской поверхности ножа и поставить в морозильник на 4 ч. У слив удалить косточки и нарезать мякоть тонкими ломтиками. Подогреть в сковороде масло, положить ломтики слив и прогреть 1 мин., перевернуть, добавить мед и оставшуюся сливовую настойку, подержать на огне еще 1 мин. По краям блюдец с пломбиром выложить горячие сливы. Сразу же подавать на стол.

### КОКОСОВО-МАНДАРИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 банка консервированных мандаринов (разделенных на дольки, без сока),  $\frac{1}{4}$  стакана кокосовой стружки, 2 ст. л. кокосового крема, 1 яйцо, 1 стакан молока,  $\frac{3}{4}$  стакана сахара, 1 ч. л. ванилина, 3 стакана густых сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Дольки мандарина, кокосовую стружку и кокосовый крем взбить до получения однородной массы и на время отставить. Взбить миксером на средней скорости яйцо, молоко, сахар и ванилин. Продолжая взбивать, добавить сливки. Полученную смесь залить в мороженицу и поставить в морозильник (согласно инструкции). Когда мороженое будет почти готово, смешать его с мандариново-кокосовой смесью и опять поставить в морозильник.

Это мороженое можно приготовить с шоколадом. Вместо кокосового крема и кокосовой стружки следует взять шоколадные хлопья, но их не надо смешивать с мандаринами. Когда мороженое будет почти готово, смешать его с мандариновым пюре, а затем посыпать  $\frac{3}{4}$  стакана шоколадных хлопьев.

### МОРОЖЕНОЕ СО СЛИВАМИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1,5 кг мороженых слив, 0,25 л красного вина, 100 г коричневого сахара, 1 палочка корицы, 3 бутона гвоздики, 1—2 ст. л. сливовой настойки, 0,2 л сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л ванильного мороженого, 3 веточки мяты, молотая корица — на кончике ножа.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сливы разморозить и каждую разрезать пополам. В кастрюлю влить вино, опустить сливы, сахар, палочку корицы, гвоздику, накрыть крышкой и на слабом огне варить около 10 мин. Компот остудить, корицу и гвоздику удалить. Приправить сливовой настойкой и поставить на ночь в холодное место. Хорошо взбить сливки с ванильным сахаром и корицей. Каждую порцию компота подавать с большим шариком мороженого и ложкой взбитых сливок. Украсить мятой.

### МЕДОВОЕ ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**  $\frac{3}{4}$  стакана сахара,  $\frac{1}{3}$  стакана меда,  $\frac{1}{3}$  стакана воды, 1 яйцо, 3 стакана холодных сливок, 1 ст. л. ванилина, 1 щепотка соли.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сахар, мед и воду, медленно подогревая, довести до кипения, после чего снять с огня и охладить. Добавить яйцо и хорошо перемешать. Положить в смесь немного колотого льда и снова хорошо перемешать. Добавить 1 стакан сливок и взбивать 5 мин. миксером (пока не загустеет). Добавить оставшиеся сливки, ванилин, соль и опять взбить. Залить смесь в мороженицу и поставить в морозильник (согласно инструкции).

Можно приготовить это мороженое с коньяком. Тогда нужно взять 1  $\frac{1}{3}$  стакана сахара, а мед полностью исклю-

чить, а в смесь вместе с охлажденными сливками добавить  $\frac{1}{3}$  стакана коньяка.

### БАБАИ? МОРОЖЕНОГО С ВИШНЕЙ и ФИСТАШКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 г изюма, 6 ст. л. вишневой водки, 80 г засахаренной вишни, 50 г измельченных фисташек, 1,5 л ванильного мороженого.

Для соуса:  $\frac{1}{2}$  полулитровой банки консервированной вишни без косточек, 1 ст. л. крахмала, 0,02 л вишневого ликера, 0,02 л вишневой водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Изюм промыть горячей водой, обсушить, положить в миску, залить вишневой водкой, накрыть крышкой и дать набухнуть. Засахаренную вишню порубить вместе с фисташками, смешать с изюмом и настаивать в закрытой посуде. Ванильное мороженое нарезать не слишком большими кубиками, дать немного растаять (до кремообразного состояния). Половину мороженого положить в форму для бабы и разровнять. На мороженое уложить фруктовую смесь, а сверху — оставшееся мороженое. Тщательно разровнять поверхность и поставить форму в морозильник. Из консервированной вишни приготовить пюре и вместе с соком (часть сока оставить) довести до кипения. Крахмал размешать с оставшимся вишневым соком, влить в кипящее пюре и, не переставая помешивать, довести до кипения. Снять с плиты, соус приправить вишневым ликером и водкой и, помешивая, охладить. Непосредственно перед подачей к столу на секунду опустить форму с моро-

- *Чтобы белки лучше взбивались, нужно добавить в них щепотку соли.*

женым в горячую воду и перевернуть на блюдо. Бабу полить соусом, оставшийся соус подать отдельно.

### ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г малинового джема, 1 л мороженого, 3 белка, 2 стакана сахара, сок  $\frac{1}{2}$  лимона, сахарная пудра для обсыпки, 100 г любых ягод для украшения.

Для шоколадного бисквита: 6 яиц, 150 г сахара, 100 г муки, 20 г крахмала, 2 ст. л. какао-порошка.

Для сиропа: 100 г сахара, 0,1 л воды, 0,05 л персикового или клубничного ликера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить шоколадный бисквит. Остудить, разрезать по толщине на 3 части: нижняя и верхняя более тонкие, середина толще. Форму выложить полиэтиленовой пленкой, уложить первый корж бисквита, смочить сиропом, смазать джемом. Из второго коржа вырезать середину. Бисквитное кольцо уложить в форму на первый корж. В центре кольца поместить чуть подтаявшее (размягченное) мороженое. Кольцо пропитать сиропом. Накрыть кольцо третьим коржом, пропитать его сиропом. Поставить форму в морозильник. Белок взбить в пену с добавлением сахара и лимонного сока. Вынуть из формы заготовку торта, обмазать его со всех сторон взбитым белком и через сито сверху слегка обсыпать сахарной пудрой. Торт поставить на 1 мин. в горячий духовой шкаф, а затем сразу подать к столу, украсив ягодами.

### МОРОЖЕНОЕ С КЛУБНИКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,25 л сливок, 0,25 л молока, 0,2 л сиропа, 6 яиц, 3 желтка, 115 г сахара, 50 г мягкого сливочного масла,

$\frac{1}{2}$  ч. л. корицы, 150 г сахарной пудры, 100 г муки,  $\frac{1}{2}$  ч. л. порошка какао, 200 г клубники, 1 щепотка соли, ванилин.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Разогреть сливки с молоком и сиропом. У 3 яиц отделить белки от желтков. Взбить на горячей водяной бане 3 желтка, яйца и 75 г сахара. Подмешать горячую молочную смесь. Взбивать, пока масса не загустеет. Остудить и поставить в морозильник. Для приготовления вафель взбить сливочное масло, ванилин, корицу, соль и сахарную пудру. Подмешать 3 желтка. Хорошо взбить 3 белка. Подмешать к сливочно-яичной массе сначала муку, а затем белковую пену. Нагреть духовой шкаф до 180 °С. Перемешать 1 ст. л. массы с какао. Выстелить противни бумагой и нанести на них кругами очень тонким слоем светлое тесто. Выложить на них по спирали темную массу. Выпекать, пока вафли слегка не подрумянятся. Сразу же снять их с противней. Пока они мягкие, придать им желаемую форму и остудить. Сделать пюре из клубники с оставшимся сахаром. Смешать с мороженым. Разложить с вафлями по вазочкам.

.....  
**МОРОЖЕНОЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 любого мороженого, 250 г сладких кукурузных хлопьев, 15 ст. л. абрикосового варенья, 0,4 л растительного масла, 3 яйца.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Мороженое сформовать в шарики, сильно заморозить. Яйца взбить в пену. Кукурузные хлопья измельчить. Замерзший шарик мороженого опустить во взбитые яйца, затем в измельченные кукурузные хлопья и обвалить со всех сторон. Повторить так 3 раза. Шарики мороженого в тройной обсыпке поместить в морозильник. Масло разогреть. Охлажденное мороженое погрузить

в масло и обжарить. Уложить жареное мороженое на тарелку, полить абрикосовым вареньем.

**ЗАМОРОЖЕННЫЙ ТОРТ С КЛУБНИКОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 600 г клубники, 1 ст. л. сахарной пудры, 6 белков, 250 г сахара, 0,8 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** 500 г ягод клубники мелко нарезать и посыпать сахарной пудрой. Нагреть духовой шкаф до 160 °С. Взбить белки с сахаром, выложить в кондитерский мешочек. На 2 противня, застеленных бумагой, выпустить 4 круга диаметром 22 см и собрать массу к центру кругов. Отдельно выпустить на противень несколько капель безе. Выпекать 20 мин., остудить. 0,2 л сливок взбить, добавить  $\frac{1}{3}$  ягод, выложить на корж и на 20 мин. поставить в морозильник. Накрыть другим коржом. Так же поступить с остальными коржами. Поставить торт на 4 ч в морозильник. За 2 ч перед подачей на стол остатки сливок взбить и выложить на торт, оставшиеся 100 г ягод нарезать и выложить на сливки. Запеченные капли безе покрошить и посыпать ягоды.

.....  
**МОРОЖЕНОЕ С ЛОМТИКАМИ ЛИМОНА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г сахара, 0,2 л молока, 1 лимон, 0,125 л сливок, 60 г очищенного молотого миндаля, 4 яйца.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Нагреть духовой шкаф до 180 °С. Помешивая, на огне развести 90 г сахара в 1 ст. л. ВОДЫ и влить

• Чтобы сливки хорошо взбивались, их нужно охладить и взбивать на льду.

в маленькую прямоугольную форму для паштета. Разогреть молоко и сливки, добавить оставшийся сахар и растворить его. Снять с плиты и добавить миндаль. Взбитые яйца перемешать с 4 ст. л. молока с миндалем, влить в остальную жидкость и взбить венчиком. Налить массу в форму. Запекать в духовом шкафу на паровой бане 40 мин. Охладить. Затем перевернуть на блюдо и нарезать ломтиками. Подать с ломтиками лимона.

.....

### ЧАЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л воды, 16 ч. л. черного чая, 0,2 л густых сливок, сок 12 апельсинов, 8 желтков, немного сливок для украшения, 300 г сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вскипятить воду, заварить чай, дать настояться 3 мин., процедить и остудить. Взбить миксером желтки с сахаром. Взбивая, добавить экстракт чая, сливки, отжатый из апельсинов сок. Поставить в морозильник. Готовое мороженое положить в стаканы и украсить взбитыми сливками.

.....

### ЕЖЕВИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ ПОД БЕЛЫМ СОМОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г ежевики, 3 яйца, 100 г сахара, 1 ст. л. ванильного сахара, 1 щепотка кардамона, 0,375 л сливок, 200 г белого шоколада, 2 ст. л. белого рома.

- Мороженое будет ароматнее, если при его приготовлении смешать молоко с миндалем и лимонной цедрой.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Ежевику промыть, обсушить и размять в пюре. Желтки с сахаром, ванильным сахаром и кардамоном взбить, выложить в металлическую миску, накрыть фольгой и заморозить в морозильнике до полутвердого состояния. Взбить белки в крепкую пену. Одну четвертую часть сливок также взбить. Смешать взбитые белки и сливки, а также ежевичное пюре с замороженным желтковым кремом и поставить в морозильник на 3 ч. Мелко поломать шоколад, растопить его на водяной бане и смешать с оставшимися сливками и ромом. Порционной ложкой выложить шарики из ежевичного мороженого на блюдо или десертные тарелки и полить теплым белым шоколадным соусом.

.....

### МОРОЖЕНОЕ ИЗ ДЫНИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1,5 кг дыни, 180 г сахара, 2 лимона, листья мяты по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Разрезать дыню на несколько частей, удалить семена, вынуть ложкой мякоть. Сделать из мякоти пюре, смешать его с сахаром и отжатым лимонным соком. Добавить измельченную мяту. Выложить пюре в формы с крышкой и поставить на 2 ч в морозильник. Вынуть пюре из форм, еще раз смешать миксером и снова на 2 ч положить в формах в морозильник. Готовое мороженое разложить на дынные корки и украсить листьями мяты.

- Мороженое получится хорошим, если в нем достаточно жира, это зависит от жирности сливок.
- При взбивании сливок можно добавлять закрепитель сливок, тогда сливки будут лучше держать форму.
- Молотые орехи жарят в духовом шкафу на противне 8—10 мин. при температуре 200 °С.

.....

### КОФЕЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 желтка, 250 г сахара, 3 стакана крепкого кофе с молоком.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки растереть с сахаром, добавить кофе с молоком и поставить на огонь. Постоянно перемешивая, довести до кипения. Снять с огня и продолжать помешивать до полного охлаждения. Смесь вылить в мороженицу и заморозить в морозильнике (согласно инструкции). Подавая на стол, можно украсить мороженое взбитыми сливками.

.....

### МОРОЖЕНОЕ ПО-ПЬЕЖСКИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 ст. л. растворимого кофе, 3 ст. л. кипятка,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{4}$  стакана воды, 4 желтка, 2 стакана взбитых сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Развести растворимый кофе в кипятке. Сахар растворить в  $\frac{1}{4}$  стакана воды и варить, пока вилкой можно будет вытягивать из массы нити сиропа. Желтки взбить миксером и постепенно, тонкой струйкой, продолжая взбивать, влить в них сахарный сироп. Когда масса загустеет, влить кофе, хорошо перемешать и смешать с взбитыми сливками. Вылить в форму и поставить в морозильник. Как только края массы начнут застывать, вынуть из морозильника и 1 мин. взбить миксером. Разложить ложкой в формочки и поставить в холодильник до застывания.

.....

### ЯГОДНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ХРУСТЯЩИМ ПЕЧЕНЬЕМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л ванильного мороженого, 75 г смеси замороженных ягод (разморозить).

Для печенья: 50 г сливочного масла, 2 ст. л. патоки или сахарного сиропа, 50 г сахарной пудры, 50 г муки,  $\frac{1}{2}$  ст. л. молотого имбиря.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Достать мороженое из морозильника, чтобы оно немного подтаяло. Пропустить ягоды через сито, чтобы получилось пюре. Переложить мороженое в миску, залить фруктовым пюре. Большой металлической ложкой слегка перемешать, чтобы получился мраморный эффект. Переложить в контейнер для морозильника, разровнять и поставить в морозильник на 2—3 ч (или на ночь). Для печенья разогреть духовой шкаф до 180 °С. Смазать маслом два противня. В кастрюле соединить масло, сироп и сахарную пудру, слегка подогреть. Добавить муку и имбирь. Положить по 1 ст. л. смеси в 4 места на противень на большом расстоянии друг от друга. Запекать 10 мин. до золотистого цвета (должны появиться пузырьки). Дать немного остыть. Снять с противня плоской лопаткой и обернуть вокруг деревянных ложек, чтобы получились трубочки. Оставить на 2—3 мин. Снять с ложек и охладить. Оставшееся тесто готовить на втором противне также, всего должно получиться 12 трубочек. Подавать с мороженым.

.....

### ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С КЛУБИМОЙ И ЛИМОНОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 лимона, 800—900 г сахарной пудры, 1,8 кг клубники, сок 2 лимонов или больше.

• Чтобы приготовить мороженое без специальной мороженицы, надо положить взбитую смесь в подходящий для замораживания контейнер и поставить его в морозильник на 2 ч, заморозить до полутвердого состояния, затем снова взбить и снова заморозить.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Крупно нарезать 2 лимона и положить их с сахарной пудрой в кухонный комбайн или блендер, сделать лимонное пюре. Переложить смесь в миску. Сделать пюре из клубники и добавить к лимонному. Добавить отжатый лимонный сок (по вкусу, лимонный вкус должен быть сильным, но не сильнее клубничного). Перелить в мороженицу или в специальную форму для замораживания и поставить в морозильник.

.....  
**ПРОСТОЕ ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 банан, 2 ст. л. лимонного сока, 0,375 л охлажденного сгущенного молока, 165 г сахара, 40 г мелко нарезанных долек апельсина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взбить миксером нарезанный банан и лимонный сок. Взбить сгущенное молоко, постепенно всыпая сахар. Добавить банановое пюре и апельсин, перелить в форму, пригодную для морозильника, и замораживать, пока мороженое не затвердеет. Подавать мороженое, украсив дольками апельсина.

.....  
**МОРОЖЕНОЕ С ЯБЛОКАМИ И ЕЖЕВИКОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 450 г очищенных и нарезанных яблок, 2 ст. л. сахара, тертая цедра 1 апельсина, 250 г ежевики, 0,5 л ванильного мороженого, медовое печенье в шоколаде.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Положить яблоки, сахар, апельсиновую цедру и 3 ст. л. воды в кастрюлю. Накрыть крышкой и готовить на маленьком огне 10—12 мин., пока яблоки не станут мягкими. Добавить ежевику и держать на огне 1 мин., пока не начнет выделяться сок. Дать остыть. Пока фрукты остывают, достать мороженое из морозильника, чтобы

оно слегка растаяло. Смешать его с фруктами и опять поставить в морозильник. Подавать, посыпав крошками печеньем.

.....  
**МОРОЖЕНОЕ С РИСОВО-МАННОЙ КАШЕЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 5 ст. л. сахара, 1/2 стакана риса, 2 ст. л. манной крупы, 0,15 л ванильного мороженого, 25 г шоколада, 1 ст. л. вишневого сиропа, 2 стакана молока.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Молоку дать закипеть, всыпать рис и варить на очень маленьком огне, периодически помешивая, пока не загустеет. Добавить сахар, перемешать и дать постоять 1—2 мин. После этого добавить манную крупу и варить еще 1—2 мин. Снять с огня, переложить в стеклянную мороженицу и поставить в холодильник. Когда на поверхности каши образуется корочка, положить в центр каши шарики ванильного мороженого, полить сиропом и посыпать тертым шоколадом.

.....  
**ЭКСПРЕСС-МОРОЖЕНОЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 банка сгущенного молока, 0,25 л кофе.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Банку сгущенного молока перемешать с крепким, еще теплым кофе. После того как смесь достаточно остынет, залить ее в форму и поставить в морозильник. Подать в чашках и украсить поломанными вафлями или печеньем.

• Цедру лимона и апельсина легко высушить в микроволновой печи. Ее нужно положить на бумажную салфетку и, переворачивая, прогреть.

### МОРОЖЕНОЕ ЛИМОННОЕ С ГРЕЙПФРУТОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г сахара, 4 лимона, 1 белок, 1 грейпфрут.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сварить сироп из сахара и 4 ст. л. воды и охладить его. Очистить лимоны, разрезать пополам и отжать сок. Нарезать цедру полосками. Добавить сок и полоски цедры в сироп и оставить на 12 ч. Затем взбить белок и, продолжая взбивать, смешать с сиропом, предварительно вынув из него цедру. Наполнить получившейся массой плоскую металлическую форму и поставить ее в морозильник на 4—5 ч (за это время несколько раз перемешать). Грейпфрут очистить, разобрать на дольки, удалить пленки и нарезать дольки кусочками, собирая выделившийся сок. Перед тем как подавать на стол, слегка разморозить мороженое и вырезать ложкой из него шарики, разложить по вазочкам, сверху положить кусочки грейпфрута и полить соком.

### ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ С СУХОФРУКТАМИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г сухофруктов, 0,2 л рома,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, 2 ст. л. фисташек, 0,5 л ванильного мороженого.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Нарезать сухофрукты большими ломтиками. Вскипятить 1 ст. л. воды, смешать с ромом и залить фрукты. Дать постоять 30 мин. Взбить сливки. Ложкой

• Для ванильного мороженого с горячей клубникой следует разогреть ягоды в 1—2 ст. л. сливочного масла, выключить огонь, всыпать сахарную пудру, перемешать и положить горячие ягоды на мороженое.

вырезать из мороженого шарики, разложить по порциям, добавить фрукты с ромом, сверху положить сливки и посыпать фисташками.

Можно при приготовлении положить в мороженое имбирь, разогреть 100 г шоколада с 1 ст. л. сливочного масла и полить мороженое.

### МОРОЖЕНОЕ С ГРУШЕЙ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 груши, 0,25 л мозельского вина, 1 ст. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара,  $\frac{1}{2}$  палочки корицы,  $\frac{1}{2}$  плитки шоколада,  $\frac{1}{2}$  ст. л. сливочного масла, 0,5 л ванильного мороженого, 12 вишен.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Разрезать груши пополам, удалить сердцевину. Залить вином, добавить сахар, корицу и ванильный сахар и подогревать на слабом огне 10 мин. Затем остудить груши, не вынимая из сиропа. Разложить в 4 креманки, поставить в морозильник. Расплавить на водяной бане шоколад, добавив сливочное масло. Положить шарики мороженого на груши, залить горячим шоколадом. В каждую порцию положить по 3 вишни.

### МОРОЖЕНОЕ С ПЕРСИКОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г малины, 6 ст. л. воды, 100 г сахарной пудры, сок 1 лимона, 0,2 л малинового вина, 2 консервированных персика, 0,25 л ванильного мороженого,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, 1 стручок ванили, 1 пакетик ванильного сахара, тертый шоколад.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Разрезать стручок ванили пополам и выдавить содержимое. Миксером смешать малину, са-

харную пудру, воду, лимонный сок, содержимое стручка ванили и вино. Наколоть персики вилкой и снять кожицу, затем разрезать их пополам и вынуть косточку. Разложить мороженое в 4 креманки, сверху положить по половинке персика и залить малиновым кремом. Взбить сливки с ванильным сахаром и уложить кондитерским шприцем на крем. Перед подачей на стол посыпать тертым шоколадом.

.....

### **СИЦИЛИЙСКАЯ КАССАТА — МОРОЖЕНЫЙ ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 5 ст. л. сливок, 200 г сахарной пудры, 500 г творога, 1 ст. л. ванильного сахара, 150 г изюма, по 50 г лимонных и апельсиновых цукатов, 100 г глазированной вишни, по 5 ст. л. орешков пинии и фисташек, 100 г горького шоколада, 1 прямоугольный бисквитный корж толщиной около 1 см, 0,04 л ликера «Мараскина».

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сливки, сахарную пудру и ванильный сахар смешать с творогом, накрыть крышкой и поставить на 12 ч в холодильник. Изюм промыть и обсушить. Цукаты порубить ножом. Несколько штук глазированной вишни, орешков пинии и фисташек отложить для украшения. Остальную вишню и орехи, а также шоколад порубить ножом. Бисквит нарезать прямоугольниками размером 5 x 7 см. Высокую посуду диаметром около 20 см выложить кусками бисквита и полить его ликером. Вишни, изюм, орехи, цукаты и шоколад смешать с творогом и выложить на бисквиты, накрыть прямоугольниками бисквита и залить ликером. Поставить торт на 2—3 ч в морозильник или на 8—10 ч в холодильник. Когда торт застынет, осторожно вынуть его из формы и украсить отложенной вишней и орехами.

.....

### **ТВОРОЖНО-КЛЮКВЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 225 г клюквы, 225 г сахара, 450 г творога, 0,4 л густых сливок, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. дробленого миндаля.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Клюкву промыть, несколько раз меняя воду и удаляя поврежденные ягоды. Промытую ягоду обсушить, разложив на полотенце. Несколько ягод отложить для украшения, остальные измельчить миксером и смешать с половиной сахара. Творог растереть с остальным сахаром. Сливки взбить, отложив часть (поставить в холодное место), и смешать с творогом. Туда же осторожно вмешать клюквенное пюре. Форму для пудинга сбрызнуть медом, вращая и встряхивая ее до тех пор, пока вся внутренняя поверхность формы не будет смазана медом. Посыпать медовый слой тертым миндалем и переложить в форму творожно-клюквенный крем. Поставить форму на 4—5 ч в морозильник. Перед подачей на стол опустить форму на несколько секунд в горячую воду, затем перевернуть ее на блюдо и украсить мороженое взбитыми сливками и отложенными ягодами.

.....

### **СЮРПРИЗ МОРОЖЕНЫМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 50 г марципана, 1 ст. л. рома, 50 г абрикосового мармелада, 4 белка, 150 г сахара, 50 г измельченных лимонных цукатов, 1 круглый бисквитный корж диаметром 12 см, 1 большая упаковка ягодного мороженого, 12 глазированных черешен, 1 ч. л. миндальных хлопьев.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Духовой шкаф разогреть до 240 °С. Смешать марципан, ром, мармелад и цукаты. Взбить белки с сахаром. Бисквит положить на жаропрочное блюдо и намазать марципановой массой, сверху положить слой мо-

роженого, с помощью кондитерского мешка со звездчатой трубочкой оформить верх взбитыми белками и украсить миндальными хлопьями и глазированными черешнями, затем поставить на короткое время в духовой шкаф, как только безе чуть зарумянится, сразу подавать на стол.

### ЗАПЕЧЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ ДЛЯ КНЯЗЬ ПЮКЛЕР

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 белка, 150 г сахара, 1 ст. л. и 1 ч. л. какао, 1 бисквитный корж 10 x 15 см, 2 ст. л. смородинового желе, 1 большая упаковка ванильного мороженого.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Белки с сахаром взбить и вмешать 1 ч. л. какао. Бисквитный корж положить на жаропрочное блюдо и намазать смородиновым желе, сверху положить слой мороженого, с помощью кондитерского мешка со звездчатой трубочкой оформить верх взбитыми белками и поставить на короткое время в духовой шкаф при 240 °С, чтобы подсушить безе. Готовый десерт посыпать 1 ст. л. какао и тут же подать на стол.

### РУЛЕТС МОРОЖЕНЫМИ КОРИЦЕЙ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 80 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ч. л. соли, 50 г какао, 2 ст. л. и 1/2 ч. л. молотой корицы, 4 яйца, 150 г и 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. ванильной эссенции, 1 л ванильного мороженого, 0,225 л густых сливок, тертый шоколад для украшения.

• Чтобы в муке не заводились жучки, в мешочек, где она хранится, нужно положить несколько зубчиков чеснока, не очищая его от верхней кожицы.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Нагреть духовой шкаф до 190 °С. Смазать жиром форму размером 39 x 27 см. Выложить ее пергаментной бумагой. Просеять в маленькую миску муку, разрыхлитель, соль, какао и 1/2 ч. л. корицы. В другой маленькой миске миксером на большой скорости взбить белки, затем, продолжая взбивать, постепенно добавить 50 г сахара. Взбивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. В большой миске миксером на большой скорости взбить желтки, ванильную эссенцию и 100 г сахара. Смесь должна загустеть и приобрести лимонный цвет. Лопаткой или венчиком осторожно и тщательно перемешать муку и белки, переложить в форму, выровнять и печь 12—15 мин. Посыпать чистое полотенце какао. Когда корж испечется, сразу перевернуть форму на полотенце. Снять пергаментную бумагу. При желании обрезать края коржа. Свернуть рулет вместе с полотенцем, начиная с узкого края, положить швом вниз на решетку. Рулет должен охлаждаться 1 ч. Положить мороженое в большую миску и дать постоять при комнатной температуре, чтобы оно немного размягчилось. Добавить 2 ст. л. корицы, перемешать. Развернуть рулет и намазать мороженым. С того же края скатать рулет (уже без полотенца). Положить рулет швом вниз на блюдо и поставить в морозильник на 4 ч. В маленькой миске миксером на средней скорости взбить сливки и 2 ст. л. сахара. Положить взбитые сливки на рулет и снова поставить рулет в морозильник. Если рулет подают на стол не сразу, его нужно заморозить так, чтобы сливки стали твердыми. Перед подачей на стол дать рулету постоять при комнатной температуре 15 мин. (тогда его легче нарезать) и украсить тертым шоколадом.

### ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 стручок ванили, 150 г сахара, 0,675 л сливок, 4 желтка, 1/8 ч. л. соли, сливочный соус.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Измельчить стручок ванили с сахаром в процессоре и отставить. Приготовить заварной крем: довести до кипения сливки; взбить желтки, соль и сахар с ванилью и, постепенно, помешивая, влить горячие сливки в смесь с желтками. Держать на среднем огне, постоянно помешивая и не доводя до кипения, пока не загустеет. (Смесь нельзя кипятить, иначе она свернется.) Снять с огня. Взбить миксером, остудить и заморозить в мороженице согласно инструкции. Подавать мороженое на стол с теплым сливочным соусом.

.....

**ЧИЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ  
ПО-ФРАНЦУЗСКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,25 л воды, 3 ст. л. сухого черного чая, 4 желтка, 125 г сахара, 2 ч. л. лимонного сока, 8 ст. л. сока маракуйи, 0,25 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вскипятить воду, заварить чай, дать ему настояться 4—5 мин., процедить и остудить. Взбить желтки с сахаром до образования пены, влить чай и соки. Взбить сливки и осторожно вмешать в массу. Поставить мороженое на 40—50 мин. в морозильник.

.....

**МОРОЖЕНОЕ «МАРГАРИТА»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 стакан ликера «Cointreau», 1 стакан текилы, 2 стакана тоника, 12 шариков лимонного мороженого, 2 лимона, сахар, листики мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смешать ликер, текилу и тоник, взбить миксером. Взять 4 стеклянные креманки, края смочить лимонным соком, перевернуть креманки и обмакнуть их

края в сахар, чтобы на краях образовалась сахарная крошка. Налить в креманки взбитую смесь, положить в смесь по 3 шарика мороженого и украсить дольками лимона и листиками мяты.

.....

**ЗЕМЛЯНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г земляники, 4 ч. л. ванильного ликера, 4 ч. л. сахарной пудры, 12 шариков земляничного мороженого, листки мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Из земляники сделать пюре. Смешать ликер с сахарной пудрой. Вылить в вазочку, сверху положить шарики земляничного мороженого, поверх мороженого положить земляничное пюре. Украсить листиками мяты.

.....

**МОРОЖЕНОЕ  
С МЕДОМ И ПЕЧЕНЬЕМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 8 шариков сливочного мороженого, 8 ч. л. меда, 4 персика, взбитые сливки, 8 шт. печенья, орехи.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** В вазочку положить шарики сливочного мороженого, сверху залить мороженое медом, можно посыпать толчеными грецкими орехами или миндалем.

• Мороженое лучше застывает, если подогреть смесь из желтков и чая на пару, подогреть следует до тех пор, пока не образуется густой крем. Взбитые сливки добавить в чуть остывший крем, затем мороженое поставить в морозильник.

Персики нарезать кусочками и насадить на маленькие шпажки. Украсить мороженое взбитыми сливками. Подавать мороженое с персиками и печеньем.

.....

### **ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2,5 стакана ананасового ликера, 8 шариков фисташкового мороженого, кусочки свежего ананаса, вишни, взбитые сливки.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Налить в глубокую вазочку ананасовый ликер, выложить в вазочку шарики мороженого. Украсить кусочками свежего ананаса, взбитыми сливками и вишнями.

.....

### **МОРОЖЕНОЕ «МОККО»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 12 ст. л. клубничного сиропа, 8 ст. л. молока, 12 шариков кофейного мороженого, 1 авокадо, взбитые сливки, клубника, печенье.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** В вазочке смешать клубничный сироп с молоком. Выложить в эту смесь шарики кофейного мороженого. Украсить тонкими ломтиками авокадо, клубникой, разрезанной пополам, взбитыми сливками и ломаными печеньем.

.....

### **МОРОЖЕНОЕ «МАПАТА»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 400 г винограда, 0,2 л сладкого белого вина, 12 шариков мороженого с изюмом.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Виноград очистить от косточек. Подержать ягоды 30 мин. в 0,05 л вина. Поместить в вазочку

виноград, влить остальное вино, сверху уложить шарики мороженого.

.....

### **БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С КИВИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 12 шариков бананового мороженого, 6 ст. л. лимонного сиропа, 1 манго, 1 киви, взбитые сливки, вафли.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Положить шарики бананового мороженого в вазочку. Украсить кусочками манго и киви, полить сиропом, сверху положить взбитые сливки, украсить ломаными вафлями.

.....

### **АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ С МОРОЖЕНЫМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 яйца,  $\frac{3}{4}$  стакана и 2 ст. л. сахара,  $\frac{1}{2}$  ч. л. ванильного экстракта, 1 ст. л. апельсиновой цедры,  $\frac{3}{4}$  стакана муки, 4 ст. л. сливочного масла, 0,5 л мороженого.

Для меренги: 4 белка,  $\frac{2}{3}$  стакана сахара, 1 щепотка соли,  $\frac{1}{4}$  ч. л. соуса «Тартар».

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Разогреть духовой шкаф до 180 °С. Форму смазать маслом и посыпать мукой. Взбить желтки с  $\frac{3}{4}$  стакана сахара, добавить ваниль и цедру. Белки взбить с 2 ст. л. сахара. В желтковую смесь поочередно добавлять взбитые белки и просеянную муку, аккуратно перемешивать. Затем добавить растопленное масло, тщательно перемешать. Готовое тесто выложить в форму и выпекать 30 мин., пока края теста не начнут отставать от формы. Дать остыть и вынуть из формы. Вырезать в корже 6 круглых ямок, положить туда шарики мороженого и поставить торт в морозильник на 2 ч. Для меренги взбить белки со щепоткой соли, сахаром и соусом «Тартар». Этой смесью покрыть торт и поставить его в морозильник на 1 ч. Перед

подачей на стол разогреть духовой шкаф до 260 °С и поставить туда торт на 4—5 минут.

\*\*\*\*\*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л молока, мякоть 1 стручка ванили, тертая цедра 1/2 лимона, 80 г манной крупы, 2 желтка, 1 яблоко, 4 белка, 150 г сахара, 0,5 л ванильного мороженого.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вскипятить молоко с ванильной мякотью и цедрой. Тонкой струйкой, помешивая, всыпать манную крупу и дать закипеть. Снять с плиты и смешать с желтками. Яблоко натереть на мелкой терке и вмешать в горячую манную массу. Ополоснуть блюдо водой. Намазать на него кашу слоем в 1 см и дать остыть. Вырезать из массы 4 кружка (диаметром 10 см). Белки взбить, постепенно всыпая сахар. Взбитые белки положить в кондитерский мешочек с большим отверстием. Выложить на каждый маннный кружок по 1 большому шарiku мороженого, покрыть сверху белковой массой. Выпекать в духовом шкафу 3—5 мин. при 250 °С и сразу подать на стол.

**КРЕМЫ П**

Крем — сладкое десертное блюдо, чаще всего кремы готовят из густых сливок или сметаны. Кроме того, в состав крема могут входить желатин, яйца, молоко, сахар, ароматические вещества, ягоды, орехи, шоколад и другие продукты. Взбитую смесь разливают в порционную посуду и охлаждают.

.....

### **КРЕМ № СЫРА «РИКОТТА»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 8 г желатина, 2 желтка, 4 ст. л. сахарной пудры, 500 г сыра «Рикотта», по 1 ч. л. тертой цедры апельсина и лимона, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. жидкого меда, 400 г малины (можно свежемороженой), 1 ст. л. хереса, листья мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Замочить в небольшом количестве воды желатин. Растереть желтки с 2 ст. л. сахарной пудры, смешать с сыром, цедрой, лимонным соком и медом. Растворить набухший желатин в воде на среднем огне и смешать его с сырной массой. Разложить крем по 4 формочкам в виде сердечек и охлаждать 3 ч. Перебрать малину и отложить немного ягод для украшения. Смешать оставшиеся ягоды с 2 ст. л. сахарной пудры и хересом, поставить на огонь и немного потушить на маленьком огне, затем протереть через сито и остудить. Перед подачей на стол перевернуть формочки с кремом на тарелки и залить малиновым соусом. Украсить отложенными ягодами малины и листьями мяты.

.....

### **ПЕРСИКОВЫЙ КРЕМ С ЛИКЕРОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 персика, 50 г сахарной пудры, 0,6 л персикового ликера, 0,4 л густых сливок, 1 нектарин, листики мяты.

- *Чтобы проверить свежесть яйца, его нужно опустить в посуду с холодной водой. Если яйцо свежее, оно останется на дне; если тухлое, всплывет на поверхность.*
- *Свежее молоко нужно хранить в темном месте. На свету оно теряет значительную часть витаминов.*

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Персики опустить на несколько секунд в кипяток и очистить от кожицы, удалить косточку, нарезать кусочками и сделать миксером пюре, добавив сахарную пудру и ликер. Взбить сливки и аккуратно перемешать их с персиковым пюре. Разложить крем по вазочкам. Украсить ломтиками нектарина и листочками мяты.

.....

### **КРЕМ С МИНДАЛЕМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г миндаля, 2 яйца, 120 г сахара, 0,35 л густых сливок, 50 г какао.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** На водяной бане взбивать яйца и сливки, пока масса не увеличится вдвое. Затем снять с огня и продолжать взбивать, пока крем не остынет. Опустить миндаль на 2 мин. в кипяток, отшелушить и подсушить 10 мин. в духовом шкафу при 180 °С. Затем вмешать орехи в крем, заполнить кремом форму с вынимающимся дном и поставить в морозильник на сутки. За 1 ч до подачи на стол выложить на блюдо и посыпать какао.

.....

### **ФРАНЦУЗСКИЙ КРЕМ-КОФЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 20 г кофе, 0,5 л воды, 4—5 ст. л. сливок, 30 г шоколада, корица и сахар по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Заварить кофе, снять с огня, разлить по чашкам. Взбить сливки и добавить в горячий кофе. Сверху посыпать тертым шоколадом и корицей.

.....

### **ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ С ВИШНЯМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г вишни, 1/2 стакана красного вина, 100 г и 1 ст. л. сахара, 6 листиков белого желатина, 0,25 л

молока, 1 стручок ванили, 3 яйца, 1/2 стакана сливок, 1 ст. л. тертого шоколада.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Удалить из вишен косточки, залить вином с 1 ст. л. сахара и подогреть 4 мин., не доводя до кипения. Затем остудить и отцедить вино. Разрезать стручок ванили пополам и выжать содержимое в молоко. Желтки смешать с 70 г сахара, добавить молоко, хорошо размешать и поставить на небольшой огонь. Влить растворенный в небольшом количестве воды желатин. Не прекращая помешивать, довести до кипения, но не кипятить. Получившийся крем остудить. Взбить белки с 30 г сахара и вмешать в крем. Разложить крем в 4 креманки, сверху положить вишни, отложив 4 шт. Поставить в холодильник и дать крему хорошо застыть. Взбить сливки и украсить ими десерт, затем посыпать шоколадом и положить сверху по 1 вишенке.

.....

### **АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 желтка, 2 белка, 0,25 л сухого белого вина, 0,25 л сливок, 200 г сахара, 2 ст. л. желатина, сок 1 лимона и 1 апельсина, фрукты для украшения (киви, апельсин, вишни и т. п.).

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Замочить желатин в небольшом количестве холодной воды. Смешать желтки с половиной сахара, добавить вино, лимонный и апельсиновый сок. Поставить на водяную баню и мешать, пока масса не загустеет. Добавить растворенный желатин, размешать, остудить и по-

• Молоко не «убежит» при кипячении, если края кастрюли смазать жиром..

ставить в холодильник. Взбить белки с оставшимся сахаром. Взбить сливки. Как только крем начнет застывать, добавить в него белки и сливки. Разложить в креманки и поставить в холодильник, чтобы крем окончательно застыл. Перед тем как подавать к столу, украсить фруктами. К крему можно подать любое печенье.

.....  
**КРЕМ С АПЕЛЬСИНАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,25 л сливок, 2 апельсина, 200 г сахара, 1 ст. л. желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Срезать в кастрюлю цедру с апельсинов, влить 4 ст. л. кипятка, положить желатин, поставить на край плиты и накрыть крышкой. Разобрать апельсины на дольки, срезать края долек вместе с косточками и отложить. Дольки апельсинов положить в миску и посыпать частью сахара. Взбить сливки. Когда желатин растворится, выжать в него сок из апельсиновых обрезков, размешать и процедить в другую кастрюлю. Получившуюся смесь довести до кипения, процедить, положить 4 ст. л. сахара и, когда желатин начнет застывать, положить сначала ложку взбитых сливок, размешать, потом положить апельсины с сахаром, размешать снова, положить остальные сливки, опять размешать. Выложить все в форму и поставить в холодильник. Перед подачей на стол опустить форму на несколько секунд в теплую воду и перевернуть на блюдо.

.....  
**КРЕМ ИЗ МАРАКУЙИ С ШОКОЛАДОМ И МЕЛИССОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 5 листиков желатина, 0,4 л нектара маракуйи, сок 1 лимона, 0,2 л 35-процентных сливок,

1 плитка мятного шоколада, 2 плода маракуйи, листики Melissa.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желатин замочить в небольшом количестве воды и дать набухнуть. Перемешать нектар маракуйи с лимонным соком. Набухший желатин растворить на среднем огне и перемешать со смесью нектара с соком, охладить. Сливки взбить и смешать венчиком с застывающим желе. Разложить крем по 4 формочкам, накрыть крышками и поставить застывать в холодильник. Когда крем застынет, формочки опустить на несколько секунд в горячую воду и перевернуть на тарелки для десерта. Плоды маракуйи разрезать пополам, выскоблить мякоть и разложить ее по тарелкам с кремом. Подавать, украсив ломаным шоколадом и листиками Melissa.

.....  
**ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 апельсина, 4 г желатина, 150 г белого шоколада, 100 г жирного творога, 2 ст. л. апельсинового ликера, 0,25 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Натереть на терке цедру 1 апельсина, а из мякоти отжать сок. Замочить в небольшом количестве воды желатин. Растопить шоколад на водяной бане, добавить цедру апельсина и творог, перемешать. Разогреть апельсиновый сок с ликером и растворить в нем набухший желатин. Перемешать апельсиновый сок с творожно-шоколадной массой. Взбить и вмешать туда же сливки. Поставить в холодильник на 2 ч. Срезать полосками цедру со второго апельсина и удалить с долек пленки. Вырезать ложкой из застывшего крема шарики. Подавать, украсив дольками апельсина и полосками цедры.

### КРЕМ С ФИСТАШКАМИ И МАНГО

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 8 г желатина, 4 пакетика зеленого чая, 2 желтка, 40 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ч. л. лимонного сока, 30 г фисташек, 0,25 л сливок, 1 манго, листья мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Замочить желатин в небольшом количестве воды. Вскипятить 0,2 л воды, опустить в нее пакетики чая и оставить на 10 мин., затем пакетики удалить. Взбить желтки с сахарной пудрой, ванильным сахаром и лимонным соком, смешать с теплым чаем. Помешивая, растворить в теплой смеси желатин. Охлаждать, пока масса не начнет застывать. Порубить фисташки и отложить часть для украшения. Взбить сливки, смешать их с кремом и фисташками и разложить по креманкам, поставить в холодильник. Перед подачей на стол очистить манго и нарезать полосками мякоть. Подавать крем, украсив его манго, фисташками и листьями мяты.

### МАСЛЯНЫЙ КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

1 способ:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 яйцо, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 ст. л. кофейного экстракта.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** В маленькой кастрюле растереть яйцо с сахаром. Поставить кастрюлю на небольшой огонь, что-

• Цвет зрелого манго может быть желтым, красным или зеленым. Чтобы определить, спелый ли плод, надавите на него пальцем: у спелого манго кожица проминается.

бы растворился сахар (смесь не должна свернуться). Затем охладить. Взбить масло и понемногу, взбивая, добавить его к яйцу с сахаром. Затем, продолжая взбивать, добавить кофейный экстракт. Вместо него можно взять очень крепкий кофе или смесь из 2 ст. л. растворимого кофе и 2 ст. л. воды. Такой крем можно использовать для приготовления пирожных и тортов, разнообразных десертов.

2 способ:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 желтка, 150 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 4 ст. л. крепкого черного кофе.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** На слабом огне или на водяной бане варить, непрерывно помешивая, смесь из желтков, сахарной пудры и крепкого черного кофе. Когда смесь загустеет, снять ее с огня, охладить и хорошо перемешать. Добавить взбитое масло.

### АНГЛИЙСКИЙ КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

1 способ:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 желтка, 150 г сахара, 1 1/2 стакана молока, 1 ст. л. растворимого кофе.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смешать желтки и сахар и взбивать миксером в течение нескольких минут. Понемногу до-

- Прогорклое сливочное масло не будет иметь неприятного привкуса, если его перетопить.
- Чтобы в шкафу, где хранятся продукты, был приятный запах, можно на полку положить несколько кофейных зерен.

бавить горячее молоко, продолжая взбивать. Поставить на очень слабый огонь и непрерывно помешивать. Как только загустеет, снять с огня. В загустевший крем добавить растворимый кофе, тщательно перемешать и охладить.

2 способ:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 желтка, 150 г сахарной пудры, 1 стакан молока, 1 стакан крепкого кофе, 2 ч. л. крахмала, 1 ч. л. сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сахарную пудру растереть с желтками. Влить стакан холодного крепкого кофе и стакан молока, хорошо размешать и процедить через густое сито. Затем подогреть на слабом огне и снова процедить. Можно добавить немного крахмала, смешанного с сахарной пудрой.

Этот крем можно использовать для пирожных и тортов, а также для намазывания бисквитов или просто как основу какого-нибудь десерта.

.....  
**КОНДИТЕРСКИЙ КОФЕЙНЫЙ КРЕМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 50 г муки, 125 г сахарной пудры, 4 желтка, 0,5 л молока, 1 ст. л. растворимого кофе, 30 г сливочного масла, ваниль.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** В кастрюле смешать муку, сахарную пудру, желтки и залить кипящим молоком, в котором

• *Молоко не скиснет, если при кипячении положить в него кусочек сахара. Оно вскипит быстрее и не подгорит.*

растворены кофе и немного ванили. Тщательно перемешать, поставить на небольшой огонь и, помешивая, довести до кипения. Сняв с огня, добавить сливочное масло, размешать и охладить.

Такой крем подходит для начинки эклеров, сдобных булочек, для намазывания тартинок.

.....  
**КОФЕЙНЫЙ КРЕМ С ВАФЛЯМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 яйца, 4 ст. л. сахара, 4 чашки кофе, 4 вафли.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки смешать с сахаром и хорошо взбить. Добавить очень крепкий холодный кофе. Отдельно взбить белки и затем осторожно перемешать обе смеси. Разделить на порции и украсить ломаными вафлями.

.....  
**КОФЕЙНЫЙ КРЕМ-ЖЕЛЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 6 ст. л. сахара, 6 желтков, 3 стакана крепкого кофе с молоком, 6—10 г желатина, 0,25 л сливок, 100 г сахара, ваниль.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Хорошо растереть желтки с сахаром и добавить холодный кофе с молоком. Поставить смесь на слабый огонь и подогреть, не доводя до кипения. Когда смесь достаточно загустеет, снять ее с огня, добавить разведенный в небольшом количестве воды желатин и перемешивать до полного охлаждения. Добавить сливки, сахар и немного ванили (0,05 л сливок и 20 г сахара оставить для украшения). Крем разлить в чашки и поставить в холодное место. Перед подачей на стол каждую порцию украсить сливками, взбитыми с сахаром.

### КРЕМ-ЖЕЛЕ с АПЕЛЬСИНОВЫМИ КОРКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,25 л сливок, 2 ст. л. молока, 3 ст. л. сахара, 100 г засахаренной апельсиновой цедры, 5 г желатина, 1 чашка очень крепкого кофе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать сливки, молоко и сахар и взбить миксером, добавить измельченную засахаренную цедру. Желатин растворить в небольшом количестве воды, смешать с кофе и осторожно перемешать с взбитой смесью. Разлить в небольшие формы и охлаждать в холодильнике около 1 часа.

### КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,6 л густых сливок, 1 стручок ванили, 5 желтков, 175 г сахара, 6 ст. л. клубничного варенья.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Надрезать стручок ванили и выдавить мякоть в сливки, довести сливки до кипения, снять с огня и дать немного остыть. Взбить желтки и 55 г сахара. Взбивая, постепенно влить сливки. Перелить смесь опять в кастрюлю, в которой были сливки, и поставить на маленький огонь. Постоянно помешивать, пока смесь слегка не загустеет. Не перегрейте: вам не нужен омлет! Положить варенье в 4 креманки, сверху залить кремом и дать остыть, на ночь поставить в холодильник. Оставшийся сахар положить в маленькую кастрюлю и поставить на маленький огонь, чтобы он расплавился. Карамелью

- Хранить кипяченое молоко нужно в эмалированной или керамической посуде.
- Молоко простоит дольше, если его вскипятить с сахаром (столовая ложка сахара на литр молока).

полить крем и дать ей застыть, перед тем как подавать десерт на стол.

### чайный КРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л воды, 20 г сухого чая, цедра 1 лимона, 0,25 л сливок, 100 г сахара, 8 желтков, 10 г желатина, корица по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Корицу, чай и тертую цедру залить кипятком, плотно закрыть крышкой и дать постоять 10 мин., после чего процедить. Половину чая остудить и залить им желатин. Остальной чай проварить с сахаром, затем добавить сливки (0,05 л сливок оставить для украшения). Желтки размешать, смешать с горячим чаем со сливками и, поместив кастрюлю на водяную баню, помешивая, прогреть, пока масса не загустеет. Добавить чай с растворенным желатином, размешать. Разлить массу по формам, охладить и украсить взбитыми сливками.

- Жарким летом пригодятся оригинальные клубничные кубики льда. Они будут хороши в охлажденных фруктовых коктейлях. Делать их просто: в формочки для замораживания льда положить по маленькой целой или нарезанной ягоде клубники, залить водой и заморозить. Для летних праздников можно сделать много такого льда заранее и хранить в пластиковых пакетах в морозильнике. Они сохраняются около недели.
- Чтобы сделать чай ароматнее, следует положить в коробку, в которой он хранится, корочку лимона или апельсина.

.....

### ТЫКВЕННЫЙ «РЕМ»

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г тыквы, 2 яйца, 1 ч. л. желатина, 1 щепотка ванилина, 0,2 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очищенную от кожуры и сердцевины тыкву натереть на крупной терке или нарезать мелкими кубиками и тушить без воды. Набухший в небольшом количестве воды желатин развести в 1 ст. л. горячих сливок. Желтки растереть с сахаром, добавить желатин, ванилин и тушеную тыкву, хорошо перемешать. Сливки и белки взбить в отдельности и вмешать в приготовленную массу. Крем разложить в формочки, смазанные оливковым маслом, и охладить. Подавать с ягодным или фруктовым соусом, с соками.

.....

### ОРЕХОВЫЙ «РЕМ»

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 50 г очищенных грецких орехов, 0,5 л молока, 0,25 л воды, 2 яйца, 3 ст. л. сахарной пудры, 25 г желатина, 2 апельсина, 2 ст. л. изюма.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желатин залить небольшим количеством холодной воды, дать набухнуть. Орехи обжарить, измельчить, положить в горячее молоко и поварить. Желтки взбить с сахарной пудрой, добавить остывшее молоко с орехами, набухший желатин, взбитые белки, кусочки апельсинов и промытый и отжатый изюм, хорошо перемешать. Охладить и подавать с шоколадным соусом, взбитыми сливками или фруктами.

.....

### ЛИМОННЫЙ КРЕМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 яйца, 100 г сахара, 1/4 стакана воды, 2 лимона, 0,2 л сливок, 2 ч. л. желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки взбить с половиной сахара. В отдельности взбить белки и сливки. Воду прокипятить с оставшимся сахаром и тертой цедрой 1 лимона, добавить набухший в небольшом количестве воды желатин, выжатый из 1 лимона сок, желтки. Соединить с белками, сливками, перемешать. Наполнить приготовленной массой высокие стаканы и поставить на 1 ч в холодное место. Украсить крем ломтиками лимона.

.....

### КРЕМ № СУХОФРУКТОВ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г сухофруктов, 100 г сахара, 0,2 л сливок, 1 ч. л. желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желатин залить небольшим количеством воды, дать набухнуть. Хорошо промытые сухофрукты залить небольшим количеством воды и тушить, пока не станут мягкими. Протереть через сито, добавить сахар, взбитые сливки, растворенный желатин, перемешать, выложить в порционную посуду или в общее блюдо и дать застыть. Украсить фруктами, тушенными в сиропе. Подавать без каких-либо добавок.

.....

### «РЕМ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА»

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г черствого ржаного хлеба, 1 стакан свежей земляники с сахаром, 2 ч. л. желатина, 0,2 л сливок.

• Для того чтобы сушеные яблоки были более светлыми, перед сушкой дольки нарезанных яблок нужно положить на 2—3 мин. в подсоленную воду.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** За 1 ч до приготовления крема желатин залить небольшим количеством холодной воды, дать набухнуть, затем растворить его на водяной бане. Натереть ржаной хлеб на терке. Взбить сливки. Взбить миксером землянику с сахаром (по вкусу). В ягодную массу добавить желатин, сливки, тертый хлеб, смешать, разложить в порционную посуду и, когда застынет, подавать с холодным молоком.

.....

### **ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ**

1 способ:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,125 л молока, 1 ст. л. (без горки) картофельного крахмала, 1 ст. л. сливочного масла, 60 г сахара, 1 желток,  $\frac{1}{2}$  пакетика ванильного сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Все указанные компоненты смешать, поставить на водяную баню и постоянно помешивать, пока масса не загустеет. Дать остыть и после этого взбить.

2 способ:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 4 ст. л. молока, 1 щепотка ванилина, 0,2 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки взбить с сахаром. Вскипятить молоко, охладить до 60 °С, смешать с желтками, поставить на водяную баню и, помешивая, прогреть, пока масса не загустеет. Затем добавить взбитые белки. Дать остыть. Взбить сливки с ванилином и добавить в уже холодную

• Сливочное масло нужно хранить в непрозрачной посуде, потому что на свету оно приобретает неприятный запах.

массу. Подавать крем холодным, с шоколадным или кофейным соусом.

.....

### **КРЕМ БАНАНОВЫЙ ПО-МОЗАМБИКСКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 яйца, 0,5 л молока, 25 г сахара, 600 г бананов, 50 г цедры лимона, 100 г изюма без косточек.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яйца взбить и смешать с холодным подслащенным молоком, добавить мелко нарезанные бананы, измельченную цедру лимона, изюм и варить на водяной бане, пока крем не загустеет. Подавать охлажденным.

.....

### **БАНАНОВО-ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 банана, сок 1 апельсина, 0,15 л нежирного йогурта (кефира), 225 г жирного творога, мед по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Размять бананы с апельсиновым соком, растереть йогурт с творогом до получения однородной массы. Смешать банановую и творожную массы, добавить мед. Разложить крем в креманки или чашки. Подавать охлажденным.

.....

### **КРЫЖОВНИКОВЫЙ КРЕМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 750 г свежего или 2 банки (по 395 г) консервированного крыжовника, 100—150 г сахара, 0,25 л сливок.

• Если нужно взбить масло, его нужно размягчить и взбивать на холоде.

Для украшения: сливки, сахарная пудра, ягоды крыжовника, листья мяты.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Ягоды крыжовника очистить от плодоножек, промыть и дать стечь воде. Консервированные ягоды откинуть на сито, сок отцедить и отставить. Для свежих ягод на сильном огне вскипятить 0,5 л воды с 50 г сахара. Положить крыжовник и варить 30 мин. на среднем огне. Консервированный крыжовник варить 20 мин. в кастрюле без крышки с жидкостью из банки и 100 г сахара. Отвар слить через сито, ягоды протереть и остудить. В полученное таким образом пюре добавить сливки, взбитые с 50 г сахара. Положить в стаканы и на 30 мин. поставить в холодильник. Украсить взбитыми сливками, сахарной пудрой, ягодами крыжовника и листиками мяты. Вместо крыжовника можно использовать любые другие ягоды, в зависимости от сезона.

### КРЕМ ИЗ КАШТАНОВ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г каштанов, 5 ст. л. сахара, 3 ст. л. желатина, 2 желтка, 0,25 л густых сливок, 1 стакан молока, 1 рюмка ликера «Мараскин».

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очистить каштаны от скорлупы, обдать кипятком и очистить от кожицы, затем каштаны нарезать или слегка потолочь, как миндаль. Положить в кастрюлю, залить 2 л. воды, поставить на огонь и варить под крышкой до мягкости, затем горячими протереть через сито. Положить в кастрюлю, добавить желтки, 4 ст. л. сахара, развести молоком и помешивать на огне, пока не загустеет. Добавить замоченный в небольшом количестве воды и набухший желатин, протереть еще раз через сито. Взбить сливки с 1 ст. л. сахара. Влить в крем рюмку «Мараскина»,

положить взбитые сливки, размешать и, вылив в форму, поставить в холодильник.

### ЧАЙНЫЙ КРЕМ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 ч. л. сухого черного чая, 0,25 л сливок, 12 шариков ванильного мороженого, 1 ч. л. молотой корицы или какао, сахар по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Заварить чай в 0,02 л воды, дать настояться 4—5 мин., процедить и охладить. Взбить сливки с сахаром и смешать с чайной заваркой. Разложить мороженое на 4 десертные тарелки, покрыть кремом и слегка посыпать корицей или какао.

### ДЕСЕРТНЫЙ КРЕМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 6 желтков, 100 г сахара, 0,6 л молока, 20 г желатина в порошке, 15 г земляники, 75 г абрикосов, 0,6 л густых сливок, несколько капель ванильной эссенции, ягоды земляники для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Растереть в сотейнике с толстым дном желтки с сахаром, смешать с молоком и поставить на слабый огонь. Постоянно помешивая, варить, пока масса не

• Если мороженое достаточно сладкое, то сливки можно взбивать с небольшим количеством сахара. Дополнительно можно подать вафли, вафельные трубочки, печенье. Если добавить в крем желатин, то десерт можно приготовить заранее и хранить его в морозильнике. Если хранить его просто в холодильнике, то мороженое может растаять.

загустеет. Замочить желатин в 3 ст. л. воды. Когда набухнет, поставить на слабый огонь для полного растворения. Затем смешать с яично-молочной (блесью). Добавить ванильную эссенцию и поставить по суду с кремом в таз с холодной водой или льдом. Постоянно помешивая, охладить. Отдельно размять землянику и абрикосы в пюре. Распределить крем между 3 мисками: в одной миске смешать крем с земляничным пюре, в другой — с абрикосовым, в третьей миске — крем без добавления фруктового пюре. Взбить сливки. Крем в каждой миске смешать с  $\frac{1}{3}$  частью взбитых сливок. Разложить крем без добавления фруктового пюре в 6 бокалов. Установить их в холодильнике под наклоном. Когда застынет, добавить крем с абрикосовым пюре, а после застывания второго слоя — крем с земляничным пюре. Когда все три слоя полностью застынут, поставить бокалы прямо, накрыть полиэтиленовой пленкой и хранить в холодильнике. Подавая на стол, украсить крем ягодами земляники.

.....  
**КРЕМ ИЗ ЯБЛОК И РИСА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г яблок, 100 г риса, 0,5 «стакана» воды, 1 стакан молока, 100 г сахара, 0,2 л сливок, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 щепотка ванилина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Промытый рис поварить в воде, затем добавить молоко и сварить густую кашу. Яблоки очистить, нарезать дольками, удалить сердцевину. Дольки яблок отварить в воде с сахаром, сироп отцедить, яблоки охладить. Взбить сливки, добавив к ним ванилин и сахарную пудру. В остывшую кашу вмешать яблоки и взбитые сливки. Массу выложить на тарелки, подавать с сиропом, в котором варились яблоки.

.....  
**ЗАБАЙОНЕ КЛУБНИКОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г клубники,  $\frac{1}{2}$  лимона (сок и цедра), 4 желтка, 4 ст. л. вина «Марсала», 4 ст. л. сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Ягоды вымыть, дать обсохнуть. Крупную клубнику можно разрезать пополам. Ягоды положить в миску, сбрызнуть соком лимона и поставить в холодильник. Цедру лимона натереть на терке. В миске смешать сахар, желтки, цедру лимона и взбивать на водяной бане. Взбивая, добавлять вино. Загустевший крем снять с плиты, разложить по тарелкам и украсить ягодами.

«Марсалу» можно заменить хересом, порто или другим подобным вином.

.....  
**ЗАМОРОЖЕННЫЙ КОФЕЙНЫЙ КРЕМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,25 л очень крепкого кофе-эспрессо, 0,25 л молока, 0,25 л 30-процентных сливок, 1 стручок ванили, 4 желтка, 8 ст. л. сахара, кофейные зерна для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Приготовить кофе, размешать в нем половину сахара, остудить. В небольшой кастрюле подогреть молоко. Не кипятить! Разрезать стручок ванили, содержимое выскрести и положить вместе со стручком в молоко. Положить в миску желтки и оставшийся сахар и поставить на теплую водяную баню, взбить венчиком в пену. Стручок ванили удалить из молока. В яичную пену сначала добавить холодный кофе, затем молоко и хорошо перемешать. Снять с плиты, поставить в холодную воду и остудить. Сливки взбить и  $\frac{3}{4}$  взбитых сливок смешать с кофейным кремом. Оставшиеся сливки накрыть и поставить в холодильник для дальнейшего украшения десерта. Кофейный крем накрыть и поставить в морозильник на

4 ч. За 20 мин. до подачи на стол крем достать из морозильника, разложить по высоким стаканам. Взбитые сливки положить в кондитерский шприц и украсить крем. Сверху положить несколько кофейных зерен.

Стручки ванили можно заменить молотой ванилью. Используйте натуральную ваниль (порошок с черными точками), а не искусственный ванилин, он ухудшит вкус этого блюда.

.....

### **КРЕМ № КЛЮКВЫ И ТЫКВЫ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г клюквы, 3 ч. л. желатина, 200 г тыквы, 150 г сахара, 0,2 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желатин залить небольшим количеством холодной воды. Клюкву взбить с помощью миксера или протереть через дуршлаг или сито, добавить сахар. Очищенную тыкву натереть на крупной терке. Набухший желатин растворить на водяной бане, добавить в клюквенную массу, положить тертую тыкву. Затем взбить сливки и осторожно вмешать их. Крем можно приготовить без желатина, но тогда клюквы нужно взять меньше. Вместо клюквы можно использовать свежую клубнику, землянику, малину или красную смородину.

.....

### **КРЕМ № РЕВЕНЯ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,2 л сливок, 400 г ревеня, 1 стакан сахара, 1 ч. л. желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очищенный и нарезанный ревеня засыпать сахаром, и подержать в эмалированной посуде, закрыв крышкой, чтобы он пустил сок. Желатин залить на 1 ч небольшим количеством воды. Ревень тушить в об-

разовавшемся сиропе до полуготовности, затем немного остудить, добавить набухший желатин, тщательно перемешать, желатин должен полностью раствориться. Остудить. Сливки взбить и смешать с холодным сиропом с кусочками ревеня.

.....

### **КРЕМ № КРЫЖОВНИКА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г крыжовника, 2 ч. л. желатина, 3 яйца, 200 г сахара, цедра 1 лимона,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, корица по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Промытый и очищенный крыжовник залить небольшим количеством воды, добавить корицу, закрыть крышкой и тушить. Когда ягоды станут мягкими, протереть через сито. Желтки растереть с сахаром, добавить тертую цедру, набухший в воде и растворенный желатин и ягодную массу. Взбить белки и смешать с общей массой. Наполнить кремом порционную посуду, украсить его взбитыми сливками.

.....

### **КРЕМ ИЗ СМЕТАНЫ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г ягодного пюре (любого), 1 стакан сметаны, 2 ч. л. желатина, сахар по вкусу, целые ягоды для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желатин для набухания залить на 1 ч небольшим количеством холодной воды, затем растворить на водяной бане. Охлажденную сметану взбить, добавить желатин и пюре из свежих ягод с сахаром. Перемешать, наполнить кремом порционную посуду, охладить. Подавая, украсить целыми ягодами.

.....

### КРЕМ № КЕФИРА И ВИШНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л кефира, 500 г вишни,  $\frac{1}{2}$  лимона, 2 яйца, 25 г желатина, цедра 1 лимона, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишню промыть, удалить косточки, ягоды, оставив несколько штук для украшения, засыпать сахаром, проварить в собственном соку, сироп отцедить и отставить. Положить вишню в стаканы или креманки. В кефир добавить сахар, тертую цедру лимона и желтки. Желатину предварительно дать набухнуть в небольшом количестве воды, затем, подогревая, растворить, слегка охладить, вмешать в кефир. Взбить белки, тоже вмешать в кефир и залить этой смесью вишню. Дать крему застыть. Подавать, полив вишневым сиропом и украсив ягодами.

.....

### КРЕМ ИЗ ТЫКВЫ С АБРИКОСАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг тыквы, 200 г сушеных абрикосов, 2 ст. л. сливочного масла, 0,2 л сливок, 1 щепотка ванилина или цедра 1 лимона, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенную тыкву нарезать маленькими кусочками или натереть на терке, положить в кастрюлю, добавить промытые абрикосы, масло, сахар и тушить, пока тыква и абрикосы не станут очень мягкими, затем охладить. Взбить сливки и смешать с тыквенно-абрикосовым пюре. Подавать с ванильным или шоколадным соусом.

.....

### КРЕМ СЛОЕННЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,3 л сливок, 1 ст. л. какао, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. свежей ягодной массы (любой) или нату-

рального желе красного цвета,  $\frac{1}{2}$  лимона, цедра 1 лимона или апельсина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взбить сливки, разделить их на три равные части. В одну часть всыпать смесь какао и  $\frac{1}{2}$  ст. л. сахарной пудры и немного взбить, чтобы сливки равномерно окрасились какао; во вторую часть сливок натереть цедру и добавить  $\frac{1}{2}$  ст. л. сахарной пудры; третью часть смешать с ягодной массой или желе (сливки должны окраситься в красный цвет). Выложить сливки тремя разноцветными слоями в высокие стеклянные бокалы и охладить (можно заморозить). Украсить лимоном.

.....

### МОЛОЧНЫЙ ПРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан молока, 1 стакан сливок, 100 г сахара, 2 яйца, 1 щепотка ванилина, 25 г желатина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Желтки растереть с сахаром, добавить ванилин. Молоко вскипятить, затем, помешивая, тонкой струйкой влить в желтковую массу и прогревать на водяной бане, пока не загустеет (не кипятить: яйца свернутся!). Добавить набухший в небольшом количестве воды желатин, размешать и, когда он полностью растворится, охладить. В отдельности взбить сливки и белки и осторожно смешать с яично-молочной массой. Кремом наполнить стеклянную посуду и поставить в холодное место для застывания. Подавать с ягодными соками или сиропом.

.....

### ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ С ВИНОМ И САХАРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:  $\frac{1}{2}$  стакана сладкого хереса, 2 ст. л. бренди, 3 ст. л. сахара, 1  $\frac{1}{2}$  стакана густых сливок, 1 большой лимон и дольки лимона для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Тщательно измельчить корку лимона и выдавить из лимона сок, смешать с хересом, бренди и сахаром. Размешивать до тех пор, пока сахар не растворится. Влить эту смесь в сливки и взбивать до получения пены. Разлить по стаканам и до подачи на стол держать в холодильнике. Каждый стакан украсить долькой свежего лимона. Это блюдо можно готовить заранее, оно долго хранится.

.....  
**КРЕМ-БРЮЛЕ**

1 способ:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г и 6 ст. л. сахара, 4 ст. л. воды, 2 яйца, 4 желтка, 115 г мелкого сахара, 0,5 л сливок, 4 формочки объемом 0,125 л, ванильная эссенция.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Для приготовления карамели высыпать 100 г сахара в кастрюлю с толстым дном, влить воду, довести до кипения, уменьшить огонь и, поворачивая кастрюлю, варить карамель до светло-коричневого цвета. Снять с огня и поставить кастрюлю в холодную воду, но не дать карамели загустеть. Карамель вылить в формочки, равномерно распределив по дну. Яйца, желтки, мелкий сахар и пару капель ванильной эссенции взбить венчиком до образования густой массы кремового цвета. Сливки подогреть до комнатной температуры и постепенно, непрерывно взбивая, влить в яичную массу, распределить крем по формочкам, поставить их на горячую водяную баню и держать 40—50 мин. Охладить и поставить на ночь в холодильник. Затем в каждую формочку насыпать по 1 1/2 ст. л. сахара и поставить их как можно ближе под горячий гриль на 2—3 мин. Охладить и подавать.

2 способ:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 стручка ванили, 0,5 л цельного молока, 0,25 л 30-процентных сливок, 2 яйца, 3 желтка, 3 ст. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. (полная) коричневого сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смешать молоко и сливки, положить разрезанные вдоль стручки ванили и подогреть (но не кипятить!), снять с огня и дать постоять 15 мин. Процедить. Яйца, желтки, сахар и ванильный сахар размешать и добавить молоко, еще раз хорошо размешать и вылить в огнеупорную посуду. Поставить в горячую водяную баню и поместить в разогретый до 150 °С духовой шкаф на 30 мин. Готовый остывший крем посыпать коричневым сахаром и поставить как можно ближе под горячий гриль на пару минут.

3 способ:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л 30-процентных сливок, 0,15 л молока, 1 щепотка ванили, 5 желтков, 75 г сахара, 175 г коричневого сахара (для карамели).

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** В кастрюле смешать сливки, молоко и ваниль, поставить на огонь и довести до кипения. Снять с огня. Закрыть крышкой и дать постоять 30 мин. Разогреть духовой шкаф до 100 °С. Взбить желтки и сахар до однородной, тягучей массы. В получившуюся массу, взбивая, добавить смесь сливок и молока. Разлить по формочкам и поставить в духовой шкаф на 50—60 мин. Дать остыть. Затем, накрыв полиэтиленовой пленкой, поставить в холодильник. Перед подачей на стол посыпать поверхность крем-брюле коричневым сахаром и поставить в разогретый духовой шкаф на несколько минут, пока сахар не расплавится.

4 способ:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,9 л молока, 5-сантиметровая палочка корицы, 1 ст. л. ванильного экстракта, 6 желтков, 2 ст. л. муки, 225 г сахара, лимонная цедра по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вскипятить 0,7 л молока с палочкой корицы, лимонной цедрой и ванилью. Уменьшить огонь и кипятить еще 5 мин. Взбить половину оставшегося молока с желтками, а вторую — взбить с мукой. Вылить кипяченое молоко в чистую кастрюлю и, быстро помешивая, добавить сначала молоко с яйцом, затем — молоко с мукой, положить 100 г сахара. Поставить на огонь и постоянно помешивать, пока крем не загустеет (примерно 10 мин.). Разлить по 6 вазочкам и оставить на 1 ч, чтобы крем остыл. Для приготовления карамели оставшийся сахар поместить в кастрюлю и, помешивая, держать на маленьком огне, пока он весь не расплавится и не приобретет золотистый цвет (около 5 мин.). Карамелью аккуратно полить крем в формочках, через 5 мин. она затвердеет.

# ПУДИНГИ

Сладкий пудинг можно приготовить из крупы, белого хлеба, сухарей, творога и других продуктов; его запекают в духовом шкафу или готовят в специальных формах на водяной бане. Пудинги отличаются сравнительно нежной, пышной консистенцией.

.....  
**ПУДИНГ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г грецких орехов, 175 г мягкого сливочного масла, 175 г коричневого сахара, 50 г жирного творога, 4 ст. л. апельсинового сока, 1 щепотка соли, 2 яйца, 120 г муки, листья мяты и ягоды для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Орехи измельчить, половину положить в форму, смазанную жиром. Смешать 50 г масла, 50 г сахара, творог, 2 ст. л. апельсинового сока, соль и вскипятить. Половину массы выложить в форму, вторую оставить. Взбить оставшееся масло и постепенно перемешать с оставшимся сахаром, апельсиновым соком, яйцами и мукой. Положить в форму, накрыть бумагой и закрепить ее. Поставить форму на водяную баню на 15 мин. Перевернуть пудинг из формы на блюдо, сверху положить оставленную творожную массу. Украсить листьями мяты и ягодами.

.....  
**КОФЕЙНЫЙ ПУДИНГ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г сливочного масла, 200 г муки, 0,5 л молока, 20 г молотого кофе, 150 г сахара, 8 яиц, 50 г сахара, ванилин.

Для подливки: 100 г сахара, 2 яйца, 30 г муки, 0,2 л молока, Од крепкого черного кофе, ванилин.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Растопить на небольшом огне сливочное масло, добавить слегка поджаренную муку. Непрерывно помешивая, влить кипящее молоко. Смесь довести до кипения,

• *Вот сыревшую соль можно добавить немного картофельного крахмала, тогда она останется сухой при любой влажности воздуха. При этом крахмал не изменит вкуса и цвета соли.*

а затем, слегка охладив, добавить молотый кофе, сахар и желтки. Отдельно взбить белки с сахаром и ванилином и осторожно смешать с первой массой. Приготовленным таким образом тестом заполнить на  $\frac{3}{4}$  форму для пудинга, предварительно смазав ее маслом. Форму поставить на водяную баню до готовности пудинга. На стол подать его с подливкой, которую приготовить следующим образом. Хорошо перемешать сахар, желтки, муку, **0,1** л холодного молока и немного ванилина. Смешать **0,1** л молока и черный кофе, поставить на огонь и довести до кипения. Непрерывно помешивая, добавить первую массу. Довести до кипения, снять с огня и осторожно перемешать с предварительно взбитыми белками.

### ОРЕХОВЫЙ ПУДИНГ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 150 г грецких орехов, 3 яйца, 250 г белого хлеба,  $\frac{3}{4}$  стакана сахара, 1  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 100 г сливочного масла, панировочные сухари.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** С хлеба срезать корку, мякиш замочить в молоке. Орехи слегка подсушить, очистить от шелухи и пропустить через мясорубку. Желтки растереть с сахаром и соединить с ореховой массой, отжатым хлебом и растопленным сливочным маслом. Хорошо перемешать, добавить взбитые белки, осторожно перемешать и выложить в специальную форму или на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Пудинг нужно выпекать в духовом шкафу на среднем **огне 30—40** мин. Готовый пудинг из формы выложить на блюдо и подать горячим. Сверху пудинг можно полить ванильным соусом или подать соус отдельно.

• Если перед взбиванием белков стенки посуды протереть долькой лимона, белки лучше взобьются.

### ПУДИНГ ИЗ СЛИВОК И БИСКВИТА

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 желтка, 100 г сахара, 2 стакана густых сливок, 50 г сухого бисквита, 25 г цукатов, 2 ст. л. желатина, 1 пакетик ванильного сахара,  $\frac{1}{4}$  стакана воды.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки растереть с сахаром до бела, добавить воду, ванильный сахар и проварить на водяной бане, не давая кипеть. Когда сахар растворится, масса загустеет и станет глянцевой, нужно ее хорошо остудить. Взбить сливки и осторожно вмешать их в остывшую массу. Добавить мелко нарезанные цукаты и сухой раскрошенный бисквит, влить замоченный в небольшом количестве воды и растворенный желатин, переложить в смоченную холодной водой форму и поставить на холод. Перед подачей на стол форму на несколько минут обернуть горячим полотенцем, затем перевернуть ее на тарелку и полить пудинг фруктовым соком.

### ПУДИНГ ПАРОВОЙ С ИМБИРЕМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 яйца, 4 ст. л. сахара,  $\frac{1}{2}$  лимона, 5 ст. л. картофельного крахмала,  $\frac{1}{2}$  ч. л. имбиря.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки взбить с сахаром, добавить тертую цедру лимона, имбирь, лимонный сок. Взбить белки. Смешать желтки с крахмалом, добавить взбитые белки, осторожно перемешать и вылить в смазанную жиром форму, плотно закрыть крышкой и поставить на 40 мин. на водяную баню. Выложить пудинг из формы на блюдо, по краям украсить фруктами из компота.

### СЛАДКИЙ ПУДИНГ ИЗ ФАСОЛИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г белой фасоли, 3 яйца, 3 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. тертых слад-

ких сухарей или манной крупы, 2 ст. л. тертого мускатного ореха или тертой цедры лимона, 1 ст. л. дробленых орехов, панировочные сухари.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Фасоль замочить на ночь, затем отварить и пропустить через мясорубку. Размягченное масло растереть с сахаром, добавить желтки, смешать с фасолью, манной крупой или сухарями, цедрой или мускатным орехом, орехами и взбитыми белками. Форму смазать жиром, посыпать панировочными сухарями. Выложить в нее приготовленную массу и 30 мин. запекать в духовом шкафу. Готовый пудинг подать горячим или холодным с фруктами, ягодным соком или соусом.

### ПУДИНГИ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ С СУХОФРУКТАМИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г ячневой крупы, 1 л молока, 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 4 яйца, 300 г сухофруктов, соль по вкусу, панировочные сухари.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Из крупы сварить на молоке густую кашу. Сухофрукты промыть теплой водой, ополоснуть кипятком. Когда остынут, мелко нарезать. Масло или маргарин взбить с сахаром, добавить желтки, сухофрукты и смешать с кашей. Белки взбить, осторожно перемешать с общей массой. Приготовленную смесь выложить в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму, запечь в духовом шкафу и подать с молоком или сладким соусом.

### ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 50 г маргарина, 75 г коричневого сахара, 2 яйца, 0,35 л молока, 50 г дробленых грецких орехов, 40 г муки, 2 ст. л. какао, сахарная пудра и какао для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смазать маргарином форму вместимостью 1 л. Миксером взбить маргарин и сахар в большой миске. Взбивая, добавить яйца. Постепенно влить молоко, добавить орехи. Просеять в миску муку и какао, хорошо перемешать ложкой. Переложить смесь в форму и запекать 35—40 мин., до готовности, в духовом шкафу при 180 °С. Выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и какао. В тесто для пудинга можно добавить 1—2 ст. л. бренди, рома или апельсинового сока.

### АНГЛИЙСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 ст. л. какао, 60 г сахара, 0,125 л сливок, 125 г мелких панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. коньяка, 2 ст. л. тертого миндаля, 1/2 ч. л. соды, 60 г муки.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Какао смешать с панировочными сухарями, залить сливками и оставить на 10 мин. Масло растереть с половиной сахара, добавить желтки, муку и соду, а затем панировочные сухари, миндаль и коньяк. Тщательно перемешать. Отдельно взбить белки со второй половиной сахара и осторожно вмешать в тесто. Приготовленное тесто переложить в форму для пудинга и на 1 ч поставить на водяную баню.

Это блюдо хорошо подавать горячим с ванильным соусом.

### БАБУШКИН ПУДИНГ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 700 г пюре из отваренных кислых яблок, 175 г сахарной пудры, 2 яйца, 125 г мелко тертого сыра, 3 ст. л. рубленых миндальных орехов.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Уложить яблочную массу в форму для пирога диаметром 20 см. Посыпать 2 ст. л. сахарной пудры.

Взбить желтки с 2 ст. л. сахарной пудры. Добавить мелко тертый сыр и размешать. Выложить полученную массу на яблоки и посыпать миндальными орехами. Взбить белки до густой пены, осторожно соединить с оставшейся сахарной пудрой. Полностью покрыть белками сырную массу. Поставить на 15 мин. в духовой шкаф, разогретый до 180°C. Подавать пудинг горячим.

.....  
**ЛЕТНИЙ ПУДИНГ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 8 тонко нарезанных ломтиков черного хлеба, 110 г красной смородины, 450 г малины, 175 г сахарной пудры, 0,275 л воды, 1 ст. л. кукурузного крахмала.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Форму вместимостью 1 л смазать небольшим количеством растительного масла. Срезать с хлеба корки и уложить ломтики на дно и вдоль стенок формы. Оставить несколько ломтиков для верха. Перебрать красную смородину и малину. Воду с сахарной пудрой довести до кипения, положить в нее ягоды и снова довести до кипения, снять с огня, оставив ягоды в горячем сиропе. Немного остудить, процедить и выложить половину ягод на хлеб в форме, накрыть оставшимися ломтиками. Влить достаточное количество сиропа, чтобы хлеб пропитался, но не стал слишком мокрым. Вторую половину ягод положить обратно в сироп. Накрыть пудинг тарелкой, поставить на нее груз и поместить в холодное место. На следующий день загустить оставшийся сироп кукурузным крахмалом и охладить. Переложить пудинг на блюдо, полить частью соуса, остальной соус подать отдельно

.....  
**АВСТРАЛИЙСКИЙ РИСОВЫЙ ПУДИНГ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 стакан риса, 2 стакана воды, 3 ст. л. изюма, 100 г инжира, 100 г фиников, 1 стакан молока, 2 белка,

свежие или слегка проваренные фрукты, порошок имбиря — на кончике ножа, сахар по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Отварить 10 мин. рис в воде. Изюм, инжир и финики мелко нарезать, смешать с порошком имбиря и с отварным рисом, добавить сахар. Потушить на слабом огне, влить стакан молока. Дать остыть, добавить взбитые белки, осторожно перемешать, выложить в миску, ополоснутую холодной водой, поставить на холод. Перед подачей на стол перевернуть пудинг на тарелку, поверхность украсить свежими или вареными фруктами.

.....  
**ПУДИНГ ИЗ ИНЖИРА ПО-КРЕОЛЬСКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 30 г сахара, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 120 г белого хлеба (без корки), 250 г инжира, 0,25 л молока, 10 г панировочных сухарей.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки растереть с половиной сахара, добавить растопленное сливочное масло, замоченный в молоке хлеб, молоко и мелко порубленный сушеный инжир. Хорошо перемешать и осторожно вмешать взбитые со второй половиной сахара белки. Форму для пудинга смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, заполнить приготовленной массой и на 2 ч поставить на водяную баню.

.....  
**АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПУДИНГ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г белого хлеба, 5 яиц, 1 стакан сахарной пудры, 1 ст. л. мелко нарезанной апельсиновой корки,

• Желтки с сахаром быстрее растираются в теплом месте. Вместо сахара лучше использовать сахарную пудру.

$\frac{1}{2}$  стакана молока, 2 ст. л. изюма, 2 ст. л. сливочного масла и 1 ч. л. для смазывания формы, 3 ст. л. толченых сухарей из пшеничного хлеба и 2 ч. л. для обсыпания формы.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Хлеб замочить в молоке. Масло растереть с сахарной пудрой, добавляя по одному желтку. Хлеб отжать, положить в желтковую массу, растереть, смешать с апельсиновой цедрой и изюмом. Добавить взбитые белки, сухари, осторожно перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и варить на водяной бане 45 мин. Готовый пудинг выложить на блюдо и подать к столу с соусом.

### ..... **МАННЫЙ ПУДИНГ С ЯБЛОКАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 20 ч. л. манной крупы, 1 стакан молока, 2 яйца, 16 ч. л. сахара, 4 яблока, 8 ч. л. масла, 1 щепотка соли, панировочные сухари.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Манную крупу всыпать в кипящее молоко, добавить половину сахара, соль и варить до готовности. В готовую кашу положить желтки, половину масла, хорошо перемешать, охладить. Взбить белки и перемешать с охлажденной кашей. Яблоки очистить, мелко нарезать и тушить с оставшимся сахаром на слабом огне. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и выложить в нее слой манной каши, на него положить слой яблок и покрыть слоем манной каши, сверху полить растопленным оставшимся маслом, посыпать сухарями и запечь в духовом шкафу.

### ..... **ПУДИНГ «МАЛЬВА» ПО-ЮЖНОАФРИКАНСКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г сахара, 2 яйца, 1 ст. л. абрикосового варенья, 150 г муки, 1 ч. л. соды, 1 щепотка соли, 15 г сливочного масла, 1 ч. л. столового уксуса, 0,1 л молока.

Для подливки: 0,2 л сливок, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 0,1 л горячей воды.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взбить миксером сахар и яйца до получения густой однородной массы лимонного цвета. Взбивая, добавить варенье. Вмешать муку, смешанную с содой и солью. Растопить масло и добавить в него уксус. Эту смесь, а также молоко соединить с яйцами, смешанными с мукой. Все вместе еще раз взбить и выпекать на огнеупорном блюде или сковородке в духовом шкафу. Продукты для подливки смешать в сковородке, дать покипеть, немного остудить и полить готовый пудинг.

### ..... **Фисташковый пудинг**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 40 г фисташек, 0,5 л молока, 2 ст. л. сахара, 1 пакетик порошка для ванильного пудинга, 400 г свежемороженой ягоды.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Порубить половину фисташек, оставшиеся смолоть. 6 ст. л. молока перемешать с сахаром и порошком для пудинга. Вскипятить в кастрюле оставшееся молоко. Перемешать с пудинговой смесью, довести до кипения и снять с плиты. Дать остыть. Разморозить ягоды. Перемешать с пудингом молотые фисташки. Слегка разогреть ягоды и посыпать их сахаром. Разложить пудинг по глубоким тарелкам. Выложить сверху ягоды и посыпать рублеными фисташками.

### ..... **КУЛФИ ИЗ СОКА АПЕЛЬСИНА И КИВИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,43 л смешанного сока апельсин и киви, 0,4 л сгущенного молока, 0,2 л кокосовых сливок, 75 г мелкого сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смешать все компоненты в большой емкости, постоянно помешивая, довести до кипения и варить, продолжая помешивать, 5 мин., пока масса не загустеет. Остудить. Жидкость разлить по формочкам и поставить в холодильник на 3ч, масса должна застыть полностью. Перед подачей к столу подержать формочки при комнатной температуре 10 мин., после чего на несколько секунд опустить в горячую воду и перевернуть на порционные тарелки.

.....

### *спиновый ПУДИНГ*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 150г сливочного масла или маргарина, 200г сахара, 6 яиц, 1 ст. л. какао, по  $1/2$ ч. л. корицы и мускатного ореха, 300 г бисквита или белых сухарей,  $1/2$  стакана вишневой наливки, 500 г чернослива, панировочные сухари.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Масло и половину сахара растереть, добавляя по одному желтку, смешать с какао, корицей и мускатным орехом. Бисквит или сухари залить вишневой наливкой и, когда они размокнут, добавить в желтковую массу. Добавить также промытый и измельченный чернослив. Белки взбить с остальным сахаром и вмешать в приготовленную массу. Поместить пудинговую массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и, сбрызнув маслом, запечь в духовом шкафу (около 50 мин.). Подавать пудинг горячим или теплым с молоком или сладким соусом.

.....

### *пудинг из простокваши*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л густой простокваши, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г сахара, 4 яйца, 4 ст. л. муки, 2 коробочки кардамона, цедра лимона, соль по вкусу, панировочные сухари.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Выложить дуршлаг марлей, влить в него простоквашу, дать жидкости стечь. Масло, сахар и желтки взбить, добавить кардамон, тертую цедру, соль, муку и простоквашу. Белки взбить, осторожно вмешать в приготовленную массу, затем переложить ее в смазанную жиром и обсыпанную сухарями форму. Запечь пудинг в духовом шкафу или варить на водяной бане. Подать с фруктовым соусом.

.....

### *пудинг из сыра*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л молока, 100 г сливочного масла, 250 г толченых белых сухарей, 250 г сыра, 6 яиц, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Молоко довести до кипения, добавить масло, сухари, тертый сыр и тщательно размешать. Когда масса немного остынет, вмешать в нее желтки, затем взбитые белки. Выложить массу в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, запечь в духовом шкафу или варить на водяной бане 40 мин. Подавать со сливочным маслом, салатом.

.....

### *ПУДИНГ из риса и РЕВЕНЯ*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г ревеня, 150 г сахара, 200 г риса, 0,25 л молока, 4 яйца, сливочное масло.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вымытый ремень нарезать и посыпать сахаром. Когда появится сок, ремень потушить на небольшом огне, не допуская, чтобы он разварился. Из риса на молоке сварить густую кашу, вмешать в нее желтки, сахар и взбитые белки. В смазанную жиром форму положить слоями кашу и ремень. Сверху положить кусочки масла, запечь в духовом шкафу до появления румяной корочки. Подавать пудинг с ванильным соусом.

### **ПУДИНГ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА с ягодами**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахара, 3 яйца, 3 стакана тертого черного хлеба, цедра лимона и апельсина, гвоздика, корица, ревень, крыжовник или вишня без косточек, 0,2 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Масло растереть с сахаром, добавить одно за другим яйца, измельченные специи и черный хлеб. Массу разделить на две равные части. Одну часть выложить в смазанную жиром форму, сверху положить крыжовник, нарезанный кусочками ревень или вишню, прикрыть остальной массой. Выпекать пудинг в слабо нагретом духовом шкафу. Готовый пудинг вынуть и охладить. Украсить взбитыми сливками и фруктами. Подавать с холодным молоком.

### **ЙОРКШИРСКИЙ ПУДИНГ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 стакан муки, 2 яйца, 0,5 л молока, жир.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яйца взбить, тщательно смешать с мукой и молоком, дать 30 мин. постоять. Затем растопить на сковороде жир, влить в нее тесто и поставить запекать в духовой шкаф на 20—30 мин. Подавать сразу, как только пудинг слегка осядет. Йоркширский пудинг будет особенно хорош, если сковороду поставить под решетку, на которой жарится ростбиф, так, чтобы жир по каплям стекал на сковороду, в которой вы намереваетесь жарить пудинг. Пудинг нужно ставить за 20 мин. до окончания жаренья мяса.

### **ПУДИНГ с ИЗЮМОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 280 г говяжьего почечного жира, 280 г мелко натертых сухарей, 140 г муки, 220 г изюма без косточек, 280 г изюма какого-либо другого сорта, 140 г очи-

щенных и мелко нарезанных яблок, 4 яйца, 140 г мелко нарубленных цукатов, 30 г рубленого миндаля, цедра и сок  $\frac{1}{2}$  лимона,  $\frac{1}{2}$  ч. л. тертого мускатного ореха, 90 г сахара,  $\frac{1}{4}$  ч. л. соли, 1 рюмка рома,  $\frac{1}{2}$  рюмки коньяка, 1 стакан крепкого пива «Портер».

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Изюм обоих сортов смешать и залить ромом и коньяком. Муку просеять и добавить в нее сухари, мелко нарубленный почечный жир, соль, сахар, цедру, мускатный орех, цукаты, яблоки, настоявшийся изюм. Яйца взбить, добавить пиво и сок лимона и снова взбить. Полученную жидкость осторожно, небольшими порциями влить в тесто и очень хорошо размешать. Тесто поместить в одну или несколько смазанных маслом форм (в каждой форме оставить 3 см от края для подъема теста). Формы прикрыть сверху пергаментной бумагой и завернуть в чистое полотенце, поместить их в сосуд с водой так, чтобы вода не попадала в пудинг, положив сверху какой-нибудь груз, закрыть сосуд крышкой и кипятить в течение 6 ч при одинаковой температуре и одинаковом уровне воды (по мере выкипания воды подливать горячую). В сухом и прохладном месте готовый пудинг можно сохранять в течение нескольких месяцев, тогда перед подачей к столу его следует поместить на 3 ч на водяную баню. Если вы хотите подать пудинг, строго придерживаясь ритуала, положите на него сверху несколько кусочков пропитанного ромом сахара и подожгите его. Можно подать пудинг и с коньячным или каким-либо другим винным соусом.

### **РИСОВЫЙ ПУДИНГ с Фруктами**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 150 г круглого риса, 0,9 л молока, 50 г сахара, 6 крупных персиков, 350 г малины, 200 г винограда без косточек, 0,2 л густых сливок, 4 ст. л. орехового

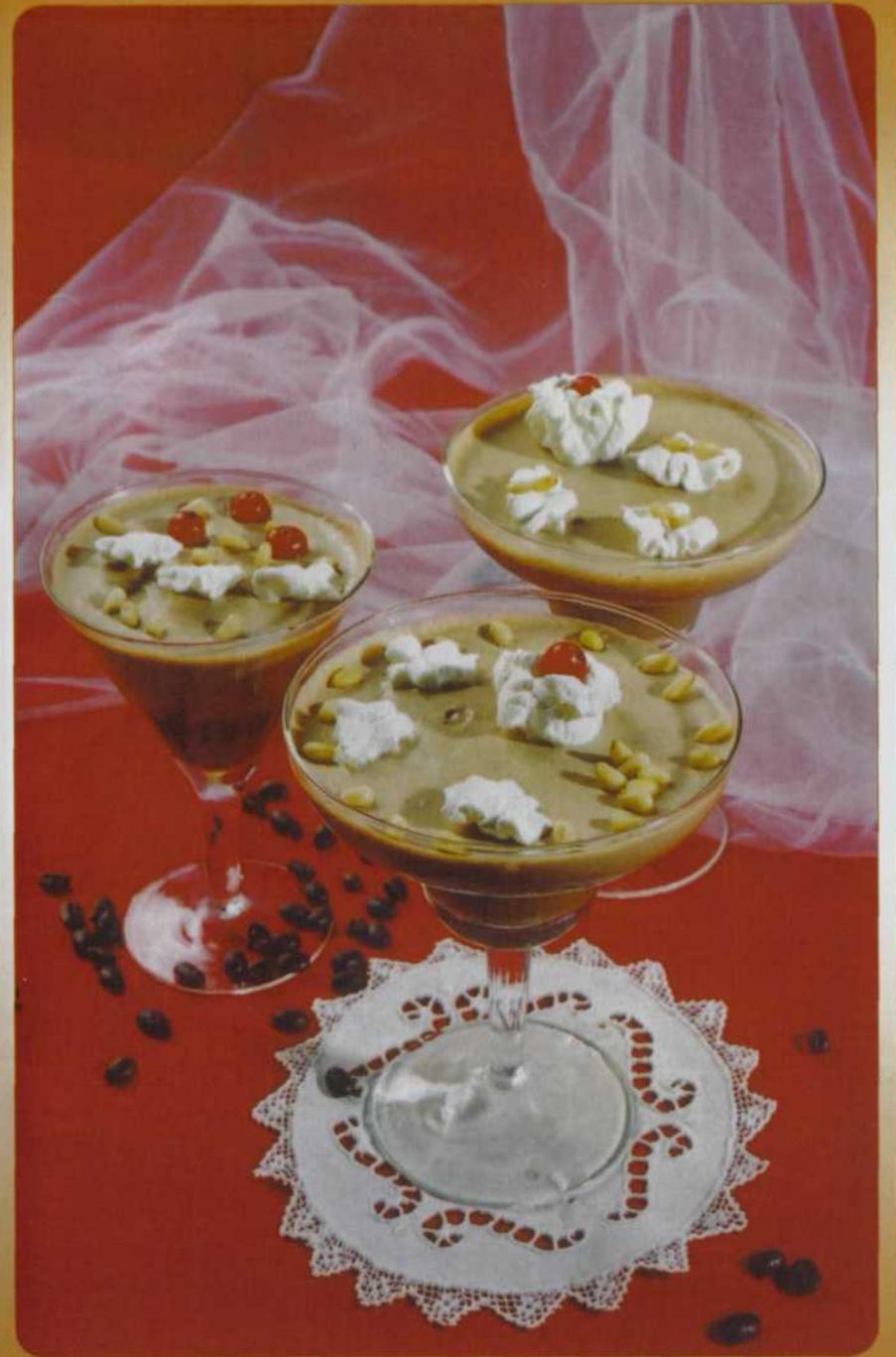
ликера, 100 г сахарной пудры, 1 стручок ванили, 1 палочка корицы.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сварить сироп из 0,2 л воды и сахара. Персики очистить от кожицы, вынуть косточку, нарезать их тонкими дольками и отварить в сиропе до мягкости. Вынуть персики и продолжать варить сироп, пока он не загустеет. Снять с огня, опустить в сироп персики и виноград. Дать остыть. Затем опустить в сироп малину, но не перемешивать. Дать настояться. В сотейнике сварить рисовый пудинг. Для этого рис залить молоком, добавить ваниль и корицу. Смесь вскипятить, постоянно помешивая, затем убавить огонь. Варить пудинг под крышкой не более 40 мин., время от времени помешивая. Масса должна стать однородной. Ваниль и корицу вынуть, положить в рис сахарную пудру. Аккуратно перемешать. Пудинг охладить. Сливки взбить до плотной массы, ввести в пудинг, добавить ликер, перемешать. Рис и фрукты выложить слоями в бокалы, украсить фруктами и ягодами.

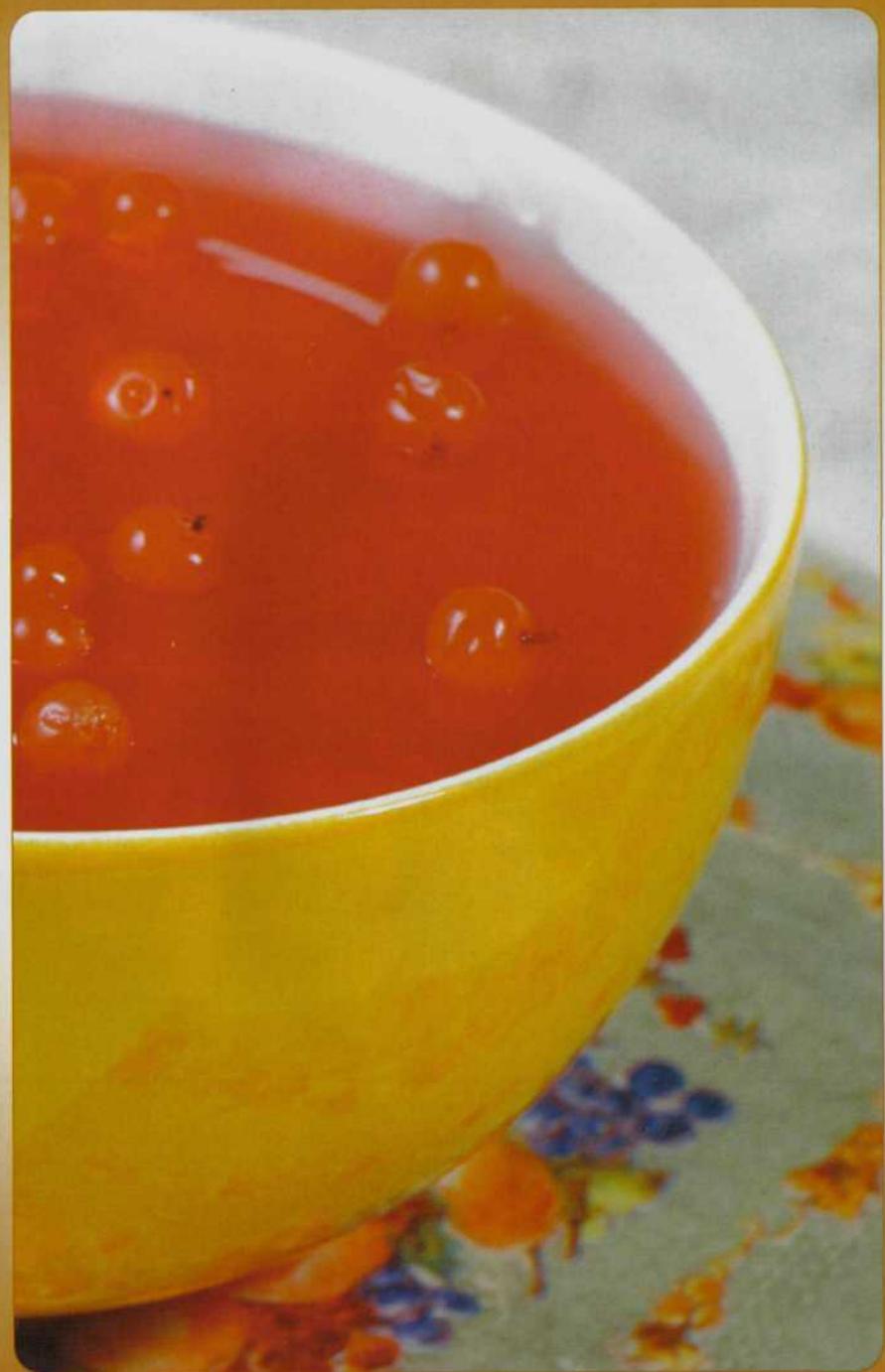
.....  
**БРУСНИЧНЫЙ ПУДИНГ**

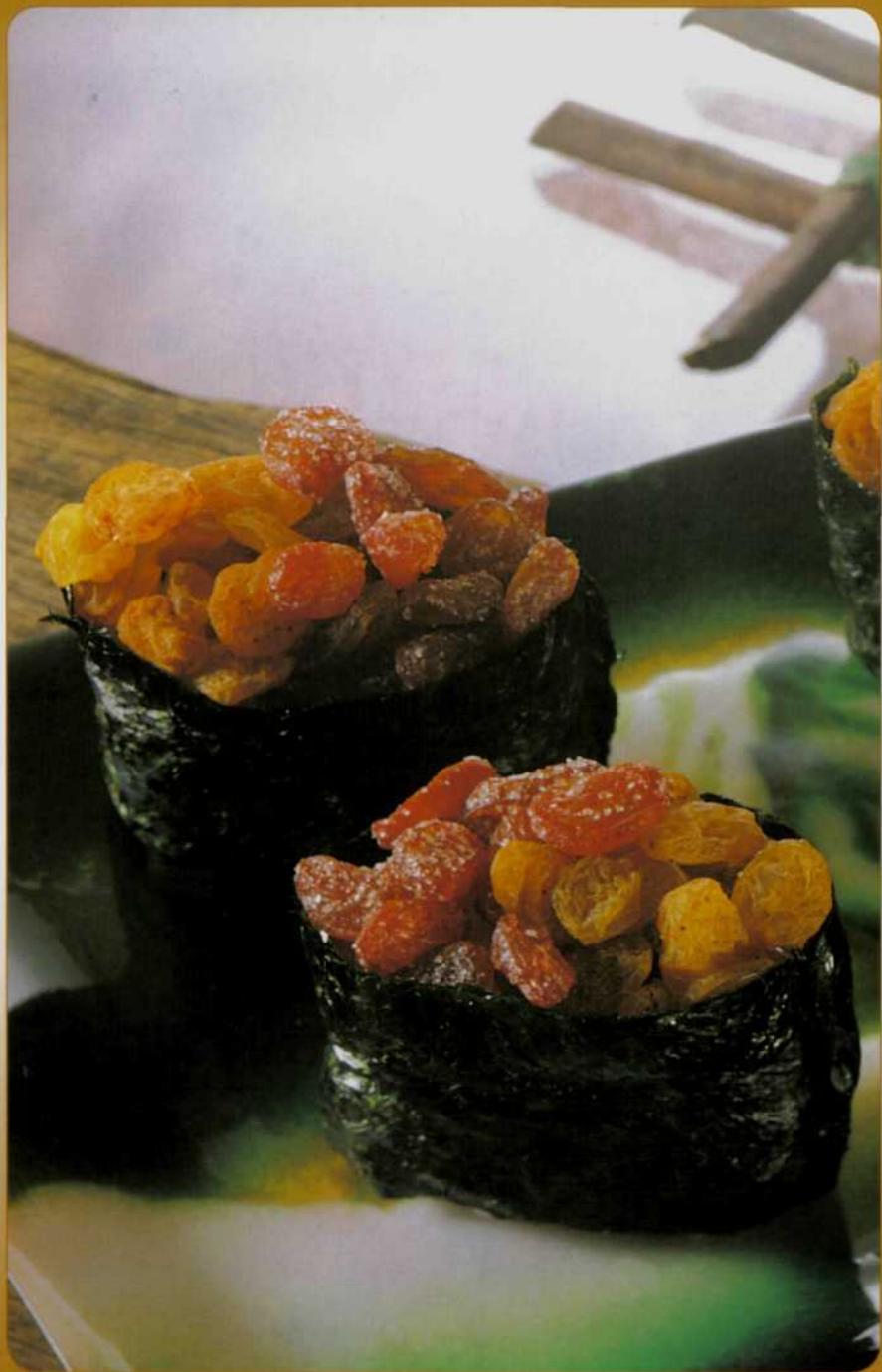
**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 6 яиц, 100 г сахара, 100 г и 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 ч. л. корицы, 300 г бисквита или молотых белых сухарей, 400 г брусники.

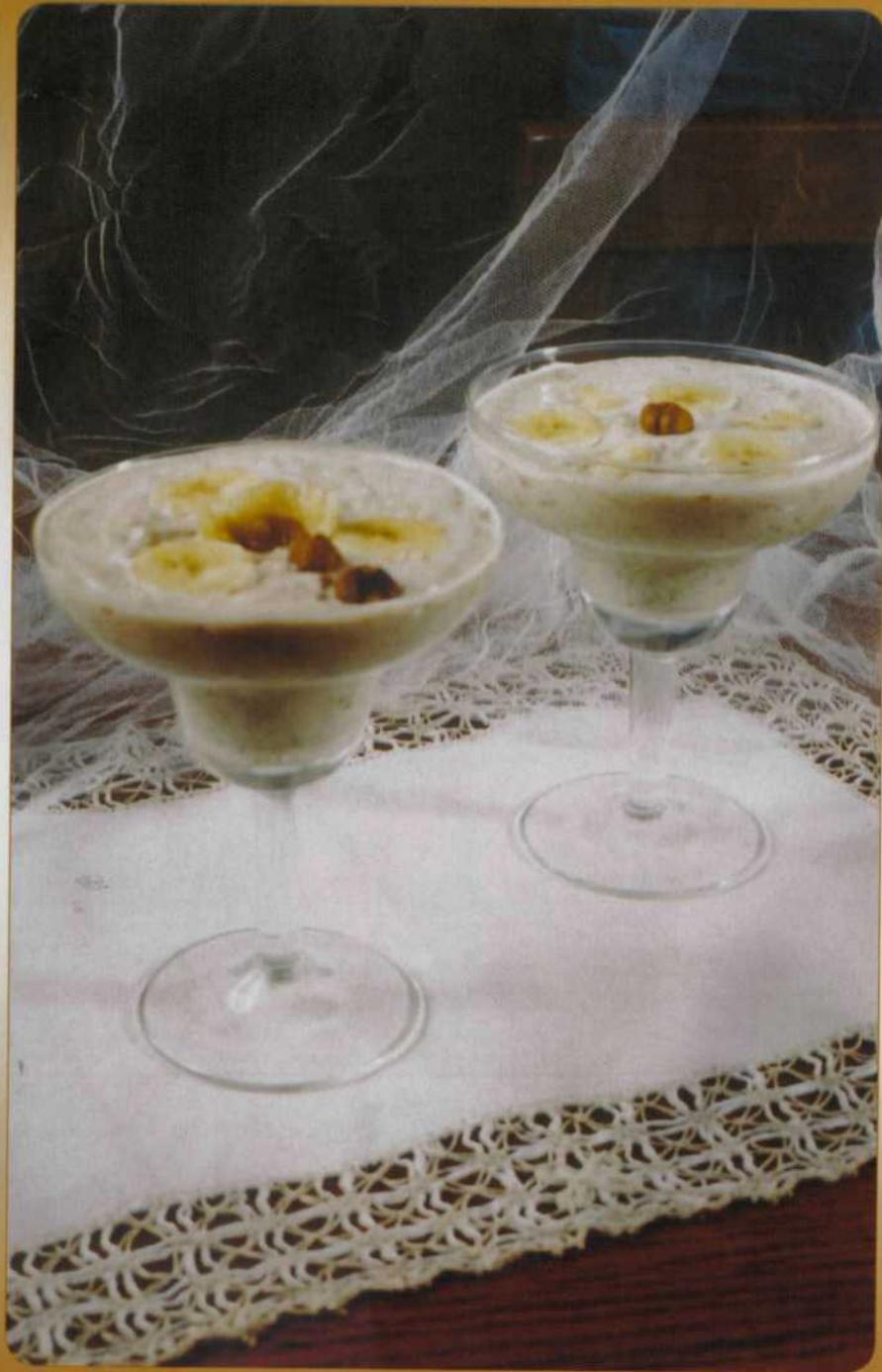
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** 100 г масла растереть с 80 г сахара и желтками, добавить корицу, затем покрошенный бисквит или измельченные сухари, промытую и обсушенную бруснику и осторожно **вмешать** взбитые с оставшимся сахаром белки. Переложить получившуюся массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запекать в духовом шкафу **30** мин. Подавать горячим или холодным с **МОЛОКОМ**.











.....

### **ПУДИНГ № МАННОЙ КРУПЫ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л молока, 100 г манной крупы, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г изюма, 3 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В кипящее молоко добавить масло и, помешивая, всыпать манную крупу. Варить на слабом огне, затем снять с огня и добавить сахар и желтки. Добавить промытый и высушенный изюм и взбитые белки. Выложить массу в форму и запечь в духовом шкафу. Подавать пудинг горячим или холодным с фруктовым соусом.

.....

### **ПУДИНГ № МОРКОВИИ ТВОРОГА**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г моркови, 1 стакан молока, 1 стакан риса, 3 яйца, 4 ст. л. сахара, 200 г творога, 4 ст. л. сливочного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымытую и очищенную морковь натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, добавить масло и тушить до готовности. В молоке, немного разведенном водой, отварить рис. Творог размешать с сахаром и желтками. Тушеную морковь, рисовую кашу и творог перемешать в однородную массу и добавить в нее взбитые белки. Переложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, сверху разложить кусочки масла. Запечь в духовом шкафу. Подавать с фруктовым соусом.

.....

### **ПУДИНГ ИЗ МАКАРОН**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 яйца, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. крахмала, 1 стакан молока, 200 г макарон, сливочное масло, молотая корица.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки растереть с сахаром, затем постепенно, продолжая растирать, добавить холодное кипяченое молоко и разведенный в холодном молоке крахмал. Смесь, помешивая, прогреть на водяной бане или на слабом огне, пока не загустеет. В горячую смесь вмешать взбитые белки. В прямоугольную форму, выстланную пергаментом и смазанную жиром, положить отваренные и отцеженные макароны, залить приготовленным горячим кремом, посыпать корицей и поставить в холодное место. Подавать на блюде, с фруктовым соком.

.....

**коньячный соус к пудингу**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 30 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 стакан коньяка.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Растопить на слабом огне масло с сахаром, добавить коньяк и дать закипеть. Соус вылить на пудинг и поджечь. Соус будет гореть, если он только что закипел.

.....

**винный соус к пудингу**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 яйца, 0,25 л белого вина, 30 г сахара, 1 щепотка соли, цедра лимона — на кончике ножа, сок 1/2 лимона.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Все продукты хорошо взбить венчиком в эмалированной или глиняной посуде, поставить на слабый огонь и взбивать, пока не загустеет. Кипятить соус нельзя!

ЖЕЛТКО-САХАРНЫЙ  
И ВАНИЛЬНЫЙ

Желе — сладкое блюдо, приготавливаемое из свежих и свежемороженых ягод и фруктов, фруктово-ягодных соков и сиропов, красного натурального вина, а также сливок и сметаны. Желе готовят в специальных формочках или вазочках.

Самбук — это воздушный желированный десерт на основе взбитых белков. Помимо белков, в рецептуру самбуков входят предварительно измельченные фрукты или ягоды, приправленные сахаром и специями. Фруктово-белковую смесь осторожно смешивают с растворенным в небольшом количестве воды желатином, раскладывают в формочки и оставляют застывать в холодильнике от нескольких часов до суток.

Бланманже — так называются виды непрозрачных (нефруктовых) желе, приготавливаемых с использованием сливок или миндального молока, яиц, крупы (например, манной) или муки с добавлением сахара, пряностей или ароматизаторов и с добавлением желатина. Бланманже чаще всего бывает белого, кремового или бежевого цвета, в отличие от фруктового желе. Поскольку в состав бланманже входят продукты, содержащие клейкие вещества (казеин молока, клейстер муки и круп), то желатина добавляют в них немного, поэтому по консистенции они гораздо нежнее и более жидкие, чем фруктовые желе. Бланманже относятся к сытным сладким блюдам. Подают их после легкого, не особенно калорийного обеда (рыбного и овощного). Несмотря на простоту приготовления, бланманже требуют тщательного соблюдения пропорций продуктов и последовательности действий при приготовлении. Их вкус и консистенцию можно испортить перевариванием.

.....

### БЛАНМАНЖЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1,5 л молока (или 1 л молока и 0,5 л сливок), 1 стакан толченых орехов (фундук или грецкие), 50—75 г рисовой муки, сахар, мускатный орех, цедра лимона по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Рисовую муку развести в 0,5 л холодного молока, остальное молоко и сливки вскипятить, всыпать орехи и вливать постепенно, непрерывно помешивая, молоко с рисовой мукой. Добавить сахар, мускатный орех и цедру лимона и варить до тех пор, пока масса не загустеет.

.....

### ЯГОДЫ И ВИННОЖЕЛЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 350 г смешанных ягод, 1 лимон, 2 ч. л. (с горкой) агар-агара, 50 г и 1 ст. л. сахара, 0,25 л и 1 ст. л. белого сухого вина, 1 яйцо, 1 желток, 1 ч. л. лимонного сока.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вымыть ягоды. Вымыть лимон горячей водой и обсушить его. Срезать с лимона кусочек цедры длиной 3 см и отжать из него сок. Перемешать в кастрюле агар-агар, отжатый лимонный сок, цедру, 50 г сахара и 0,25 л вина, вскипятить и, помешивая, варить 2 мин. Остудить и удалить цедру лимона. Разложить ягоды по маленьким формочкам. Наполнить их теплой винной массой так, чтобы она закрыла все ягоды. Охлаждать желе в холодильнике 3 ч. Взбить на водяной бане (до образования густого крема) желток, яйцо, сахар, вино, 1 ст. л. воды и лимонный сок. Быстро окунуть формочки с застывшим желе в горячую воду, а затем перевернуть их на десертные тарелки. Полить винным кремом.

### ЛИМОННОЕ ЖЕЛЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 лимона, 1 л воды, 2 стакана сахара, 50 г желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Налить в кастрюлю воду, положить сахар, размешать и вскипятить. В горячий сироп положить цедру, срезанную с 1 лимона, и предварительно замоченный в воде желатин. Сироп, помешивая, снова довести до кипения (не кипятить) и влить отжатый из лимонов сок. Горячий сироп процедить, слегка охладить и разлить в формы.

### ЯГОДНОЕ ЖЕЛЕ С СЛИВКАМИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** по 200 г красной смородины, черной смородины и малины или клубники, 150 г сахара, 2 ст. л. кукурузной муки, 0,375 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Ягоды перебрать, промыть, удалить плодоножки, залить 0,5 л воды и варить 5 мин., затем протереть через густое сито. Ягодное пюре разогреть в кастрюле и добавить сахар, хорошо размешать. Кукурузную муку развести 4—5 ст. л. воды, размешать, чтобы не было комков. Кастрюлю с ягодным пюре снять с плиты, влить, размешивая, разведенную кукурузную муку и, продолжая размешивать, разогреть почти до кипения, но не кипятить. Снять с огня и, помешивая, чтобы не образовалась на поверхности пленка, дать остыть. Выложить в форму и поставить на несколько часов в холодильник застывать, потом извлечь из формы и украсить теми же ягодами, из которых готовилось желе. Сливки (не взбивая) подать отдельно.

• Чтобы желе хорошо вынималось из формы, опустите ее на несколько секунд в теплую воду или ополосните форму водой перед наполнением желе.

### МОЛОЧНО-КОФЕЙНЫЙ ДЕСЕРТ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,125 л молока, 0,2 л холодного крепкого кофе, 35 г ванильного сахара, 40 г сахара, 6 желтков, 4 г желатина, 24 половинки консервированных персиков, белый шоколад и листья мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смешать в кастрюле молоко, кофе, сахар, ванильный сахар и желтки. Поставить на теплую водяную баню и взбивать до образования пены. Замочить желатин в теплой воде. Отжать и растворить в теплом креме. Поставить в холодильник на 20 мин. Из 12 половинок персиков сделать миксером пюре, оставшиеся половинки персиков нарезать дольками. Выложить персиковое пюре в 4 вазочки. Окунуть формочки с застывшим кремом на несколько секунд в горячую воду и перевернуть на пюре. Украсить дольками персиков, ломаными шоколадом и листьями мяты.

### ЧАЙНОЕ ЖЕЛЕ С МАНГО

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,25 л сока манго, 4 ч. л. сухого черного чая, 3 желтка, 80 г сахара, тертая цедра 1/2 лимона, 2 ст. л. лимонного сока, 0,02 л рома, 5 пластинок белого желатина, 0,25 л сливок, тертый шоколад для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Довести сок манго до кипения, заварить в нем чай, дать настояться 4—5 мин. и процедить через сито. Взбить желтки с сахаром, добавить лимонную цедру, лимонный сок и ром. Замочить желатин в небольшом количестве холодной воды, через 10 мин. подогреть, размешать и небольшими порциями взбивать вместе с желтками. Как только масса начнет становиться желеобразной, добавить холодный чай и взбитые сливки. Выложить желе на тарелку и украсить его тертым шоколадом.

.....

### **ВИНОГРАДНОШЕПЕ С КОРИЦЕЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 16 г желатина, 400 г синего и зеленого винограда, 0,375 л светлого виноградного сока, 0,125 л белого вина, 0,15 л сливок, по 1 пакету ванильного сахара и закрепителя сливок, 1 ч. л. корицы.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Замочить желатин в небольшом количестве холодной воды. Ягоды винограда вымыть, обсушить и отделить от веточек. Разрезать виноградины пополам, вынуть косточки и разложить по 4 десертным вазочкам. Разогреть виноградный сок в маленькой кастрюле и растворить в нем желатин, затем влить вино и залить виноград этой еще теплой жидкостью. Немного охладить и затем поставить застывать в холодильник. Сливки взбить, всыпая при этом ванильный сахар, закрепитель сливок и корицу. Наполнить сливками с корицей кондитерский мешочек с насадкой в виде звезды и украсить желе сливками, посыпать их корицей.

.....

### **ЗАМОРОЖЕННОЕ ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК И ЕЖЕВИКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 450 г яблок, 0,3 л сладкого сидра, 1 ст. л. меда, 1 ч. л. ванильной эссенции, 200 г ежевики, 1 ст. л. желатина в порошке, 2 белка.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать кусочками. Положить их на сковороду, влить половину сидра. Довести до кипения, уменьшить огонь, накрыть крышкой. Готовить яблоки, пока они не станут мягкими. Положить тушеные яблоки в кухонный комбайн, взбить до консистенции пюре. Добавить мед и ванильную эссенцию. Половину яблочного пюре смешать с половиной ежевики и взбить в однородное пюре. Протереть пюре через сито. Оставшийся сидр нагреть (но не кипятить), всы-

пать желатин и держать на небольшом огне, пока желатин полностью не растворится. Добавить половину желатиновой смеси в яблочное пюре, а вторую половину — в пюре с ежевикой. Охладить оба вида пюре до консистенции густого желе. Взбить белки в густую пену. Быстро соединить с яблочным пюре. Переложить половину пюре в отдельную посуду. Смешать оставшиеся ягоды ежевики с половиной яблочного пюре и плотно уложить в форму емкостью 1,75 л. Сверху выложить ровными слоями ежевичное и яблочное пюре. Перед тем как выкладывать следующий слой, предыдущий заморозить. Охладить. Перед подачей к столу достать желе из морозильной камеры и дать постоять при комнатной температуре около 20 мин. Нарезать кусочками, украсить дольками свежих яблок и ежевикой.

.....

### **КЕФИРНОЕ ЖЕЛЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 стакана кефира, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. желатина, орехи, лимонная цедра, ягоды по желанию.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желатин растворить в небольшом количестве воды, в кефир добавить сахар, орехи, тертую цедру или ягоды (по желанию), теплый желатин, перемешать, разлить в формочки и поставить в холодильник до застывания.

.....

### **ПАННА КОПА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л густых сливок, 1 стручок ванили, 50 г сахара, 2 листочка желатина, карамельный сироп и свежие ягоды для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Листочки желатина положить в воду для набухания. Сливки налить в кастрюлю, разрезать стру-

чок ванили, содержимое выскрести и положить вместе со стручком в сливки. Добавить сахар и поставить на огонь. Вскипятить, уменьшить огонь и варить 15 мин. Затем снять с огня и вынуть стручок ванили. Желатин положить в кастрюлю со сливками и растворить, помешивая. Сливки разложить в 4—6 небольших формочек и поставить в холодильник на 3—4 ч. Перед подачей на стол формочки перевернуть на тарелки. Полить карамельным сиропом и украсить свежими ягодами.

### ЯБЛОЧНЫЙ САМБУК

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 350 г яблок, 80 г сахара, 2 белка, 0,16 л воды, 6 г желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, уложить на противень, подлить немного воды и запечь до готовности в духовом шкафу. Затем охладить и сделать пюре. В пюре положить сахар, белок, хорошо размешать, поставить посуду на лед и взбивать до образования пышной пены. Объем массы должен увеличиться в 3 раза. Замоченный в холодной воде желатин растворить на водяной бане, процедить и влить тонкой струйкой во взбитую массу, непрерывно помешивая. Приготовленную массу разлить по формочкам, охладить, а затем выложить самбук в вазочки.

*• Желатин в листочках очень хорошего качества, но он не дешев и редко продается в наших магазинах. Можно использовать гранулированный желатин. Если желе кажется вам пресноватым, можно добавить в сливки перед заморозкой немного десертного крепленого вина.*

### САМБУК ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 стакана свежей или замороженной черной смородины, 2 белка, 1 ст. л. желатина, 5 ст. л. сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Миксером смешать смородину с 3 ст. л. сахара до состояния пюре. Отдельно взбить белки с 2 ст. л. сахара. Соединить со смородиновым пюре в однородную массу. Желатин замочить в  $\frac{1}{2}$  стакана холодной кипяченой воды на 20 мин. (лучше сделать это заранее, до начала приготовления пюре), подогреть, помешивая и не доводя до кипения, до полного растворения. Остудить. Затем, помешивая, влить тонкой струйкой в белково-ягодную массу. Разложить в порционную посуду (бокалы, креманки) и поставить в холодильник до застывания. При подаче на стол можно украсить взбитыми сливками.

### САМБУК ИЗ СВЕЖИХ АБРИКОСОВ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 110 г абрикосов, 30 г сахара, 5 г желатина, 2 белка, 1 г лимонной кислоты.

Для сиропа: 0,01 вина, 20 г сахара, 0,03 л воды.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством горячей воды и варить 10—12 мин. Затем протереть через сито и соединить с сахаром, лимонной кислотой и белками. Полученную массу взбить. Замоченный в небольшом количестве воды желатин при непрерывном помешивании нагреть до 45—50 °С, а затем процедить и влить тонкой струйкой во взбитую массу, непрерывно и быстро помешивая венчиком. Приготовленную массу разлить в формочки и охладить. Охлажденный самбук выложить на десерт-

ные тарелки или в вазочки и полить приготовленным сиропом.

.....  
**САМБУК ИЗ ХУРМЫ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 700 г хурмы, 5 белков, 1 1/2 ст. л. желатина, сахар по вкусу, лимонная кислота — на кончике ножа.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желатин замочить в 1/2 стакана холодной воды и дать набухнуть. Затем, не сливая воды, довести до кипения, но не кипятить. Размешать и охладить. Хурму хорошо промыть, удалить косточки и протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, белки, лимонную кислоту и взбить массу миксером до увеличения в объеме в 2—3 раза. В конце взбивания тонкой струйкой влить подготовленный желатин. Разложить самбук в вазочки и охладить до застывания. Отдельно к самбуку можно подать вафельные трубочки.

.....  
**САМБУК СЛИВОВЫЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 700 г слив, 200 г сахара, 15 г желатина, 2 белка.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды и дать набухнуть. Затем довести до кипения (не кипятить!) и охладить. Сливы вымыть, удалить косточки, уложить на противень, подлить небольшое количество воды и запечь в духовом шкафу. Затем охладить и протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, белки и взбить миксером на холоде до образования пышной массы. Растворенный желатин процедить и влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком. Затем сливовую массу разлить в формочки и охладить.

.....  
**ТВОРОЖНЫЙ САМБУК МАЛИНОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 400 г творога, 100 г малины, 2 белка, 8 ст. л. сахара, 12 г желатина, 2 ч. л. ванильного сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желатин замочить в 1/2 стакана холодной кипяченой воды на 30 мин., пока крупинки не станут прозрачными, затем поставить на слабый огонь (не доводя до кипения) и размешивать, пока не растворится, охладить. Творог протереть через сито, добавить сахар, ванильный сахар и тщательно перемешать. Белки взбить и соединить с творожной массой. Желатин соединить с небольшой частью творожно-белковой массы, размешать, затем добавить в оставшуюся массу и взбить. Самбук разложить в вазочки и охлаждать 1 ч. При подаче украсить ягодами малины.

.....  
**САМБУК ИЗ КЛУБНИЧНОГО КОНФИТЮРА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г клубничного конфитюра, 2 белка, 2 ч. л. желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Конфитюр смешать с белками и взбить миксером. Замоченный в небольшом количестве воды желатин нагреть на водяной бане, процедить и влить тонкой струйкой во взбитую массу, непрерывно помешивая. Приготовленную таким образом массу разложить в формы и поставить в холодильник для охлаждения, перед подачей на стол перевернуть из форм в креманки.

• Желе из натуральных соков не может храниться долго. При хранении теряется его железирующая способность. Поэтому его готовят непосредственно перед употреблением в пищу.

### ЖЕЛЕ ИЗ ПРОСТОКВАШИ С МЕДОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 стакана простокваши, 1 ст. л. желатина, мед по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Замочить желатин в  $1/2$  стакана воды на 1 ч, затем подогреть (не доводя до кипения) и размешать до полного растворения. Простоквашу взбить, при непрерывном помешивании добавить мед и остывший желатин. Массу разлить в формы и остудить.

### ЖЕЛЕ ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ЯБЛОК

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** на 1 стакан яблочного сока — 1 стакан сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Недозрелые яблоки пропустить через соковыжималку и процедить сок через два слоя марли. (Сок можно сделать в соковарке.) В соке размешать сахар, проварить несколько минут, горячим разлить в банки и закатать крышками. В яблочный сок хорошо добавить другой сок — крыжовника или красной смородины. Можно сок не консервировать, а подавать как пикантный десерт.

• Обычно заготавливают впрок плодово-ягодные соки, которые могут храниться долгое время без потери желирующих свойств. При недостатке желирующих веществ и кислот соки смешивают между собой и добавляют 5 г лимонной кислоты на 1 литр сока.

• Плодово-ягодное желе готовят из плодового и ягодного сока путем уваривания его с сахаром.

### ЖЕЛЕ № ОБЛЕПИХИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** на 1 л облепихового сока — 600 г сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** В приготовленный облепиховый сок добавить сахар. Смесь уварить на небольшом огне, слегка охладить, разлить в формы и поставить в холодильник.

### ЖЕЛЕ ИЗ ШИПОВНИКА

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** на 1 кг очищенного шиповника — 500 г сахара, 1 л воды.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Спелый шиповник очистить, залить холодной водой и варить в эмалированной кастрюле до тех пор, пока ягоды не размякнут. Затем положить в полотняный мешок и отжать. К полученному отвару добавить сахар, поставить на огонь и уварить до необходимой густоты, после чего разлить в формы и охладить.

### ЖЕЛЕ № СЛИВОК

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,2 л сливок, 2 яйца, 150 г сахара, 2 ч. л. желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желатин залить небольшим количеством холодной воды для набухания. Желтки взбить с половиной сахара. В отдельности взбить белки и сливки. Оставшийся сахар разделить пополам и добавить при взбивании к белкам и сливкам. Набухший в воде и растворен-

• Сок из незрелых яблок не всегда приятен на вкус, но содержит большое количество пектина и кислот, поэтому из него получается хорошее желе.

ный желатин добавить к желткам, туда же вмешать взбитые белки и сливки. Наполнить этой массой высокие стаканы и охладить.

.....

### **ЖЕЛЕ С ВИШНЕЙ И КРЫЖОВНИКОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л воды, 150 г вишни, 150 г крыжовника, 100 г сахара, 25 г желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** У вишни удалить косточки, у крыжовника — остатки соцветий. Воду вскипятить с сахаром, половиной сиропа залить вишню, другой половиной — крыжовник. Дать настояться. Затем вместе с ягодами каждый сироп отдельно прогреть. Желатин залить небольшим количеством холодной воды для набухания, затем подогреть на небольшом огне и размешать до растворения. Разделить на две части, одну часть добавить в вишневый сироп, другую — в сироп с крыжовником. Чтобы придать цвет сиропу с крыжовником, следует варить его с листьями вишни или шпината. В высокие стеклянные стаканы налить сироп с крыжовником и поставить в холодильник. Когда желе застынет, полить его вишневым сиропом и снова охладить до застывания и т. д. При подаче на стол желе украсить взбитыми сливками.

.....

### **ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНО-ГОЛУБИЧНОЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,35 л яблочного сока, 0,4 л сока голубики, 500 г сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Свежеотжатый сок из голубики и яблок кипятить на сильном огне 10—15 мин., добавить сахар и кипятить еще 10—15 мин. После этого сок профильтровать через фланель, разлить в банки и укупорить.

# ДЕСЕРТЫ ИЗ ЯГОД И ФРУКТОВ

Для приготовления десертов из ягод и фруктов используются как свежие фрукты и ягоды, так и продукты их переработки, а также сахар, шоколад, какао, кофе, чай, сливки, молоко, яйца, жиры, орехи, мука, крупы, крахмал и другие высококачественные продукты. Десерты из ягод и фруктов, содержащие значительное количество сахара в его наиболее легкоусвояемой форме (глюкоза, фруктоза), органические кислоты, минеральные соли, представляют собой особую пищевую ценность.

### КЛУБНИКА РОЗОВЫМ СНЕГОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг клубники, 9 ст. л. сахарной пудры, 2 белка.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Перебрать и промыть клубнику. Половину ягод обсушить, уложить на блюдо и посыпать 2 ст. л. сахарной пудры. Оставшуюся клубнику протереть через сито и в полученный сок добавить 3 ст. л. сахарной пудры. Взбить в тугую пену белки с 4 ст. л. сахарной пудры и осторожно смешать с клубничным соком. Полученной розовой пеной (снегом) покрыть посыпанную сахаром клубнику.

Белковую пену можно заменить 250 г сметаны, смешанной с сахаром.

### БАНАНЫ В ШОКОЛАДНОМ СОУСЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 банана, 2 ч. л. лимонного сока, 1 ст. л. апельсинового сока, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. изюма, 1 ст. л. рома, 25 г молочного шоколада, 1/2 стакана сливок, 1 ст. л. дробленых грецких орехов.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Нарезать бананы ломтиками. Смешать лимонный и апельсиновый сок с медом. Разложить бананы по креманкам. Залить смесью меда и соков. Залить изюмом ромом. Натереть шоколад, смешать со взбитыми сливками. Залить бананы изюмом с ромом и заправить сливками с шоколадом.

- Если грецкие орехи пересохли и потеряли свойственный им вкус, их нужно подержать (не разбивая!) в слегка подсоленной воде в течение 5—6 дней. Ядро ореха восстановит свою консистенцию и вкус.

.....

### **ДЕСЕРТ ИЗ РЕВЕНЯ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг ревеня, 1 1/2 стакана белого вина, 150 г сахара, сок и цедра 1 лимона, 1/2 палочки корицы, 2 ст. л. крахмала, 3 ст. л. клубничного сиропа.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очистить ревеня и обрезать черешки с обеих сторон. Нарезать ревеня кусочками по 3 см. Смешать вино с сахаром, цедрой и лимонным соком, добавить корицу и вскипятить. Положить ревеня и варить на очень слабом огне 10 мин. Ревеня не должен кипеть. Вынуть шумовкой ревеня, удалить цедру и корицу. Добавить клубничный сироп, загустить крахмалом и довести до кипения. Снова положить ревеня, остудить, разлить в высокие стаканы и поставить в холодильник.

Вместо ревеня в этом рецепте можно использовать персики, абрикосы или вишню. В зависимости от сорта ягод количество сахара можно изменять.

.....

### **ФРУКТОВЫЙ ДЕСЕРТ С ИНЖИРОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г инжира, 6 листиков белого желатина, 0,5 л сухого белого вина, 4 ст. л. сахара, сок 2 лимонов, 0,4 л коньяка, 0,2 л сливок, 2 ст. л. шоколадных крошек.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Залить инжир таким количеством воды, чтобы она только покрыла его, и дать постоять 12 ч. Затем варить в этой же воде около 40 мин. (до мягкости). Залить желатин небольшим количеством холодной воды и дать набухнуть. Смешать вино с сахаром, лимонным соком и коньяком, немного подогреть, пока не растворится весь сахар. Добавить растворенный желатин. Добавить инжир. Взбить 6 ст. л. сливок, остальные смешать с желе, перед тем как оно окончательно застынет. Перед подачей к столу украсить желе взбитыми сливками и посыпать шоколадом.

.....

### **СЛАДКАЯ ЛАЗАНЬЯ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 небольшая дыня, 2 апельсина, 200 г клубники, 2 банана, 3 яйца, 40 г сливочного масла, 50 г сахара, 250 г сметаны, 5 ст. л. молока, 2 пакетика порошка для ванильного соуса, мякоть 2 стручков ванили, 500 г творога, 1/2 ч. л. корицы, 1/4 ч. л. молотого красного перца, 8 пластин теста для лазаньи, дробленый миндаль, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Дыню очистить, разрезать пополам и удалить семена. Снять с апельсинов кожуру и очистить дольки от перепонки. Нарезать дыню, бананы и клубнику. Взбить сливочное масло, сахар, желтки и соль и перемешать со сметаной, творогом, молоком и порошком для ванильного соуса. Приправить ванильной мякотью, корицей и перцем. Взбить белки и смешать с общей массой. Смазать жиром форму. Выложить в нее слоями пластины лазаньи, фрукты и творожный крем. Закончить кремом. Посыпать миндалем. Запекать при 175 °С в духовом шкафу 40 минут.

.....

### **ПЕЧЕНЬЕ ЯБЛОКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 больших яблока, 3 ст. л. рубленого миндаля, 3 ст. л. меда, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. корицы.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки вымыть, аккуратно специальным ножом удалить у них сердцевину, но насквозь яблоки не прокалывать. Для начинки соединить в маленькой кастрюле орехи с медом, сливочным маслом и корицей. Нагреть духовой шкаф до 180 °С. Смазать сковороду сливочным маслом. Выложить в нее яблоки и аккуратно наполнить сердцевину миндальной массой. Поставить форму на среднюю полку духового шкафа и выпекать 30 мин. Подавать горячими и, по желанию, с ванильным соусом.

### ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г муки, 120 г сахара, 125 г сливочного масла, 2 яйца, 4 яблока, 110 г мороженой клюквы, 0,08 л мадеры, 0,3 л яблочного сока, сок  $\frac{1}{2}$  лимона.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смешать муку, сахар, сливочное масло и 1 яйцо. Очистить яблоки и вырезать сердцевину. Сбрызнуть яблоки лимонным соком. Раскатать тесто и вырезать 4 квадрата со стороной 25 см. Положить по 1 яблоку в середину каждого. Сделать пюре из 80 г клюквы и мадеры. Наполнить им сердцевину яблок. Загнуть тесто вверх и завернуть в него яблоки. Вырезать колесиком из остатков теста листья и приклеить их водой. Взбить яйцо и смазать им тесто. Поставить на противень яблоки и запекать 40 мин. в духовом шкафу при 180 °С. Вскипятить яблочный сок с 30 г клюквы, охладить и подать к яблокам.

### ЯБЛОКИ С ПОСЫПКОЙ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 125 г орехов, 4 яблока, 100 г сахара, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. сливочного масла, 0,15 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Поджарить на сковороде орехи. Выложить в глубокую тарелку, остудить, отшелушить и порубить. Вымыть яблоки, насухо вытереть и наколоть на длинные палочки. Вскипятить в кастрюле сахар с медом, маслом и сливками. Уваривать 15 мин., до образования мягкой карамельной массы. По очереди окунуть яблоки в карамельную массу так, чтобы она покрыла их равномерным тонким сло-

- Чтобы печеные яблоки не потрескались и не прилипли к сковороде, их надо наколоть в нескольких местах, а в сковороду налить немного воды.

ем. После этого обвалить их в рубленых орехах, медленно поворачивая деревянную палочку и слегка прижимая орехи. Положить яблоки на блюдо и дать обсохнуть.

### ВИННЫЙ ГРУШЕВЫЙ ДЕСЕРТ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 очищенные груши, 0,5 л сладкого белого вина, 4 ст. л. лимонного сока, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. зерен розового перца.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сбрызнуть груши 1 ст. л. лимонного сока. Вскипятить вино с 0,25 л воды, сахаром, 3 ст. л. лимонного сока и перцем. Положить груши в винный сироп и варить 15 мин. Вынуть груши и дать вину увариться до половины. Подавать груши в бокалах с вином.

### Банан, запеченный с шоколадом

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 банана, 120 г шоколада с орехами, 1 ч. л. ванильного сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Разогреть духовой шкаф до 200 °С. Бананы вымыть. В вогнутой стороне сделать в кожуре надрез до мякоти по всей длине. Раскрыть кожуру, вставить в разрез кусочки шоколада. Завернуть каждый банан в фольгу так, чтобы внутри оставался воздух. Запекать в духовом

- Для того чтобы с яблок снять кожицу, их нужно опустить на 3—5 с в кипяток, а затем окунуть в холодную воду.
- Кислые яблоки легко развариваются, а сладкие при варке хорошо сохраняют свою форму.

шкафу 15 мин. Раскрыть фольгу и дать постоять 1 мин. Посыпать ванильным сахаром.

### ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ С ПЕЧЕНЬЕМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 кислых яблока, 8 шт. сливочного печенья, 4 ст. л. абрикосового конфитюра, 3 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. дробленого миндаля, 1 ст. л. сахара, 0,2 л «Марсалы» (крепленое вино), листья мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вымыть яблоки и вырезать из них сердцевину. Положить яблоки рядом друг с другом на сковороду, смазанную жиром. Положить в полиэтиленовый пакетик печенье и покрошить его скалкой. Перемешать крошки с абрикосовым конфитюром. Наполнить этой массой сердцевину яблок. Положить на каждое немного сливочного масла и посыпать миндалем и сахаром. Влить в сковороду вино и запекать яблоки на средней полке духового шкафа 30 мин. при 180 °С, пока они не станут мягкими. Достать яблоки, разложить по 4 тарелкам и украсить листьями мяты.

### АПЕЛЬСИНЫ С НАЧИНКОЙ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 больших апельсина, 0,125 л белого вина, 50 г сахара, 6 пластинок прозрачного желатина, 1 яйцо, 8 вишен и листья мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Апельсины разрезать на 2 части и аккуратно выжать. Чайной ложкой вынуть из кожуры остатки мякоти. Отложить кожуру. Апельсиновый сок долить

*• Зрелые бананы будут дольше храниться, если отделить их один от другого.*

водой до 0,5 литра, добавить сахар и нагреть на небольшом огне, но не доводить до кипения. Желатин залить небольшим количеством холодной воды, дать набухнуть, размешать. Добавить желатин в горячий апельсиновый сок и взбивать венчиком до полного растворения. Остудить. В еще теплую жидкость венчиком вбить желток. На 20—30 мин. поставить массу в холодильник, чтобы она начала густеть. Затем взбить белок и добавить в желе. Выложить желе в апельсиновые корки и на 2 ч поставить застывать в холодильник. Каждую украсить вишней и листиком мяты.

### БАНАНЫ ВО ФРИТЮРЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 175 г муки, 5 г сухих дрожжей, 2 ст. л. подсолнечного масла, 2 банана, 0,125 л молока, 1 яйцо, соль — на кончике ножа, сахарная пудра, корица, растительное масло для фритюра.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Всыпать муку в миску, смешать с дрожжами и теплым молоком. Добавить соль, яйцо и подсолнечное масло. Смешать до получения густого, но легкого теста и дать ему постоять 1 ч в теплом месте. Снять кожуру с бананов и разрезать их вдоль пополам. Каждую половину разделить на 3 части, должно получиться 12 кусочков. Во фритюрнице или глубокой посуде раскалить растительное масло. Кусочки банана обмакнуть в тесто и положить в горячее масло. Обжарить с обеих сторон до золотисто-коричневой корочки. Дать стечь маслу на кухонной бумаге и посыпать сахарной пудрой, смешанной с молотой корицей. Сразу же подавать на стол с взбитыми сливками или сметаной.

Для этого рецепта можно использовать и другие фрукты, например яблоки, груши или ананас, корицу заменить молотым имбирем, по вкусу. Масло для фритюра должно

быть достаточно горячим, чтобы тесто прожарилось, однако оно не должно подгорать. Этот замечательный фруктовый десерт станет отличным завершением пикантного обеда или ужина в восточном стиле. Блюдо понравится и детям и взрослым.

### ВИНОГРАД С ВАНИЛЬНЫМИ СЛИВКАМИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 5 ст. л. сахара, 50 г очищенных ядер миндаля, 500 г белого винограда без косточек, 150 г черного винограда без косточек, 3 веточки мяты, 1 стручок ванили, 0,25 л сливок, 1—2 ст. л. малиновой настойки или белого рома.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Насыпать в кастрюлю 4 ст. л. сахара, влить 5 ст. л. воды и расплавить сахар. Добавить миндаль и смешать его с карамелью. Намазать массу на лист бумаги для выпекания и дать остыть. Ягоды винограда разрезать пополам. Мяту вымыть и отложить несколько листьев. Остальные разложить вместе с виноградом по вазочкам. Разрезать стручок ванили и выскоблить мякоть. Хорошо взбить сливки, добавляя ванильную мякоть и оставшийся сахар. Приправить настойкой или ромом. Разломать на кусочки карамель и со сливками выложить ее на виноград. Украсить десерт оставшейся мятой.

### ДЕСЕРТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА В ШОКОЛАДЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** чернослив, орехи, шоколад, молоко, мороженое.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Чернослив вымыть, ошпарить кипятком, можно проварить несколько минут, вынуть косточки. Грецкие орехи очистить и положить внутрь чернослива

по кусочку ореха. Шоколад покрошить, добавить немного молока и растопить на огне. Затем брать пинцетом чернослив и окунают в шоколад. Положить на решетку и остудить. На тарелку выложить мороженое, посыпать тертым шоколадом с орехами и рядом положить чернослив.

### СЛОЕННЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г обезжиренного творога, 0,2 л кефира, 700 г клубники, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. лимонного сока, 8 белых ванильных сухарей.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Положить в миску творог, кефир и перемешать венчиком до однородной массы. Клубнику вымыть, откинуть на дуршлаг и очистить. Из  $\frac{3}{4}$  ягод сделать пюре с сахаром и лимонным соком. Перемешать клубничное пюре с творожной массой. Положить сухари в полиэтиленовый пакет для замораживания фруктов, закрыть его и раскрошить сухари скалкой. Разложить слоями по 4 десертным стаканчикам раскрошенные сухари и творог с клубникой. Закончить творогом. Разрезать оставшиеся ягоды клубники на 4 части и украсить ими десерт.

### ФАРШИРОВАННЫЙ АНАНАС

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 ананаса (каждый примерно по 800 г), 300 г жирного творога, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. рома, 4 белка, 2 ст. л. сахарной пудры, ягоды вишни для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вымыть и обсушить ананасы. Затем аккуратно разрезать их (вместе с плодоножкой) длинным острым ножом вдоль пополам. Осторожно отделить маленьким острым ножом мякоть и мелко нарезать ее. Предварительно нагреть духовой шкаф до 200 °С. Перемешать

с мякотью ананасов творог, добавить сахар и ром. Равномерно наполнить полученной начинкой половинки ананасов и разровнять ее. Взбить миксером белки, аккуратно смешать их с сахарной пудрой и наполнить кондитерский мешочек. Выдавить белки через фигурную трубочку на начинку. Положить ананасы на противень, поставить в духовой шкаф и запекать около 5 мин., пока безе не станет нежно-золотистого цвета. Украсить ягодами вишни.

Этот десерт хорошо подавать к кофе.

### ..... **ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРСИКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 8 консервированных персиков, 150 г темного печенья, 2 желтка, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 1 ст. л. мелко нарезанной мяты, 20 г сливочного масла или маргарина, 100 г сметаны.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Положить персики углублениями вверх на противень. Смешать желтки, печенье, цедру и мяту. Разложить эту смесь в углубления персиков, сверху положить кусочки масла. Запекать 15—20 мин. Подавать со сметаной.

### ..... **ФРУКТЫ И ШОКОЛАДЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 5 небольших ягод клубники, 5 абрикосов, 5 небольших кусочков груши, по 5 черных и белых ягод винограда, 50 г темного шоколада, 50 г белого шоколада, сливки.

• *Сливочное масло сохранится дольше, если держать его в подсоленной кипяченой воде.*

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вымыть фрукты и ягоды и дать им обсохнуть на бумажном кухонном полотенце. Растопить темный и белый шоколад (в отдельности) на водяной бане. Добавить к шоколаду столько сливок, чтобы получилась консистенция сметаны. Окунать фрукты, насаженные на шпажку, в горячий белый или черный шоколад так, чтобы покрытой шоколадом оказалась только одна половина, после чего остудить их прямо на шпажках, пока шоколад не затвердеет.

### ..... **ТЫКВА С ЛИМОНОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** тыква, лимоны, сахар.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Тыкву очистить, нарезать кубиками. Лимон с кожурой пропустить через мясорубку. Смешать тыкву с лимоном, посыпать сахаром по вкусу, дать постоять 10 мин. и поставить в духовой шкаф до готовности.

### ..... **САЛАТ ФРУКТОВЫЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** яблоко, груша, персик, киви, мандарин, апельсин, (из указанных фруктов любые, какие есть), любые ягоды (виноград, черешня, клубника, смородина, малина), арбуз, обязательно банан, йогурт или мороженое.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Нарезать кубиками все имеющиеся фрукты (яблоки и груши можно не очищать от кожицы), добавить ягоды (крупные ягоды разрезать пополам), разложить в фужеры и сверху налить по 2 ч. л. не очень жирного и густого йогурта. (Желательно использовать йогурт с тем фруктом, которого нет в салате.) Оставить в прохладном месте на 15—20 мин., фужер можно украсить долькой лимона. Вместо йогурта можно положить мороженое.

### САЛАТ ФРУКТОВЫЙ «СНЕЖИНКА»

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 яблока, 2 груши, 200 г консервированного или свежего ананаса, 2 апельсина, 3—4 киви, 1 лимон, 200 г нежирной сметаны, 1 пакетик кокосовой стружки.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки и груши очистить от кожицы и, разрезав, удалить сердцевину. Очистить киви. Апельсины очистить и разделить на дольки. Если ананас свежий, срезать с него кожуру. Подготовленные фрукты нарезать небольшими кубиками, аккуратно смешать и разложить по креманкам. Если ананас консервированный, полить фрукты в креманках 1 ст. л. сиропа из банки (для взрослых можно использовать немного вишневого ликера), затем полить сметаной и обсыпать кокосовой стружкой. Украсить кружочками лимона. Фрукты следует выбирать сладкие и сочные: салат получится нежный, легкий, а несладкая сметана великолепно оттеняет вкус каждого фрукта.

### ФРУКТЫ в КАРАМЕЛЬНОМ СИРОПЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 большое яблоко, 1 банан, растительное масло для жаренья.

Для теста: 120 г муки, 1 щепотка соли, 1 яйцо, по 0,07 л молока и воды.

Для карамельного сиропа: 225 г сахара, 3 ст. л. воды, 1 ст. л. растительного масла.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очистить яблоко, вырезать середину и нарезать яблоко кусочками (по 5 см), банан очистить от кожуры и тоже нарезать кусочками. Соединить все ингредиенты для теста в кухонном комбайне и тщательно перемешать. Перелить тесто в миску и опустить в него кусочки фруктов. В кастрюле соединить сахар, воду и растительное масло и помешивать на очень маленьком огне, пока сахар

не растворится, затем довести до кипения и держать на большом огне до карамельной консистенции. Разогреть растительное масло для фритюра и поджаривать в нем фрукты в тесте (по несколько кусочков). Пока фрукты еще горячие и хрустящие, опустить их при помощи палочек для еды в карамельный сироп и хорошо перемешать. Кусочки фруктов палочками достать из сиропа и сразу же опустить их в ледяную воду, чтобы застыл сироп, которым покрыты фрукты. Затем положить их на смазанную жиром тарелку. После того как карамель окончательно застынет, переложить фрукты на сервировочное блюдо.

### ПЕРСИКИ С МАЛИНОВЫМИ СЛИВКАМИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 персика, 100 г сахара, 2 стручка ванили, 250 г малины, 1 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. сахарной пудры, 0,2 л сливок, листья мяты.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Персики окунуть в кипящую воду, очистить кожицу, вынуть косточку и разрезать персики пополам. Вскипятить сахар с 0,5 л воды и ванилью и отварить персики в сиропе до мягкости, остудить. Малину вымыть, отложить в сторону несколько ягод, из оставшихся сделать пюре, добавив лимонный сок и сахарную пудру. Пюре протереть через сито. Получившуюся массу разложить по 4 десертным тарелкам и выложить на нее персики. Сливки взбить и перемешать с оставшимся пюре из малины, разложить сливки поверх персиков и украсить листьями мяты и ягодами малины.

### ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** по 2 спелых груши, апельсина и яблока «Гольден», 1 банан, 1 спелый ананас, 1/2 лимона, 200—300 г

клубники, 2 ст. л. сахара, 0,005 л апельсинового ликера «Куантро».

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Груши, апельсины, яблоки и банан нарезать мелкими кубиками, залить соком лимона (чтобы не потемнели), смешать с разрезанными пополам ягодами клубники, посыпать сахаром и полить ликером.

.....

### **АПЕЛЬСИНЫ С ЛИКЕРОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 6 больших апельсинов без косточек,  $\frac{3}{4}$  стакана сахара, 2—3 ст. л. ликера.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** С помощью картофелечистки очистить один апельсин. Нарезать фигурно корку и залить кипящей водой. Через 10 мин. вынуть из воды, высушить и отложить. Очистить остальные апельсины и нарезать тонкими дольками, выложить дольки на блюдо по кругу так, чтобы они перекрывали друг друга. Посыпать сахаром и полить ликером, затем накрыть и оставить на ночь в холодном месте. Перед тем как подавать апельсины на стол, украсить высушенной нарезанной коркой апельсина. Подавать с взбитыми сливками.

.....

### **ГРУШИ С СЫРОМ И ВИНОГРАДОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г сыра рокфор, 100 г мягкого сыра, 2 груши, сок 1 лимона, 100 г винограда, несколько миндальных орехов, укроп, молотый черный перец, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Рокфор размять вилкой, добавить мягкий сыр и перемешать, посолить, поперчить. Груши разрезать пополам, удалить сердцевину, полить лимонным соком. Намазать на груши сыр, украсить виноградом, миндалем и укропом.

.....

### **ДЫНЯ С СЫРОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 спелые маленькие дыни, 300 г сыра с плесенью, 4 ст. л. оливкового масла, базилик; черный молотый перец, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Положить дыни в холодильник на 12 ч. Затем разрезать пополам и вынуть мякоть ложкой. Нарезать кубиками сыр, измельчить базилик. Смешать мякоть дыни с сыром и базиликом и выложить в вазочку. Поперчить, посолить, полить оливковым маслом.

.....

### **ПИКАНТНЫЕ ЯГОДЫ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,25 л красного вина, 200 г сахара, 500 г разных ягод (клубника, малина, ежевика, земляника и т. д.), 0,01 л коньяка, 1 ст. л. крахмала, 0,2 л сливок, листья мяты.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** 0,2 л вина вскипятить с сахаром, добавить коньяк. Положить ягоды, довести до кипения. Вмешать разведенный 0,05 л холодного вина крахмал и снять с плиты. Готовое блюдо украсить взбитыми сливками, листьями мяты.

.....

### **КЛУБНИКА С БЕЛКОВОЙ ПЕНОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 750 г клубники, 2 белка,  $\frac{3}{4}$  стакана сахарной пудры.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Клубнику перебрать и промыть (более крупные ягоды разрезать пополам), положить в большую стеклянную вазу или в порционные вазочки. Белки с сахарной пудрой взбить. Покрыть клубнику белковой пеной, сверху украсить мелкими целыми ягодами.

.....

### КЛУБНИЧНЫЙ САЛАТ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г клубники, 2 апельсина, любые пряности по вкусу (корица, мускатный орех, гвоздика, анис и т. д.), листья мяты.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Разрезать ягоды клубники пополам, залить свежавыжатым апельсиновым соком и поставить на 2 ч в холодильник. Перед подачей на стол посыпать пряностями и укупасить мелко нарезанными листьями мяты.

.....

### ЯГОДНАЯ ЗАПЕКАНКА

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 желтка, 4 ст. л. лимонного сока, 4 ст. л. меда, 1 ст. л. крахмала, 1 ч. л. (без верха) пищевой соды, 300—400 г любых ягод.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки, мед и лимонный сок размешать с 0,125 л воды (молока) и взбить на горячей водяной бане. Добавить соду и крахмал и хорошо размешать. Эту массу выложить в большую неглубокую форму. Сверху, немного вдавив, положить ягоды. Поставить на 5—10 мин. (не более) на нижний уровень уже разогретого до 200 ° С духового шкафа.

Зимой для этого рецепта можно использовать замороженные ягоды или любые сухофрукты, а также нарезанные кубиками груши, айву или жесткие сорта яблок.

.....

### БАНАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МИНДАЛЕМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 8 абрикосов, 2 ст. л. яблочного сока, 1 ст. л. свежавыжатого лимонного сока, 1/4 стакана процеженного свежавыжатого апельсинового сока, 1/4 ч. л. тертого мускатного ореха, 1/4 ч. л. молотого кардамона, 2 ст. л. сли-

вочного масла, 4 крепких банана, 1/4 стакана сахара, 2 ст. л. бланшированного миндаля, нарезанного тонкими пластинками.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Для приготовления абрикосового пюре абрикосы очистить от кожицы и разделить на половинки, удалить косточки. Добавить яблочный сок и взбить миксером. В небольшой миске соединить лимонный и апельсиновый соки со специями — мускатным орехом и кардамоном. Предварительно включить духовой шкаф (или электрический гриль). Смазать маслом маленький противень для выпечки печенья. Очистить бананы, разрезать вдоль пополам и положить их срезанной стороной вверх на противень. Ложкой полить соком половинки бананов, сбрызнуть их оставшимся растопленным маслом, затем равномерно посыпать сахаром. Поставить бананы в духовой шкаф под верхнюю горелку (если есть) или в печь-гриль на 3—4 мин., пока поверхность бананов не покроется пузырьками и не станет слегка коричневатой. Достать из духового шкафа, равномерно разложить на поверхности бананов миндаль и снова поставить в духовой шкаф, пока миндаль не поджарится. Подавать с приготовленным абрикосовым пюре.

.....

### ЗАПЕЧЕННЫЙ ИНЖИР с СЫРОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 ст. л. рубленого фундука, 2 лайма, 2 апельсина, 8 плодов инжира, 400 г сыра, черный молотый перец, листья мяты.

• Привкус прогорклости можно удалить, нагревая сливочное масло вместе с нарезанным кружочками репчатым луком.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очистить апельсины и нарезать ломтиками. Лайм нарезать более тонкими ломтиками. В форму выложить слоями апельсины, нарезанный и политый соком лайма инжир, лайм и поджаренные орехи. Немного поперчить, посыпать тертым сыром. Запекать в духовом шкафу около 15 мин. Украсить листьями мяты.

.....

### **БАНАНЫ И ИИНОМ СИРОПЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 банана 0,2 л красного вина, 100 г сахара, 1 щепотка корицы.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сварить сироп из вина, сахара и корицы. Когда сироп закипит, опустить в него очищенные и нарезанные (каждый на 3 части) бананы и сразу же снять посуду с огня. Накрыть крышкой. Выдержать бананы в сиропе несколько часов.

.....

### **ЯБЛОКИ И БЕЧЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 яблока, 3 яйца, 180 г сахарной пудры, 80 г готового бисквита, 50 г сахара, лимонная кислота по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Белки взбить в густую пену, добавить сахарную пудру и лимонную кислоту. Яблоки очистить, удалить сердцевину, яблоки немного поварить в небольшом количестве подкисленной воды с сахаром, но следить, чтобы они не потеряли форму. Из бисквита вырезать 3 круглые лепешки по форме яблока, положить на противень, на каждую бисквитную лепешку положить яблоко и из кондитерского мешка выпустить на яблоко безе в виде спирали. Запечь в духовом шкафу при самой высокой температуре до слегка золотистого цвета. Положить на блюдо, посыпать сахаром.

.....

### **ГРУШИ И ВИНЕС КОРИЧНЫМ ТЕСОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 листика желатина, 125 г миндаля, 0,25 л молока, 45 г сахара, 1 палочка корицы, 0,2 л 30-процентных сливок, 2 груши, 0,05 л белого вина, 2 ст. л. апельсинового ликера, 1/4 ч. л. молотой корицы, немного мяты.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** В небольшом количестве воды размочить желатин. Взбить молоко с миндалем. Добавить сахар и корицу, вскипятить. Снять с огня, немного остудить, удалить корицу и растворить в этой смеси желатин. Поставить в прохладное место. Смешать сливки с молотой корицей и взбить их. Когда молочная смесь начнет желироваться, добавить в нее взбитые сливки и охлаждать 3 ч. Очистить груши, разрезать их пополам и удалить сердцевину. Разогреть вино и тушить в нем груши до мягкости (около 5 мин.), затем надрезать их в виде веера. Выложить на тарелки коричный мусс и груши. Залить ликером и украсить мятой.

.....

### **ГРУШИ, ТУШЕННЫЕ И БЕЛОМ ИИНЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 большие спелые груши (по 150 г), сок 1 лимона, 4 ст. л. сахара, 0,5 л белого вина, листики мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очистить груши, не удаляя плодоножки. Сразу полить небольшим количеством лимонного сока. Вскипятить вино с сахаром и варить около 5 мин., положить в вино груши, накрыть крышкой и тушить, пока они не станут мягкими (15 мин.). Вынуть груши и разложить по 4 тарелкам. Уварить винный отвар до состояния

• *Надрезанный лимон долго сохранится, если положить его срезом на блюдечко, политое уксусом.*

сиропа и, перед тем как подавать на стол, полить им груши. Украсить листиками мяты. Можно подать с бисквитами.

### САЛАТ С ФРУКТАМИ И ЙОГУРТОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г макарон, 2 л воды, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. йогурта, 1 чашка сливок, 250 г черешни, 100 г изюма, 2 яблока, 2 апельсина, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Отварить в подсоленной воде макароны, промыть. Вынуть из черешни косточки, нарезать очищенные яблоки, положить в макароны, добавить изюм, осторожно перемешать. Йогурт, сливки, майонез и выжатый из апельсинов сок смешать, полить макаронный салат и дать постоять 1 ч, чтоб макароны хорошо пропитались соком и ароматом фруктов.

### ПЬЯНЫЕ ГРУШИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 спелые свежие груши, кожура и 2 ст. л. сока 1 апельсина, 0,5 л бургундского вина, 150 г сахара, 1 палочка корицы или  $1/2$  ч. л. корицы в порошке, 4 бутона гвоздики, 4 шарика ванильного мороженого.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очистить груши от кожицы, оставив плодоножки. Немного срезать основание груш, чтобы плоды могли стоять вертикально и не падать. Поместить все ингредиенты (кроме груш) в большую кастрюлю. На маленьком огне подогреть, чтобы растворился сахар, затем положить груши. Довести до кипения и накрыть кастрюлю.

• *Натуральный йогурт в рецептах можно заменить нежирной сметаной.*

Уменьшить огонь и держать кастрюлю на огне еще 15—20 мин., пока груши не станут мягкими. Подавать можно холодными или горячими, с небольшим количеством сиропа, в котором они варились, и с шариком ванильного мороженого.

### ЯБЛОКИ С ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 600 г яблок, 0,2 л сливок, сахар, толченые орехи, лимонный сок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вымытые и очищенные яблоки натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком, смешать с взбитыми сливками и орехами. Подавать сразу после приготовления.

### ХОЛОДНАЯ ВИШНЯ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г вишни, 1 пакетик ванилина, 80 г сахара, 0,1 л апельсинового сока, 0,4 л вишневого сока, 0,1 л красного вина, 2—3 ст. л. крахмала, 3—4 ст. л. «Амаретто» (или другого орехового ликера).

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очистить вишни от косточек. Сахар карамелизировать, добавить апельсиновый и вишневый сок, затем вино, положить ванилин и дать покипеть на маленьком огне 5 мин. Положить вишни, дать закипеть. Развести крахмал небольшим количеством воды и, помешивая, влить. Немного остудить и добавить ликер.

• *Если сметана плохо взбивается, нужно положить в нее белок, охладить посуду, а потом уже взбивать.*

.....

**ДЕСЕРТ № ЗАПЕЧЕННЫХ СЛИВ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 400 г сыра маскарпоне (итальянский сливочный сыр) или густой сметаны, 2 ст. л. сахарной пудры, 50 г сахара, 4 мандарина, 0,175 л мадеры, 1 кг слив.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Разогреть духовой шкаф до 200 °С. В миске растереть сыр с сахарной пудрой, слегка взбить, переложить в вазочку и поставить в холодильник. Смешать 0,3 л воды, сок 4 мандаринов, положить сахар и цедру 1 мандарина, поставить на маленький огонь и довести до кипения, варить 5 мин. Влить мадеру, помешать и снять с огня. Сливы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Затем разложить в форме для выпечки в один слой (срезанной стороной вверх), полить сиропом с мадерой и запекать 10—12 мин. в духовом шкафу, до мягкости. Шумовкой вынуть сливы из образовавшегося сока и разложить по десертным тарелкам. Поставить форму на огонь, довести оставшийся сок до кипения и варить на маленьком огне около 10 мин. Снять с огня, удалить цедру и полить соком сливы. Сливы подавать теплыми с холодным маскарпоне.

.....

**ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ И ОРЕХИМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 10 яблок, 50 г изюма, 1/2 стакана риса, 1 стакан молока, 50 г грецких орехов или миндаля, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки вымыть, удалить сердцевину и часть мякоти (не прорезая яблока насквозь). Миндаль или орехи отшелушить и измельчить. Изюм перебрать и промыть. Рис хорошо промыть и отварить в молоке с сахаром. В готовую рисовую кашу положить изюм, орехи, сливочное масло, яйцо и хорошо перемешать. Наполнить этим фаршем яблоки, положить на сковороду (чтобы яблоки не при-

горели, подлить 2—3 ст. л. воды) и поставить в духовой шкаф на 15—20 мин. Как только яблоки сделаются мягкими, достать их из духового шкафа, дать слегка остыть и выложить на блюдо. Приготовленные яблоки можно полить ягодным (малиновым или черносмородиновым) вареньем.

.....

**ЯБЛОКИ С ОРЕХОВО-МЕДОВОЙ НАЧИНКОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг яблок, 250 г измельченных грецких орехов, 200 г меда или варенья, 1/2 стакана муки, по 1 ст. л. молотой корицы и сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вымытые яблоки разрезать на половинки, удалить сердцевину, а освободившееся место заполнить орехами, смешанными с медом или вареньем. Уложить половинки яблок на противень, обсыпать мукой, смешанной с корицей и сахаром, и запечь в духовом шкафу.

.....

**ГОРШОЧКИ С РЕВЕНЕМ И МЕРЕНТОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 450 г ревеня, 100 г сахара, тертая цедра 1 апельсина, 1 ст. л. клубничного варенья, 2 яйца.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вымыть и нарезать кусочками черешки ревеня. Положить ревеня в форму для выпечки, посыпать 50 г сахара, смешанного с апельсиновой цедрой. Накрыть крышкой, поставить в духовой шкаф, разогретый до 180 °С и запекать 35—40 мин. Достать из духового шкафа и дать слегка остыть. Добавить варенье, затем желтки, перемешать. Выложить в 4 горшочка (емкостью 0,175 л). Поставить их на противень и запекать в духовом шкафу 10 мин. Взбить белки, посыпать 25 г сахара и снова взбить.

Добавить еще 25 г сахара и снова взбить. Ложкой выложить меренгу поверх ревеня и поставить в духовой шкаф еще на 10 мин., после этого сразу подавать на стол.

.....

### ФРУКТОВЫЕ МЕРЕНГИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г замороженных ягод, 75 г сахара, тертая цедра и сок 1 лимона, 50 г молотого миндаля, 2 белка, 100 г сахарной пудры.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Замороженные фрукты положить в миску, добавить сахар, цедру, лимонный сок и миндаль. Перемешать и отставить на 1 ч, пока фрукты не оттают. Разогреть духовой шкаф до 200 °С. Положить фруктовую смесь в 4 формочки или в одну форму (вместимостью 1,2 л), поставить на противень и запекать в духовом шкафу 15 мин., пока фрукты не станут горячими. Затем взбить белки, добавить сахарную пудру, взбить еще раз и выложить белковую пену на фрукты. Опять поставить в духовой шкаф и запечь до образования корочки.

.....

### МЕДОВЫЕ СНЕЖКИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** яблоки (лучше кислые), мед, свежие или замороженные ягоды (любые), нежирные сливки.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки очистить, удалить сердцевину, но не прорезать яблоко до конца, в отверстие положить ягоды, влить немного меда. Положить яблоки на сковороду, налить в нее немного воды и поставить сковороду с яблоками в духовой шкаф на 30 мин. Выложить на блюдо и образовавшимся во время запекания сиропом полить яблоки. Взбить сливки и украсить ими остывшие яблоки.

Такое блюдо (без сливок) можно есть во время поста тем, кто его соблюдает.

.....

### ДЕСЕРТ № ГРУШС ЕЖЕВИКОЙ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 груши, цедра 1 лимона, 1 ст. л. лимонного сока, 250 г ежевики, 0,3 л несладкого яблочного сока, 50 г сахара, 8 ст. л. сметаны или йогурта.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очистить груши картофелечисткой, но оставить плодоножки. Положить груши в кастрюлю с лимонной цедрой, лимонным соком, половиной ежевики, яблочным соком и сахаром. Нагреть, чтобы жидкость закипела, затем накрыть и тушить на медленном огне 20—25 мин., пока груши не станут мягкими. Вынуть груши из сиропа и немного остудить. Разрезать каждую пополам, вырезать сердцевину и разложить по четырем вазочкам. Процедить сироп и перелить обратно в кастрюлю с оставшейся ежевикой. Подогреть и подавать с грушами. Половину яблочного сока можно заменить красным вином.

.....

### БАНАНЫ В ТЕСТЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг бананов, сахарная пудра, любое варенье, растительное масло для фритюра.

Для теста: 1 стакан муки, 1 ч. л. корицы, 1 ст. л. сахара, 1 стакан сливок, соль по вкусу, 1 щепотка гашенной лимонной соды.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смешать все ингредиенты для теста. Бананы нарезать кружочками. Масло накаливать. Бананы обваливать в тесте и жарить во фритюре. Подавать с сахарной пудрой или вареньем.

Приготовленные таким образом бананы особенно вкусны в горячем виде, первые 20—25 мин. после приготовления.

.....

### СПАДКИЙ СУП

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 0,5 л воды, 0,5 л фруктового сока (любого), 2 тонких блинчика, 1 ч. л. рома, сахар, корица по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В кастрюле растопить масло, пассеровать в нем муку до золотистого цвета, разбавить водой, размешать и кипятить, добавив корицу и фруктовый сок. Снять с огня, добавить ром и разлить суп в тарелки. Блинчики нарезать лапшой, посыпать сахаром и опустить в тарелки с супом.

.....

### СУП № БРУСНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 1 стакан брусничной массы, 1 ст. л. картофельного крахмала, гвоздика, корица, цедра лимона или апельсина, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Для приготовления супа можно использовать засахаренную или свежую бруснику, размяв ее в пюре, а также можно использовать брусничный джем. В кипящую со специями воду добавить бруснику, сахар, разведенный в воде крахмал и кипятить 2 мин. Подавать суп горячим или охлажденным, с печеньем. Больше всего к такому супу подходит печенье с перцем.

.....

### ВЕНЕСУЭЛЬСКИЙ ФРУКТОВЫЙ СЙЙТ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 ломтика ананаса, 2 банана, 2 яблока, 1 гроздь винограда, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сгущенного молока, листья зеленого салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ананасы, бананы, яблоки нарезать дольками, добавить ягоды винограда. Майонез смешать со сгущенным молоком и осторожно перемешать с фруктами.

Салат хорошо охладить и подать на блюде, украшенном листьями зеленого салата.

.....

### БАНАНЫ в СИРОПЕ ИЗ ВИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 банана, 0,2 л красного вина, 100 г сахара, корица по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из вина, сахара и корицы сварить сироп. В кипящий сироп опустить очищенные бананы и сразу же снять посуду с огня. Выдержать бананы в сиропе несколько часов.

.....

### КЛЮКВА й СЙХЙРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г клюквы, 500 г сахарной пудры, 1 яйцо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды клюквы промыть, обсушить, смешать с белком и обваливать в просеянной сахарной пудре: сначала смешать все ягоды с горстью пудры, а затем высыпать их в остальную пудру и осторожно покатавать в ней.

.....

### ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА С ТВОРОГОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г черной смородины, протертой с сахаром, 400 г творога, 0,05 л молока, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 200 г печенья, соль — на кончике ножа.

• *Тертая цедра апельсина или лимонов долго сохранит свой аромат, если положить ее в герметичную банку, посыпать слоем сахара и хранить в холодильнике.*

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Творог растереть с молоком до однородной массы и смешать с желтком и сахаром. Белок слегка посолить, взбить и соединить с творогом. Печенье разломать на мелкие кусочки. Подготовленные продукты уложить слоями со смородиной в салатницу, поставить в холодное место и перед подачей на стол украсить ломаными печеньем.

.....

### **ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ БРУСНИКОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 600 г яблок, 180 г брусники, 150 г сахара.

Для сиропа: 150 г брусники, 100 г сахара, 0,25 л воды.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки вымыть, вырезать сердцевину (не прорезая яблоки насквозь). Бруснику перебрать, промыть, пересыпать сахаром и заполнить ею углубления в яблоках. Положить яблоки в сотейник, подлить немного воды и запечь в духовом шкафу. Выложить на блюдо, сварить сироп из указанных ингредиентов, добавив серединки яблок, процедить и полить сиропом готовые яблоки.

.....

### **ЯБЛОЧНАЯ ЗАПЕКАНКА С СОУСОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 черствые булочки, 500 г кислых яблок, сок 1 лимона, 1 ч. л. корицы, 6 ст. л. сахара, 2 ч. л. тертой цедры лимона, 70 г молотого миндаля, 1 ст. л. сливочного масла, 0,5 л молока, 3 яйца, соль по вкусу.

Для соуса: 0,1 л сливок, 0,4 л молока, 5 желтков, мякоть 1 стручка ванили, 70 г сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Нарезать булочки тонкими ломтиками. Очистить яблоки, разрезать на 4 части, удалить сердцевину

ну и нарезать их дольками. Полить лимонным соком. Смазать жиром форму для выпечки и уложить в нее слой хлебных ломтиков. На слой хлеба положить часть яблочных долек и посыпать небольшим количеством корицы, 3 ст. л. сахара, цедрой и миндалем. Повторять слои в такой же последовательности, пока все продукты не будут израсходованы. Завершить слоем хлеба. Взбить молоко, яйца, соль, оставшийся сахар и залить этой смесью содержимое формы. Разложить сверху кусочки масла. Запекать в духовом шкафу 40 мин. при температуре 180 °С. Для приготовления соуса вскипятить молоко со сливками и ванильной мякотью. Растереть в кастрюле желтки с сахаром. Помешивая, добавить горячее молоко со сливками и держать (помешивая) на слабом огне до тех пор, пока соус не загустеет. Не кипятить! Готовую запеканку разрезать на куски и разложить по тарелкам. Подавать с соусом.

.....

### **СТАВКИ С НАЙМОМ И ЯГОДАМИ В КРАСНОМ ВИНЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 30 г белого желатина, 0,5 л сливок, 40 г сахарной пудры, соки цедры 2 лаймов, 0,5 л красного вина, сок 1 апельсина, 1 бутон гвоздики, 1/2 палочки корицы, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. крахмала, 500 г замороженной ежевики.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды. Взбить сливки, добавляя сахарную пудру. Перемешать с соком и цедрой лаймов. Разморозить ежевику. Желатин растворить и смешать со сливками. Массу разложить по формочкам, предварительно ополоснув их холодной водой, и поставить в холодильник на 4 ч. Вино с апельсиновым соком, гвоздикой, корицей и ванильным сахаром прокипятить 10 мин., затем процедить. Развести крахмал небольшим количеством воды и,

• Белки лучше взбивать охлажденными, добавив немного лимонной кислоты или соли.

помешивая, влить в винный соус, довести до кипения и снять с огня. Добавить ежевику и остудить. Перевернуть формочки с застывшим десертом в глубокие тарелки и подавать с соусом.

.....  
**ЯБЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 750 г кисловатых яблок, сок 1/2 лимона, 2 ст. л. изюма, 1 кусочек корицы, 80 г сахара, 8 г желатина, 2 желтка, 0,25 л белого вина, 0,2 л сливок, мелисса.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками, потушить 7 мин. с 0,1 л воды, соком лимона, изюмом и корицей. Перемешать с 30 г сахара и остудить. Замочить в небольшом количестве воды желатин. Желтки взбить на паровой бане с 50 г сахара, постепенно доливая вино, пока масса не станет кремообразной, растворить в ней желатин. Охладить. Перемешать с взбитыми сливками. Выложить яблоки на блюдо, полить их кремом, украсить мелиссой.

.....  
**КЛУБНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ «ИМПРОВИЗАЦИЯ»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г клубники, 100 г кукурузных хлопьев, 100 г жидкого меда, 2 стакана молока, 0,15 л густых сливок, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 рюмка рома или другого ароматного алкогольного напитка, сливки для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Мед соединить с молоком, хорошо перемешать венчиком, всыпать кукурузные хлопья, влить ром, снова перемешать и оставить на 20 мин. Взбить сливки миксером и смешать их с сахарной пудрой. Вымыть клубнику, очистить, ягоды разрезать пополам, оставить немного для украшения. На дно формы выложить слоем хлопья, потом

клубнику. Покрыть ягоды сливками, выложить оставшуюся смесь из хлопьев и клубники, украсить торт цветочками из сливок и целыми ягодами. Охлаждать 2 ч.

.....  
**МАЛИНОВЫЙ ДЕСЕРТ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 л малинового мороженого, 300 г малины, 20 г сахарной пудры, 2 ст. л. черносмородинового ликера, 8 фигурных вафель.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Малину перебрать, 200 г ягод смешать с сахарной пудрой, сделать с помощью миксера пюре и протереть его через сито. Малиновое пюре смешать с растаявшим мороженым, выложить в кондитерский мешочек с насадкой в форме звездочки и выдавить в предварительно охлажденные бокалы. Сбрызнуть ликером, украсить оставшейся малиной и вафлями. Сразу подавать.

.....  
**ЯГОДНОЕ ассорти**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г черники, по 125 г ежевики, малины и клубники, 1 лимон, 1/2 пучка мяты, 2 ст. л. коричневого сахара, 2 ст. л. черносмородинового ликера.

Для крема: 2 ст. л. рубленого миндаля, 8 г желатина, 3 яйца, 0,125 л белого вина, 80 г сахара, тертая цедра и сок 1/2 лимона, 0,1 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Ягоды перебрать, вымыть и откинуть на дуршлаг. Вымыть и обсушить лимон, срезать полосками цедру, разрезать лимон пополам и отжать из него сок. Мя-

• *Взбитые сливки получатся более воздушными, если взбивать их вместе с белком.*

ту вымыть, оборвать листики. Несколько листиков отложить для украшения, остальные нарезать. Перемешать сок и цедру лимона, коричневый сахар, ликер и нарезанную мяту. Положить в миску ягоды, залить маринадом и оставить на 1 ч, время от времени перемешивать. Приготовить крем. Не добавляя жира, обжарить на тефлоновой сковороде миндаль. Замочить желатин в небольшом количестве холодной воды для набухания. Взбить на водяной бане желтки, вино, сахар, цедру и сок лимона. Желатин растворить в креме. Охлаждать, время от времени перемешивая, пока масса не начнет застывать. Венчиком в отдельности взбить белки и сливки. Белки, сливки и миндаль смешать с кремом. Разложить ягоды по 4 десертным тарелкам и выложить на них крем. Украсить листиками мяты и подавать на стол.

.....

### **ПЕРСИКИ Й КРАСНОМ ВИНЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 6 персиков, 70 г сахара, 0,75 л сухого красного вина (желательно испанского), 1 кусочек корицы, 2 бутона гвоздики, ванильное мороженое.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Персики окунуть в кипяток, очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить косточки. Положить в форму для выпечки. Разогреть вино, 50 г сахара и пряности, пока сахар не растворится. Залить персики вином. Накрыть форму фольгой, поставить в духовой шкаф и запекать при 180 °С. Через 15 мин. персики следует перевернуть и запекать еще 15 мин. Затем удалить фольгу и пряности, посыпать персики оставшимся сахаром и оставить на 2 мин. в выключенном духовом шкафу, после чего вынуть и охладить. Разложить персики по тарелкам, полить жидкостью, выделившейся при запекании. Подавать с ванильным мороженым.

.....

### **ВЕЧЕ С НЕКТАРИНАМИ, МАЛИНОЙ И СЛИВКАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 белка, 1 щепотка соли, 1 ст. л. растительного масла, 80 г сахара, 6 нектаринов, 0,125 л сливок, 100 г малины.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взбить белки, соль и сахар. Положить в кондитерский мешочек с большой насадкой в виде звезды. Покрыть противень бумагой и смазать маслом. Выдавить взбитые белки в виде 6 кругов диаметром 8 см. Подсушить их в духовом шкафу в течение 2 ч при 120 °С. Дверцу духового шкафа при этом оставить слегка открытой. Нектарины вымыть. 5 из них надрезать крест-накрест, быстро окунуть в горячую воду, очистить, разрезать пополам, вынуть косточки и сделать пюре из мякоти. Сливки взбить. Оставшийся нектарин нарезать дольками. Выложить безе на широкое блюдо, сверху на круги из безе положить нектариновое пюре и взбитые сливки. Украсить дольками нектарина и ягодами малины.

.....

### **ЗАМОРОЖЕННЫЕ СЛИВКИ С ЯГОДАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 стручок ванили, 2 ст. л. сахара, 0,05 л сливок, 6 г желатина, 500 г клубники, 100 г малины, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. малиновой настойки, 3 ст. л. рубленых фисташек.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Замочить в небольшом количестве воды желатин. Разрезать стручок ванили и выскоблить мякоть, положить ее в сливки вместе со стручком и сахаром. Довести сливки до кипения и варить 15 мин. Удалить стручок ванили и растворить в сливках набухший желатин. Ополоснуть водой 4 формочки и разложить в них сливки, накрыть и поставить в холодильник на 4 ч. Сделать пюре из ягод, немного оставив на украшение. Добавить сахар-

ную пудру, настойку, перемешать и разложить по 4 тарелкам. На несколько секунд окунуть формочки с застывшими сливками в горячую воду и перевернуть на ягодное пюре. Украсить оставшимися ягодами и фисташками.

.....

### **КЛУБНИКА НА КЛУБНИЧНОЙ ПОДУШКЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г клубники, 10 г желатина, 0,35 л сливок, 1 лимон, листья мяты.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Отложить 150 г клубники, оставшиеся ягоды протереть через волосяное сито. Желатин замочить в небольшом количестве воды, затем растворить. Смешать с ягодным пюре. Смазать 4 формочки жиром (вместо специальных формочек можно использовать кофейные чашки или стаканы) и положить в каждую немного клубничного пюре. Поставить в холодильник. Отдельно охлаждать оставшееся пюре, пока оно не начнет застывать. Взбить сливки и смешать их с этим пюре. Разложить массу по формочкам, поверх клубничного пюре и охлаждать 3 ч. Нарезать оставленные 150 г клубники. Цедру срезать с лимона полосками, из мякоти отжать сок. Разложить ягоды по тарелкам. Залить лимонным соком и украсить цедрой. Окунуть охлажденные формочки в горячую воду и перевернуть на клубнику. Украсить листиками мяты.

.....

### **ГРУШИ В КЛЮКВЕННОМ СОУСЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,7 л клюквенного сока, 50 г сушеной клюквы, 5 ст. л. меда, 4 спелых твердых груши, сметанный крем.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Груши очистить от кожицы, но оставить хвостики. Вылить клюквенный сок в большую кастрюлю, добавить сушеную клюкву и мед и довести до кипения на

среднем огне. Положить груши, уменьшить огонь и варить 20—30 мин., пока груши не станут мягкими. Снять с огня и дать грушам остыть в отваре. Подавать на стол с отваром и кремом из сметаны.

Летом можно приготовить по этому рецепту персики и нектарины. Их готовят 10—15 мин., в зависимости от степени зрелости фруктов. Вместо клюквенного напитка можно использовать натуральный подслащенный сок.

.....

### **АПЕЛЬСИНЬКА В КАРАМЕЛЬНОМ СОУСЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 6 апельсинов, 200 г сахара, 0,05—0,125 л охлажденного апельсинового сока.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** С помощью картофелечистки срезать с апельсина корку, не задевая белой мякоти. Нарезать цедру полосками. Довести до кипения кастрюлю с водой, добавить апельсиновую цедру и варить 1 мин., затем слить воду и выложить цедру на бумагу. Аккуратно очистить оставшиеся апельсины, сохраняя их целыми. Положить целые фрукты в миску. В кастрюлю положить сахар, залить 0,125 л воды. Немного нагреть, помешивая, пока сахар не растворится, затем довести до кипения и кипятить, не помешивая, пока сироп не приобретет золотистый цвет. Снять с огня и осторожно добавить апельсиновый сок. Поставить опять на огонь и помешивать, пока карамель не станет однородной, затем добавить отложенную цедру. Залить апельсины этим соусом и охлаждать не менее 3 ч, перед тем как подавать.

Чтобы заморозить этот десерт, апельсины нужно охладить в соусе, переложить в плотно закрывающийся контейнер, закрыть и заморозить. Они хранятся до 12 месяцев. Помните, что контейнер нельзя заполнять до отказа, необходимо оставить немного места, так как заморожен-

ный сироп немного увеличивается в объеме. Оттаивать контейнер в холодильнике закрытым около 6 часов.

.....

### **ЯБЛОКИ ПО-БОЛГАРСКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 6 больших яблок, 1 чашка ванильного крема, по 30 г измельченных грецких орехов, миндаля, изюм, 60 г сливочного масла, 0,375 л красного вина, 6 шт. мягкого печенья, 1 ст. л. мармелада из черной смородины.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вымыть яблоки и удалить сердцевину. Миндаль, изюм, орехи и ванильный крем смешать и этой смесью наполнить яблоки. Форму для выпечки смазать маслом, положить на нее яблоки, все залить вином, закрыть крышкой и поставить тушить, пока яблоки не станут мягкими. На блюде каждое яблоко положить на печенье, на яблоко — мармелад и все залить горячим вином.

.....

### **ПЕРСИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 больших желтых персика, 0,08 л «Амаретто», 0,1 л «Марсалы», 2 ч. л. лимонного сока, 1 желток, 8 ядер миндаля, 1—2 ст. л. сахара, 2—3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахарной пудры.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Персики обдать кипятком, снять кожицу, разрезать пополам и вынуть косточки. Вынуть из середины персиков немного мякоти ложкой и измельчить. Духовой шкаф разогреть до 200°C. «Амаретто», сахар, лимонный сок, желток, измельченную мякоть персиков перемешать в миске. Этой массой заполнить половинки персиков, украсить миндалем. Персики положить на смазанный сливочным маслом противень, положить сверху маленькие кусочки масла, сбрызнуть «Марсалою» и за-

пекать в духовом шкафу 15 мин. Готовые персики посыпать сахарной пудрой.

Вместо «Марсалы» можно использовать другое крепленое вино (херес, порто).

.....

### **ШАШЛЫК № ФРУКТОВ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г апельсинов, 250 г розовых грейпфрутов, 200 г манго, 200 г папайи, 100 г ананасов, 100 г бананов, 100 г мандаринов, 50 г кумкватов, 30 г сахара, 150 г хорошего темного шоколада.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Мандарины, грейпфруты, апельсины очистить от кожуры, пленок и семян. Остальные фрукты (кроме кумквата) тоже очистить. Все фрукты, кроме кумквата, нарезать крупными ломтиками. Кусочки бананов сбрызнуть лимонным соком. Фрукты нанизать на деревянные шпажки. Сделать шашлыки двух типов: из бананов и цитрусовых, включая кумкват, и экзотических фруктов (ананас, папайя, манго). Духовой шкаф разогреть в режиме гриля. Шпажки с фруктами положить на противень, застеленный пергаментом, посыпать сахаром и поставить в духовой шкаф, чтобы фрукты подрумянились, но оставались крепкими. Шоколад растопить на водяной бане. Шпажки с фруктами в горизонтальном положении наполовину окунуть в горячий шоколад и разложить на пергаменте шоколадной стороной вверх, чтобы подсохли. Затем красиво разложить на блюде и подавать.

Для этого рецепта используйте только свежие, а не консервированные фрукты.

• *Чтобы очистить миндаль, его нужно опустить на 10 мин. в кипяток.*

.....

### КАРПАЧО № КЛУБНИКИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г красивой и крупной клубники, 3 ст. л. лимонного ликера, 150 г сорбета из лайма, 10 г несоленых фисташек, листики лимонной мелиссы, свежемолотый черный перец по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Клубнику вымыть, очистить от плодоножек, нарезать тонкими полупрозрачными ломтиками и разложить в виде кольца по тарелкам. Сбрызнуть лимонным ликером, посыпать перцем, дать постоять 15 мин. Перед подачей на стол в середину тарелки положить по шарiku сорбета, посыпать измельченными фисташками, украсить листиками мелиссы.

.....

### ДЕЛИКАТЕС ИЧ ЛЕСНОЙ ЗЕМЛЯНИКИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г лесной земляники, 0,2 л сливок, 50 г сахарной пудры, 2 ст. л. яблочного уксуса, 2 ст. л. коньяка или бренди.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Землянику вымыть, очистить от плодоножек, отложить немного ягод для украшения, в остальные добавить яблочный уксус, коньяк и с помощью блендера превратить в пюре. Взбить сливки с сахарной пудрой. Осторожно перемешать земляничное пюре с взбитыми сливками до однородного цвета. Переложить крем в форму для кексов объемом 0,75 л и поставить в морозильник на 3 ч. Готовый десерт разложить по тарелкам, украсить земляникой и листиками мяты.

• Свежемолотый черный перец редко используется в десертах из клубники. Он усиливает вкус клубники, придает пикантность блюду.

.....

### САЛАТ ИЧ ФИНИКОВ С ОРЕХАМИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 175 г фиников, 3 сладких плотных яблока, 50 г грецких орехов, 3 ст. л. лимонного сока, 0,15 л натурального йогурта или нектислой сметаны.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** финики очистить от косточек и разрезать пополам. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать их дольками. В салатницу положить дробленые орехи, финики и яблоки. Перемешать йогурт с лимонным соком и полить салат.

.....

### БАНАНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ В ЯИЧНОМ СОУСЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 6 бананов, 3 яйца, 1 ч. л. молока, 1 ч. л. сахарной пудры, сок 1/2 лимона.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Бананы очистить, уложить в форму для выпечки, полить лимонным соком и посыпать сахарной пудрой. Запекать в микроволновой печи 2—2,5 мин. при полной мощности. Взбить яйца с молоком, залить бананы и запекать при полной мощности, пока соус не загустеет. Готовые бананы уложить на порционные тарелки и подавать теплыми, посыпав сахарной пудрой или сахаром.

.....

### ЗАПЕКАНКА ИЧ ГРУШ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г творога, 300 г груш, 1 лимон, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, 40 г крахмала, 25 г миндаля, ванилин, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Лимон вымыть горячей водой, натереть цедру и выжать сок. В кастрюле довести до кипения 25 г сливочного масла с сахаром, снять с огня и добавить желтки, ванилин, крахмал и цедру лимона. После этого посте-

пенно добавить творог и лимонный сок. Отдельно взбить белки с солью в густую пену и осторожно смешать с творожной массой. Форму для выпечки смазать маслом и выложить в нее получившуюся массу. Груши очистить, нарезать небольшими дольками (можно использовать консервированные) и выложить сверху. Посыпать нарезанным миндалем и кусочками оставшегося масла. Форму накрыть крышкой или специальной фольгой и запекать в микроволновой печи 6—7 мин. при средней мощности, а затем еще около 5—7 мин. — при полной. Готовую запеканку оставить в форме на 5 мин.

.....  
**ДЕСЕРТ ШВЕДСКИЙ № ЯБЛОК**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г яблок, 40 г сливочного масла, 50 г сахара, 40 г миндаля, 1 ст. л. муки, 1 яйцо, 1 ч. л. сахарной пудры, 2 ст. л. лимонного сока, цедра 1 лимона.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очистить яблоки, удалить сердцевину и мелко их нарезать. В небольшом количестве воды растворить 1 ст. л. сахара и вскипятить. Затем положить нарезанные яблоки и тушить в закрытой посуде 2—3 мин. в микроволновой печи при полной мощности. Отдельно растереть желток с маслом и оставшимся сахаром. Добавить измельченные миндальные орехи, муку, лимонный сок и цедру, а затем белок, взбитый с сахарной пудрой. Форму смазать маслом, выложить яблоки, залить сверху взбитой массой и готовить 10—11 мин. в микроволновой печи при средней мощности.

.....  
**ДЕСЕРТ «ВИШНЕВЫЙ КОБЛЕР»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 1/2 стакана и 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. кукурузного крахмала, 1/4 ч. л. молотой корицы, 3/4 стакана во-

ды, 340 г сладкой вишни без косточек, 1 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1 стакан муки, 2 ч. л. разрыхлителя теста, 1/2 ч. л. соли, 3 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана молока, мороженое.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** В кастрюле соединить 1 1/2 стакана сахара, кукурузный крахмал, корицу, влить воду и хорошо размешать. Добавить вишни и сливочное масло. При постоянном помешивании довести на среднем огне смесь до кипения. Готовить 2 мин., пока смесь не начнет густеть. Вылить массу в квадратную форму для выпечки со стороной 20 см. Отставить на время. В отдельной емкости смешать муку, 2 ст. л. сахара, разрыхлитель и соль и размешивать массу, пока она не будет напоминать грубые крошки. Влить столько молока, чтобы только слегка увлажнить массу. Ложкой выложить получившуюся массу поверх массы с вишнями. Посыпать оставшимся сахаром. Запекать в духовом шкафу 30—35 мин. при температуре 200 °С (до золотисто-коричневого цвета). Подавать теплым, разложив по креманкам и дополнив шариком мороженого на каждую порцию.

.....  
**ЛЕТНИЙ ДЕСЕРТНЫЙ САЛАТ ПО-МАРОККАНСКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 6 апельсинов, 1/2 арбуза среднего размера, 1 ч. л. корицы, ликер «Куантро», свежие листья мяты.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Мякоть арбуза, очищенную от семян, нарезать небольшими кубиками. Четыре апельсина разделить на дольки, очистить их от кожуры, белых пленок и семян, добавить к арбузу. Из двух оставшихся апельсинов отжать сок, добавить в него корицу и ликер по вкусу. Листья мяты измельчить, посыпать ими салат и залить апельсиновым соком, слегка перемешать.

.....

### ДЕСЕРТ ИЗ ЯБЛОК И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 6 кислых яблок среднего размера, 2¼ стакана коричневого сахара, 2 ч. л. молотой корицы, 1 стакан мягкого сливочного масла, 2 яйца, 2 стакана муки, 1 стакан измельченных грецких орехов, ванильное мороженое.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками. Выложить их в смазанную жиром форму для выпечки (размером 33 x 22 x 5 см), посыпать ¼ стакана сахара и корицей. В отдельной посуде взбить масло с оставшимся сахаром, добавить яйца. К массе подмешать муку и ½ стакана грецких орехов. Выложить массу поверх яблок. Сверху посыпать оставшимися орехами. Запекать 45—55 мин. в духовом шкафу, разогретом до 180 °С. Подавать блюдо теплым, в порционных креманках, по желанию дополнив ванильным мороженым.

.....

### ГОРЯЧИЙ ХЛЕБНЫЙ ДЕСЕРТ С МАЛИНОЙ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 ломтика белого хлеба, 100 г сливочного сыра, ½ стакана малины (свежей или замороженной), 3 яйца, ½ стакана молока.

Для малинового сиропа: ¼ стакана сахара, 1—1 ½ ч. л. кукурузного крахмала, ¼ стакана воды, ¼ стакана малины (свежей или замороженной), 1 ч. л. сливочного масла.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Ломтики хлеба нарезать кубиками размером 2,5 см. Половину из них положить в небольшую форму для выпечки (предварительно смазать форму растительным маслом). Сверху положить кусочки сливочного сыра и малину, оставив несколько ягод для украшения. В отдельной мисочке смешать яйца с молоком (если есть кленовый сироп, добавить 1 ст. л. сиропа) и оставшимися кубиками хлеба. Выложить эту массу равномерным слоем

поверх сыра и малины. Накрыть огнеупорной (для дальнейшего запекания) крышкой и поставить в холодильник на ночь. За 30 мин. до выпечки достать блюдо из холодильника, чтобы оно согрелось при комнатной температуре. Поставить в духовой шкаф, разогретый до 180 °С, на 30 мин. После этого снять крышку и выпекать еще 15 мин. Тем временем приготовить сироп. Соединить сахар, кукурузный крахмал и воду, перемешать и довести до кипения на среднем огне, убавить огонь до минимума и варить, не накрывая крышкой, 2—3 мин. Размять ягоды и добавить в сироп. Снять с огня, добавить масло. Полить сиропом блюдо и сразу же подать, украсив ягодами малины.

.....

### БАНАНЫ-ГРИЛЬ ПОД МАСЛЯНЫМ СОУСОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 спелых плотных банана, 6 ст. л. несоленого сливочного масла, 2 ст. л. сахара, ¼ ч. л. молотого мускатного ореха, тонкие полоски цедры апельсина.

Для соуса: ½ стакана размягченного несоленого сливочного масла, 1 стакан коричневого сахара, ½ стакана густых сливок, 1 щепотка соли, ½ ч. л. ванильного экстракта.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Чтобы приготовить соус, в небольшой кастрюле на среднем огне нужно растопить сливочное масло. Добавить к нему коричневый сахар и сливки, довести до кипения при постоянном помешивании. Снять с огня, добавить соль и ванильный экстракт и размешать. Накрыть крышкой и поставить в теплое место (например, в слегка разогретый духовой шкаф). Бананы очистить, положить их на плоскую тарелку. В маленькой кастрюле на среднем огне растопить масло, добавить сахар и мускатный орех, помешивать, пока сахар полностью не растворится. Снять кастрюлю с огня и вылить содержимое на бананы. Перевернуть бананы, чтобы они со всех сторон

равномерно покрылись масляной смесью. Уложить бананы на гриль и готовить от 8 до 12 мин., переворачивая бананы каждые 2 мин. Готовые бананы должны быть мягкими. Выложить бананы на подогретую тарелку, полить ранее приготовленным теплым соусом. Соус можно подать и отдельно. Украсить цедрой апельсина.

.....

### **ДЕСЕРТ С ПЕРСИКАМИ И МАЛИНОВЫМ ПЮРЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 230 г малины, 2 больших персика, 4 порции ванильного мороженого, пластинки миндаля.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Перебрать малину, протереть через сито или сделать пюре в блендере и поставить в холодильник. Персики облить кипятком и снять с них кожицу. Каждый персик разделить на две половинки, удалить косточки. Персики также поставить в холодильник. В креманки положить по порции ванильного мороженого, сверху на мороженое выложить по половинке персика, на него — малиновое пюре. Посыпать миндалем.

.....

### **ЧЕРНОСЛИВ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОРЕХАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г очищенных грецких орехов, 300 г чернослива, 125 г сахарной пудры, 0,02 л кипятка.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сливы залить кипятком так, чтобы они только покрылись, и оставить постоять до размягчения. Отцедить и осторожно удалить косточки, не сильно повреждая сливу. Место, которое занимали косточки, заполнить ореховой начинкой, приготовленной так: измельчить орехи, хорошо смешать их с сахарной пудрой и горячей водой, сделать небольшие шарики и вложить на место косточек.

.....

### **ЯБЛОЧНЫЕ «ЕЖИКИ»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л яблочного консервированного компота, 100 г миндаля, 1 стакан клюквенного сока, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. картофельного крахмала, 1 стакан сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желательно выбрать компот, в котором яблоки нарезаны половинками. Вынуть их из компота, положить на блюдо, каждую половинку проколоть миндалем. В кипящий сироп добавить крахмал, размешанный в клюквенном соке, и сахар, перемешать и прогреть. Готовый кисель осторожно вылить в посуду с «ежиками» (постарайтесь их не облить!). Охладить. Подавая на стол, украсить взбитыми сливками.

.....

### **ЮЖНОНЕМЕЦКОЕ СЛАДКОЕ БЛЮДО № ВИШНИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 л пахты, 170 г манной крупы, 1 ст. л. сливочного масла, 500 г вишни без косточек, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, цедра лимона, сахар по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сварить на пахте манную кашу, добавить цедру лимона, ванильный сахар и сахар. Снять с огня, добавить желтки, а когда каша слегка остынет, взбитые белки. Форму для выпечки смазать маслом и на  $\frac{3}{4}$  заполнить кашей. На кашу выложить половину подготовленной вишни, на вишню — снова кашу, потом снова вишню и последний слой — каша. Вишню слегка посыпать сахаром. На поверхность пудинга положить кусочки сливочного масла и поставить пудинг для запекания в духовой шкаф.

.....

### **СПАРЖА А КАРАМЕЛИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 800 г белой спаржи, 6 ст. л. сока лайма, 200 г сахара, 400 г клубники.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Ягоды клубники разрезать на четыре части. Очищенные стебли спаржи разрезать на 3 части каждый. Подогреть сок лайма и растворить в нем сахар. Варить спаржу в соке лайма 4 мин. Вынуть и выложить вместе с клубникой на блюдо. Сироп уварить до консистенции карамели и полить спаржу с клубникой.

.....

### **ЯБЛОКО «СЮРПРИЗ»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 яблока, 200 г сахара, 200 г шоколада, 100 г миндаля.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сахар в сотейнике поставить на средний огонь. Когда сахар растопится, добавить 4 ст. л. кипяченой воды. Оставить на огне, пока карамель не станет темно-золотой. Обмакнуть в нее яблоки, насаженные на деревянные шпажки, и немного подержать на весу, чтобы стекла лишняя карамель. Шоколад поломать кусочками, положить в миску и поставить на водяную баню. Держать на среднем огне, постоянно размешивая, пока весь шоколад не растопится. Со всех сторон обмакнуть яблоки в шоколад. Миндаль измельчить и обсыпать им яблоки. Поставить в холодильник, пока шоколад не затвердеет. Для красных яблок желательнее взять белый шоколад, для зеленых — черный.

.....

### **ЛЕГКИЙ КЛУБНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 700 г мелкой клубники, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г сахара, 0,25 л сливок, листики мяты.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Осторожно вымыть клубнику, откинуть ее на дуршлаг и после этого обсушить. Удалить плодоножки. Положить ягоды в большую миску. Перемешать в другой миске ванильный сахар и сахарный песок и посыпать

смесью клубнику. Осторожно перемешать и оставить на 10 мин. Разложить клубнику по 6 десертным вазочкам или стаканам. Взбить сливки и разложить поверх ягод. Подавать десерт, украсив его листиками мяты.

.....

### **КЛУБНИКА И ЯБЛОКИ ПОД ПОРОЧНОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 125 г муки грубого помола с отрубями, 125 г молотого миндаля, 1 щепотка соли, 100 г сахара, 125 г холодного сливочного масла, 1 яйцо, 300 г яблок, сок 1 лимона, 1/2 ч. л. молотой корицы, 300 г клубники, 1 белок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смешать муку, миндаль, соль и 60 г сахара. Сделать в муке углубление и положить в него кусочки масла. Разбить туда же яйцо и замесить тесто. Завернуть тесто в пищевую пленку и поставить в холодильник на 30 мин. Яблоки очистить и нарезать дольками, полить соком лимона и посыпать корицей. Ягоды клубники разрезать на 4 части. Смешать с яблоками и оставшимся сахаром и выложить в форму, смазанную жиром. Раскатать тесто и накрыть им фрукты. Прижать. Из оставшегося теста вырезать сердечки и наклеить сверху взбитым белком. Выпекать 35 мин. в духовом шкафу при 180 °С.

.....

### **РЕВЕНЬ В МАЛИНОВОМ СИРОПЕ С ПИРОЖНЫМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг ревеня, 8 ст. л. малинового сиропа, цедра 1 лимона, 0,25 л молока, 5 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 щепотка корицы, 125 г манной крупы, 2 яйца, растительное масло для смазывания противня, листики мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Ревень вымыть, очистить и нарезать кусочками. Положить в кастрюлю с малиновым сиропом,

цедрой и варить 8 мин. Дать остыть и удалить цедру. Вскипятить молоко с 2 ст. л. сливочного масла, сахаром и корицей. Всыпать манную крупу и вскипятить. Смешать желтки с манной массой. Затем смешать массу с взбитыми белками. Смазать противень растительным маслом, намазать на него тесто слоем в 2 см и дать ему остыть. Затем нарезать тесто маленькими треугольниками и поджарить их в сливочном масле. Разложить по тарелкам пирожные, залить малиновым сиропом с ревенем и украсить листочками мяты.

### ..... **ФРУКТОВЫЙ МАРМЕЛАД**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 10 яблок, 3 ст. л. топленого сливочного масла, 300 г сахара, 100 г изюма, 3 ст. л. пластинок миндаля.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать их небольшими кусочками. Масло разогреть в металлической кастрюле, положить яблоки и держать на среднем огне 4—5 мин., часто помешивая. Когда они станут мягкими и слегка коричневыми, добавить 2 ст. л. воды, убавить огонь и тушить еще 15 мин. (без крышки). Снять с огня и потолочь яблоки толкушкой для пюре. Поставить опять на огонь и часто помешивать, чтобы смесь не пригорела. Добавить сахар и продолжать тушить, пока смесь не превратится в однородную массу и не начнет отставать от дна. Варить, не переставая помешивать, пока почти вся жидкость не выпарится. Когда смесь станет прозрачной по краям и такой густой, что ее будет трудно помешивать, снять кастрюлю с огня, положить изюм, орехи и перемешать. Поставить на огонь еще на 2 мин., затем снять с огня, выложить смесь на противень пластом толщиной 2,5 см, дать остыть и нарезать кубиками.

### ..... **КЛУБНИКА С ЙОГУРТОВЫМ КРЕМОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 16 г желатина, 500 г клубники, соки тертая цедра 1 лайма, 2 пакетика ванильного сахара, 0,4 л сливочного йогурта, 2 ст. л. сахарной пудры, 0,2 л сливок, цедра лайма для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Замочить в небольшом количестве воды 8 г желатина. Сделать пюре из половины клубники с соком и цедрой лайма и 1 пакетиком ванильного сахара. Мелко нарезать оставшуюся клубнику. Растворить желатин и, вливая тонкой струйкой, смешать его с клубничным пюре. Охлаждать, пока масса не начнет застывать, а затем вмешать кусочки клубники. Замочить в небольшом количестве воды оставшийся желатин. Смешать йогурт с сахарной пудрой и 1 пакетиком ванильного сахара. Растворить желатин и, вливая тонкой струйкой, смешать его с йогуртом. Как только йогуртовый крем начнет застывать, хорошо взбить сливки и смешать их с кремом. Разложить слоями по стаканам клубничное пюре и йогуртовый крем. Охлаждать 1 ч. Украсить полосками цедры лайма.

### ..... **Фруктовая кормна**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 круглая дыня средних размеров, 4 небольших банана, 200 г клубники, 300 г черешни, 2 очень сладкие груши, 5 стаканов ягодного сиропа.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Аккуратно вырезать в дыне два овальных боковых отверстия так, чтобы получилась корзина с ручкой. Удалить косточки и вынуть мякоть ложкой. Нарезать ее кубиками. Бананы очистить и нарезать ломтиками. Клубнику очистить, крупные ягоды разрезать пополам. У черешни вынуть косточки. Груши очистить от кожицы и сердцевин, нарезать кубиками. В миске сме-

шать все фрукты и нарезанную дыню, через 20 мин. откинуть на дуршлаг, чтобы стек сок. Сок влить в кастрюлю, поставить на огонь, дать закипеть, добавить ягодный сироп (можно из вишневого варенья) и варить 3—5 мин., пока не загустеет. Остудить, залить сиропом фрукты, положить их в дынную «корзину». Подавать с мороженым.

.....

**КЛУБНИЧНЫЙ «ШТРАЙЗЕР»  
С ЧЕРНОСЛИВОМ КЕШЬЮ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г клубники, 150 г чернослива без косточек, 50 г клубничного джема, 50 г орехов кешью, 3 яйца, 4 белка, 150 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, 1/4 ч. л. соды, 300 г муки, 1 ст. л. какао, 2 капли ванильной эссенции, 1 1/2 стакана сахара, 1 ч. л. крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Начинить чернослив орехами кешью. Отделить желтки от белков, белки поставить в холодильник. Смешать желтки, заранее размягченное масло, 1 ст. л. сахарной пудры, соду, ванильную эссенцию и муку. Месить до получения однородной массы. Полученное тесто разделить на 3 части: большую, среднюю и маленькую. В среднюю часть добавить какао, тщательно вымесить. Поставить тесто с какао и маленькую часть теста в морозильник. Большую часть руками разложить на смазанный маслом противень, разровнять. Поверх равномерно выложить джем. Затем выложить чернослив, начиненный кешью. Достать из морозильника тесто с какао и натереть его на слой чернослива через крупную терку. Взбить 3 белка с 1 стаканом сахара, положить в кондитерский мешочек и выпустить поверх теста с какао взбитые белки в виде шишечек. Достать из морозильника оставшуюся маленькую часть теста и через крупную терку натереть его поверх безе. Выпекать в духовом шкафу, предварительно разо-

гретом до 180 °С в течение 3 ч. Оставшийся белок взбить с 1/2 стакана сахара и 1 ч. л. разведенного в очень небольшом количестве воды крахмала. Вынуть «штрайзер» из духового шкафа, украсить взбитым белком и клубникой и на 15 с поместить в горячий духовой шкаф, затем достать и дать остыть. Посыпать просеянной сахарной пудрой.

.....

**БАНАНЫ В РОМЕ С ПАЙМОМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 банана, 1 лайм, 50 г сливочного масла, 0,04 л рома, 50 г сахара, 1/4 ч. л. корицы, 0,3 л сливок, 0,1 л кокосового крема, 0,03 л кокосового ликера, кокосовая стружка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть горячей водой лайм и обсушить его. Натереть на мелкой терке цедру и отжать из лайма сок. Растопить на сковороде сливочное масло, добавить сок и цедру лайма (оставив немного цедры для украшения), ром, сахар, корицу и дать закипеть. Очистить бананы и разрезать каждый вдоль, а затем поперек. Положить в сковороду и тушить около 5 мин. на слабом огне. При этом все время поливать бананы соусом. Для приготовления крема взбить сливки и перемешать их с готовым кокосовым кремом и ликером. Выложить на десертные тарелки по 4 куска банана с небольшим количеством соуса. Слегка обжарить кокосовую стружку на тефлоновой сковороде, не добавляя жира. Вынуть из сковороды и дать остыть. Посыпать бананы. Украсить цедрой лайма и подать на стол. Кокосовый крем подавать в отдельных вазочках.

.....

**СВЕЖИЙ ИНЖИР С ТОФУ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 спелых ягод инжира, 400 г тофу, молотый красный перец, веточки мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Инжир вымыть и обсушить бумажной салфеткой или полотенцем. 4 шт. отложить для украшения. У инжира удалить плодоножки и нарезать его тонкими ломтиками. Тофу также нарезать тонкими ломтиками и разложить по 4 десертным тарелкам. Сверху красиво разложить ломтики инжира. Слегка приправить молотым красным перцем. Разрезать пополам оставшийся инжир. Мята вымыть и обсушить. Разложить по тарелкам вместе с половинками инжира.

.....

### **КАРПАЧЧО ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И КЛУБНИКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 5 крупных апельсинов, 400 г крупной клубники, 0,02 л апельсинового ликера, сахар по вкусу, мята или мелисса для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Тщательно очистить 4 апельсина от кожуры, удалить белые пленки. Нарезать кружочками толщиной 3—5 мм. Выделившийся при этом сок собрать в отдельную посуду. Клубнику вымыть и осторожно обсушить бумажной салфеткой или кухонным полотенцем. Ягоды очистить и нарезать вдоль тонкими ломтиками. На большом блюде разложить ломтики апельсинов. Поверх них красиво разложить ломтики клубники. Выжать сок из оставшегося апельсина, смешать его с собранным ранее соком и апельсиновым ликером, добавить сахар и полить фрукты. Подавать на стол, украсив мятой или мелиссой.

.....

### **ЯБЛОКИ С КАРАМЕЛЬНЫМ СИРОПОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 ароматных яблока, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. корицы, 0,2 л охлажденных сливок, 1 ст. л. сахарной пудры.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать их аккуратными дольками. Духовой шкаф разогреть до 220 °С. Плоскую форму для выпечки смазать 1 ст. л. сливочного масла и красиво разложить на ней дольки яблок. Смешать сахар с корицей и посыпать яблоки. Затем посыпать кусочками оставшегося сливочного масла. Выпекать 15 мин., пока сахар не подрумянится и не карамелизируется. Взбить сливки с сахарной пудрой. Яблоки подавать горячими со сливками.

Яблоки можно посыпать уже готовым грильяжем, тогда сахара положить только 1—2 ст. л.

.....

### **ЯБЛОЧНЫЕ ТОРТИКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г готового слоеного теста, 5 яблок, 10 ст. л. абрикосового мармелада, 1 желток, 2 ст. л. жареных миндальных хлопьев.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** На посыпанной мукой доске раскатать тесто на 5 прямоугольников размером 10х20 см, разделить их пополам, получится 10 квадратов. Яблоки очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину и на внешней стороне сделать несколько надрезов (не перерезая яблоко). Мармелад нагреть и развести 1—2 ст. л. воды, чтобы образовалось густое пюре. На каждый квадратик теста положить половинку яблока, слегка приподнять края теста и загнуть углы. Тесто намазать размешанным желтком, а яблоки мармеладом. Противень ополоснуть холодной водой, уложить на него торттики и дать 15 мин. постоять. Духовой шкаф разогреть до 200 °С и выпекать торттики 20—30 мин., затем переложить на решетку и остудить. Перед подачей на стол намазать оставшимся мармеладом и посыпать миндальными хлопьями.

.....

### **КАРАМЕЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 очень спелый банан средних размеров, 100 г сахара, 0,3 л молока, 2 крупных яйца, кардамон по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** На медленном огне растопить, помешивая, 70 г сахара в 2 ст. л. воды. Затем немного прокипятить, пока карамель не станет золотистой. Быстро разлить по 4 формочкам. Кардамон смешать с оставшимся сахаром и помолоть в кофемолке. Всыпать в молоко и, помешивая, нагреть. Банан очистить и нарезать кусочками, выложить в глубокую тарелку и размять вилкой. Добавить снятые с поверхности теплого молока специи, перемешать. По одному вмешать яйца. Банановую смесь выложить в большую кружку и, помешивая, залить (тонкой струйкой) молоком, ароматизированным кардамоном. Разлить смесь по формочкам. Поставить их в сковороду и налить в нее кипящую воду, чтобы вода доходила до половины формочек. Поставить в нагретый до 160 °С духовой шкаф на 35 мин. (пока не загустеет). Вынуть формочки из горячей воды, охладить и накрыть. Перед подачей на стол перевернуть на тарелку. Отдельно подать сливки.

.....

### **ДЕСЕРТ № ПЕРСИКОВ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 ст. л. сливочного масла, 130 г кукурузных хлопьев, 8 половинок консервированных персиков, 2 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ч. л. тертого пармезана, заменитель сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Нагреть духовой шкаф до 180 °С. Масло растопить на теплой сковороде и смешать с кукурузными хлопьями. Персики отцедить и нарезать тонкими дольками. Смазать жиром 4 маленькие формочки для кексов (лучше с

антипригарным покрытием) и на  $\frac{2}{3}$  заполнить их нарезанными персиками. Сверху выложить хлопья, смешанные с маслом. Яйца взбить венчиком и разлить по формочкам. Панировочные сухари смешать с тертым пармезаном и посыпать десерт. Запекать 15 мин. на средней полке духового шкафа. Готовый десерт вынуть из духового шкафа, дать остыть и посыпать растолченным заменителем сахара.

.....

### **ФРУКТЫ В ЛАВАНДОВОМ СИРОПЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 175 г сахара, 1 ст. л. свежих листьев лаванды, 3 ст. л. прозрачного меда, 4 нектарина, 6 слив, 225 г клубники.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Нектарины разрезать пополам, удалить косточки и нарезать нектарины дольками. Сливы разрезать пополам и удалить косточки. Клубнику очистить и разрезать пополам. Вскипятить 0,3 л воды с сахаром и лавандой и кипятить на большом огне 5 мин. Добавить мед и кипятить 2 мин. Снять с огня. Положить в огнеупорную миску фрукты, через сито процедить горячий сироп на фрукты. Дать остыть и поставить в холодильник на ночь. Переложить в розетки, подавать с йогуртом.

.....

### **АПЕЛЬСИНЫ с творожной начинкой**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 апельсина, 250 г нежирного творога, 2 ст. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. дробленых грецких орехов.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вымыть апельсины горячей водой, срезать верхушку и отложить ее. Острой ложкой вынуть из кожуры мякоть и протереть ее через сито (или смешать в блендере). Перемешать творог, мякоть апельси-

нов, сахар и ванильный сахар. Наполнить этой смесью кожуру апельсинов, посыпать сверху орехами и накрыть «крышечкой».

.....

### **МЕДОВЫЕ АБРИКОСЫ С ХРУСТЯЩИМ КРЕМОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г абрикосов, 2 ст. л. прозрачного меда, 200 г готового заварного крема, 2 шт. песочного печенья.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Разогреть духовой шкаф до 180 °С. Абрикосы разрезать пополам и очистить от косточек, положить их разрезом вниз в огнеупорную форму, побрызгать медом и запекать 10 мин. в духовом шкафу. Достать из духового шкафа и положить на половинки абрикосов заварной крем. Посыпать раскрошенным песочным печеньем и опять поставить в духовой шкаф на 10 мин., пока крошки печенья не станут золотистыми.

**РАЗНОЕ**

.....

### ЗАПЕКАНКАС ВИШНЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г вишни, 7 ст. л. сахара, 5 ст. л. изюма, 500 г творога, 2 желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. крахмала, 1/2 чашки молока, 4 белка, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Удалить косточки из вишен. Вскипятить 1 л воды с 5 ст. л. сахара, положить ягоды и варить 5 мин., затем отцедить. Смешать творог и желтки с 2 ст. л. сахара и ванильным сахаром. Добавить крахмал, смешанный с молоком. Взбить белки с солью и добавить в творожную массу вместе с изюмом. Разогреть духовой шкаф до 180 °С. Выложить массу на противень или в форму и запекать 45 минут.

Для запеканки можно использовать любые ягоды, сладкие или кислые. Количество сахара зависит от вкуса ягод.

.....

### ЗАПЕЧЕННЫЕ ТВОРОЖНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г муки, 2 яйца, 3/4 стакана минеральной воды, 25 г сливочного масла, 200 г жирного творога, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 желток, 1/2 ст. л. рома, 25 г сметаны, 30 г изюма, 30 г миндаля, 1 пакетик ванильного сахара, соль по вкусу, сливочное масло для смазывания формы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сделать тесто из муки, яиц, минеральной воды и соли. Дать постоять 30 мин. Смазать противень маслом. Разогреть духовой шкаф до 200 °С. Растопить сливочное масло и испечь 4 блина квадратной формы. Смешать творог с сахаром, добавить изюм, ванильный сахар, желток и ром. Положить массу на блин, скатать творожник, уложить на противень, залить сметаной и запекать в духовом шкафу 25 мин. Перед подачей на стол посыпать толченым миндалем.

.....

### САКСОНСКИЕ ТВОРОЖНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г картофеля, 25 г изюма, 1 яйцо, 1—1 1/2 ст. л. муки высшего сорта, 200 г творога, 2 1/2 ст. л. сахара, тертая цедра и сок 1/4 лимона, 2 ст. л. растительного масла или жира для выпечки, соль — на кончике ножа, сахар и молотая корица для украшения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Картофель отварить в кожуре. На следующий день очистить и натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Изюм промыть горячей водой, дать стечь. Картофель смешать с изюмом, яйцом, мукой, солью, творогом, сахаром и лимонным соком и замесить тесто. Разделать лепешки диаметром около 5 см. В сковородке разогреть жир и примерно по 8 мин. жарить творожники с обеих сторон. Обжаренные творожники поместить в духовой шкаф и довести до готовности. Сахар смешать с корицей и посыпать творожники с обеих сторон. Подать с яблочным повидлом, сливовым или любым другим компотом.

.....

### ФРУКТОВАЯ ЗАПЕКАНКА С ТВОРОГОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г клубники, 4 нектарина, 4 яйца, 50 г сахара, 400 г жирного творога, 0,05 л сливок, 1 ч. л. лимонного сока, 20 г муки, сливочное масло для смазывания формы, сахарная пудра для обсыпки запеканки, несколько веточек красной смородины.

• Для того чтобы у миндаля легко снималась кожица, нужно положить его в кипяток на 1—2 мин., а затем промыть холодной водой и просушить, а уже затем отшелушить.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вымыть и обсушить клубнику и нектарины. Разрезать ягоды клубники пополам, нарезать мякоть нектаринов ломтиками. Смазать жиром 4 жаропрочные плоские формочки. Взбить белки. Растереть желтки с сахаром. Добавить творог, сливки, лимонный сок, муку и хорошо перемешать. Осторожно смешать с белковой пеной. Творожную массу разложить по формочкам, сверху положить клубнику и нектарины. Запекать в духовом шкафу 25 мин. при 180 °С. Еще горячие запеканки посыпать сахарной пудрой и украсить веточками красной смородины.

.....

### **ТВОРОЖНЫЕ КНЕДЛИ С СОУСОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 50 г изюма, 0,05 л рома, 250 г клубники, 250 г ревеня, 0,2 л яблочного сока, 50 г сахара, 1 ст. л. крахмала, 2 ст. л. лимонного сока, 150 г творога, 1 яйцо, 1 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. цедры лимона, 225 г картофельного пюре.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Замочить изюм в роме. Очистить клубнику и ремень и нарезать ремень кусочками. Отложить в сторону 1/4 часть клубники, а из оставшихся ягод сделать пюре. Потушить ремень в яблочном соке с 2 ст. л. сахара 3 мин. Размешать крахмал с 2 ст. л. воды и загустить им соус. Добавить клубничное пюре и лимонный сок. Смешать творог с яйцом, оставшимся сахаром, ванильным сахаром и цедрой. Смешать картофельное пюре с творогом и изюмом. Сделать из теста 12 кнедлей и отварить их

• Творог, используемый для ватрушек и запеканок, нужно протирать через сито. Тогда блюда получатся более нежными и воздушными.

в подсоленной воде на слабом огне. Разложить кнедли по тарелкам с фруктовым соусом.

.....

### **КОФЕЙНЫЙ ДЕСЕРТ С АНАНАСОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 банка консервированных ананасов, 0,5 л сливочного мороженого, 1 плитка черного горького шоколада, 2 ст. л. растворимого кофе, взбитые сливки.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Растворить кофе в 0,2 л горячей воды. Дать остыть. Кусочками нарезать ананасы. На терке натереть шоколад. Разложить по порциям мороженое, залить остывшим кофе, добавить кусочки ананасов и взбитые сливки. Посыпать тертым шоколадом.

.....

### **ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 плитка шоколада, 2 чашки нежирного молока, 2 или 3 капли экстракта ванили, 1 щепотка корицы, 1 щепотка гвоздики.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Шоколад разломать на мелкие кусочки, смешать с другими ингредиентами и в кастрюле нагревать на слабом огне, постоянно помешивая. Нужно не позволять массе закипать. Когда она достаточно нагреется, взбить напиток (желательно деревянной ложкой), после чего разлить по чашкам. Посыпать шоколадной крошкой и корицей. В процессе нагревания можно добавить сахар.

• Если творог кислый, надо смешать его с равным количеством молока и оставить на 1 ч. Затем творог откинуть на марлю и дать молоку стечь.

.....

### ЙОГУРТ КЛУБНИЧНЫЙ ВЗБИТЫЙ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 ст. л. ванильного мороженого, 250 г клубники, 1  $\frac{1}{4}$  стакана холодного молока, 1  $\frac{1}{4}$  стакана йогурта, 1 киви.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вымыть клубнику, очистить от черешков и отложить 4 ягоды для украшения. Смешать молоко, йогурт, клубнику, мороженое и взбить миксером до получения однородной массы. Разлить полученную смесь в стаканы. Украсить ягодами клубники и дольками киви.

.....

### ФРАНЦУЗСКИЕ БЛИНЧИКИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 стакан муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. ванильного сахара, 3 ст. л. сливочного масла.

Для начинки: 125 г несоленого масла, сок и цедра 2 апельсинов, 120 г сахара, 3 ч. л. коньяка, 6 ст. л. ликера «Курасао».

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смешать муку, сахар и соль. Добавить яйца и до получения однородной массы тщательно перемешивать. Добавить ванильный сахар и 2 ст. л. растопленного масла. Постепенно, помешивая, влить молоко. Дать постоять 1—2 ч. Нагреть сковороду, смазать маслом и печь блинчики (с двух сторон). Выкладывая на тарелку, смазывать маслом. Для начинки нужно разогреть сахар, сок и цедру апельсинов, масло, 1 ч. л. коньяка и 3 ч. л. ликера и приготовить на небольшом огне карамель. Каждый блин-

*• Впосуду, где хранят соль, можно положить листок промокательной бумаги. Она защитит соль от влаги и не даст образоваться комкам.*

чик смазывать готовой карамелью, сделать рулетик и выложить на тарелку. Сверху блинчики смазать оставшейся карамелью. Смешать оставшиеся коньяк и ликер, нагреть. Полить блинчики и поджечь перед подачей к столу.

.....

### ВЕКЛИЧ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 600 г печенья (шоколадный крекер), 1 кг сметаны, 500 г сахара, 50 г желатина, по 100 г зеленого, красного и желтого мармелада (можно вместо мармелада взять плотное желе трех цветов), 2 банана, 1 киви.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сметану взбить с сахаром. Желатин развести в небольшом количестве воды и смешать с взбитой сметаной. Печенье поломать. Мармелад нарезать кубиками или треугольниками. Все смешать и вылить в форму, выложенную пищевой пленкой (пленка должна быть больше размера формы, чтобы потом можно было вынуть за края пленки торт). Поставить в холодильник. Когда застынет, аккуратно вынуть из формы, выложить на блюдо и украсить мелко нарезанными бананами и киви.

.....

### ДЕСЕРТ ТВОРОЖНЫЙ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г бисквитного квадратного печенья, 100 г сливочного масла, 400 г творога или сладкой сырковой массы, 0,5 л молока, 2 ст. л. какао, 1 стакан сахара ( $\frac{1}{2}$  стакана, если используется сырковая масса), 300 г мармелада, вишня в собственном соку или мандарины.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смешать сахар с творогом и сливочным маслом до полного растворения сахара, разделить получившуюся массу на две равные части и в одну из них добавить какао. Печенье по одному обмакивать в горячее молоко и

разложить на пищевой полиэтиленовой пленке: в длину по 5 шт., в ширину по 3 шт., укладывая их близко друг к другу. Затем ровным слоем намазать творожную начинку, сверху плотно уложить мармелад, затем сверху выложить еще один слой печенья, обмакивая в молоко, на него положить вторую половину начинки из творога с какао, следующим слоем положить вишню или дольки мандаринов. Затем необходимо поднять первый и третий ряд печенья, так, чтобы получился домик, ряд посередине остается в горизонтальном положении. Затем десерт завернуть в пленку и поместить в холодильник на 1 сутки, для пропитки. При желании можно покрыть глазурью и измельченным мармеладом.

### АПЕЛЬСИНОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 18 г желатина, 1 розовый грейпфрут, 1 апельсин, 40 г сахара, 0,75 л свежееотжатого апельсинового сока, 200 г свежзамороженной малины, 75 г горькой шоколадной глазури, полоски апельсиновой цедры, растительное масло.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Замочить в небольшом количестве воды желатин. Очистить грейпфрут и апельсин. Разобрать на дольки и разложить их по 4 маленьким формочкам. Смешать сахар, 2 ст. л. апельсинового сока и уварить. Добавить 0,2 л сока и растворить в этом соке желатин. Добавить оставшийся сок, размешать и охлаждать 30 мин. Как только сок начнет застывать, поместить его на фрукты и охлаждать 4 ч. Сделать из малины пюре и протереть через сито, вылить на блюдо. Смазать фольгу маслом. Расплавить глазурь, положить ее в пакетик для замораживания и срезать уголок. Выложить на фольгу шоколадные нити. Перевернуть пирожные на малиновое пюре и украсить шоколадными нитями и апельсиновой цедрой.

### ТИРАМИСЭ ЧЕРЕШНЕЙ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г маскарпоне, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. ванильной мякоти, 1 ст. л. вишневого ликера, 250 г черешни, 16 шт. продолговатого бисквитного печенья, 2 ст. л. какао, несколько вишен с плодоножкой для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взбить миксером до образования воздушного крема маскарпоне, сахар, ванильную мякоть и ликер. Черешню вымыть, откинуть на дуршлаг, удалить плодоножки и вынуть косточки. Поставить в 4 высоких десертных стакана по 4 бисквита и наполнить стаканы поочередно кремом и черешней. Закончить слоем крема. Накрыть тирамису крышкой и поставить на ночь в холодильник. Незадолго до подачи на стол вынуть из холодильника и посыпать толстым слоем какао. Вымыть вишню с плодоножками, осторожно обсушить и украсить ею тирамису.

### МЮСЛИ С ЙОГУРТОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 120 г овсяных хлопьев из цельных зерен, по 4 ч. л. рубленого фундука, коринки и грушевого сиропа, 4 груши, 8 ч. л. лимонного сока, 0,4 л йогурта, 4 щепотки корицы.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Перемешать овсяные хлопья, орехи и коринку. Груши разрезать на 4 части, вынуть сердцевину и нарезать груши тонкими ломтиками. Полить лимонным

• *Апельсины и лимоны долго остаются свежими, если их смазать растительным маслом, положить в целлофановый мешочек или в плотно закрытую посуду и хранить в прохладном месте.*

соком. Смешать  $\frac{2}{3}$  ломтиков груши с йогуртом, сиропом и корицей. Выложить на смесь с хлопьями и украсить ломтиками груш.

.....  
**БАШЕНКИ СО СЛИВКАМИ И ЯБЛОКАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,15 л сливок, 0,02 л кальвадоса,  $\frac{1}{2}$  ст. л. сахара, 20 шт. бисквитного печенья с шоколадом, 4 ч. л. яблочного желе, 1 яблоко, 1 ст. л. лимонного сока, свежие листья мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взбить сливки с кальвадосом и сахаром. Отмерить 3 ст. л. этой массы и отставить. 4 шт. печенья намазать яблочным желе, разложить сливки по этим и 8 другим печеньям. Из печенья сложить 4 «башенки», расположив печенья в следующем порядке: покрытое сливками, сливками и яблочным желе, сливками. Накрывать каждую башенку одним печеньем без начинки. Нарезать яблоко тонкими продольными ломтиками. Сразу же полить лимонным соком и разложить по тарелкам, на «башенки». Нарезать кусочками оставшееся печенье. Украсить «башенки» оставшимися сливками, кусочками печенья и листьями мяты.

.....  
**БАНАНОВЫЕ РОГАЛИКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г муки, 1 щепотка соли, тертая цедра и сок 1 лимона, 100 г сахара, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 8 небольших зрелых бананов, 6 ст. л. абрикосового мармелада, 2 ст. л. миндальных хлопьев.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Муку смешать с солью и просеять в миску, положить лимонную цедру, сахар и 1 яйцо. Добавить настроганное охлажденное масло и быстро замесить пе-

сочное тесто, можно добавить 1—2 ст. л. молока. Поместить тесто на 1 ч в холодильник. Бананы очистить и сбрызнуть лимонным соком. Духовой шкаф разогреть до 180 °С. Тесто тонко раскатать и вырезать 8 квадратиков со стороной 8 см. У второго яйца белок отделить от желтка. Края квадратиков смазать белком. На каждый квадратик по диагонали положить по 1 банану и завернуть свободными концами теста, прижать их. Размешанным желтком смазать рогалики, уложить их на противень и поставить в духовой шкаф на 20 мин. Мармелад разогреть, смазать им горячие рогалики и посыпать их миндальными хлопьями.

.....  
**АБРИКОСОВЫЕ КНЕДЛИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г обезжиренного творога, 200 г муки, 2 яйца, 120 г абрикосов, 12 кусочков рафинада, 70 г сливочного масла, сахарный песок и корица, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Перемешать творог, муку и яйца и дать постоять 20 мин. Если тесто жидкое, добавить еще немного муки. Абрикосы вымыть, обсушить и надрезать. Вынуть косточку и вместо нее положить в каждый абрикос по кусочку рафинада. Вскипятить в большой кастрюле подсоленную воду и уменьшить огонь. Завернуть каждый абрикос в тесто. Положить кнедли в воду и варить 10—12 мин., до готовности. При этом вода не должна кипеть. Вынуть кнедли шумовкой и дать воде стечь. Растопить сливочное масло и полить им кнедли. Подавать их горячими, посыпав сахаром и корицей.

• *Свежие яблоки хорошо сохраняются, если их засыпать чистыми древесными опилками, сухим песком или завернуть в бумагу.*

.....

### ОРЕХОВАЯ ПОМАДКА

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** по 1 1/2 чашки любых орехов (лучше лесных), молока и сахара, 2 ст. л. сливочного масла.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смешать в кастрюле орехи, молоко и сахар, добавить сливочное масло и поставить на средний огонь. Помешивая, варить 15 мин., затем огонь уменьшить. Когда смесь превратится в густую массу и начнет отставать от дна, выложить ее на смазанный маслом противень и влажными руками сделать из помадки пласт толщиной 2,5 см, а когда она остынет и затвердеет, нарезать на куски.

Простая, но очень вкусная ореховая помадка — это элементарное в приготовлении блюдо.

.....

### КХИР — СЛАДКИЙ РИС

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1/4 чашки (50 г) продолговатого белого риса, 1/2 чашки воды, по 1 чашке молока и сливок, 100 г сахара, 10 коробочек кардамона.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Замочить рис в воде на 4—5 ч. Смешать молоко и сливки и довести до кипения, следя затем, чтобы они не подгорели, помешивая для этого деревянной ложкой. Когда молоко закипит, добавить рис, воду и кардамон, а затем довести снова до кипения на медленном огне. Варить, помешивая, 15 мин. Смесь загустеет, и рис растворится в молоке, приобретя цвет спелого персика. Затем добавить сахар и хорошо размешать его. Остудить и поставить в холодильник, удалив предварительно кардамон.

- *Несколько зерен риса, положенные в посуду, где хранится соль, защитят ее от влаги и образования комков.*

.....

### ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 1/2 стакана ягодного сока (малинового, вишневого или клубничного), 1 щепотка соли, 2 стакана холодного молока, 1/2 стакана холодной воды.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Растереть до бела желтки с сахаром, добавить ягодный сок, соль, молоко и воду. Взбить, добавить белки, предварительно взбитые в густую пену, хорошо перемешать.

.....

### МОРКОВНЫЙ РУЛЕПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг сладкой моркови, 750 г сахара, 6 яиц, 3 ст. л. (с верхом) муки, 1 ч. л. пищевой соды.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очищенную и промытую морковь отварить в подсоленной воде. Еще горячую морковь протереть через сито или пропустить через мясорубку. Желтки взбить с сахаром, соединить с морковью, всыпать просеянную муку и соду и тщательно перемешать. Осторожно перемешать с взбитыми белками. Противень смазать маслом, покрыть промасленной бумагой или пергаментом. Тонким слоем выложить на противень приготовленную массу и выпекать в духовом шкафу при 100—120 °С. Остудив, смазать корж тонким слоем любого крема и свернуть рулетом.

.....

### КОРЖИКИ С ТВОРОГОМ И КОНФИТЮРОМ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 30 г марципановой массы, 2 яйца, 60 г сахарной пудры, 1 щепотка соли, 0,25 л сливок, 75 г муки, 8 г желатина, 200 г конфитюра из шиповника, 50 г жирного творога, тертая цедра 1/2 лимона, сахарная пудра и какао для обсыпки, листья мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смешать марципановую массу, яйца, сахарную пудру, соль, 2 ст. л. сливок и муку. Выстелить противень промасленной бумагой и выложить 12 лепешек. Выпекать 5 мин. при 180 °С. Оставить 2 ст. л. конфитюра, остальной перемешать с творогом и цедрой. Оставить 0,06 л сливок, остальные взбить. Желатин сначала замочить в небольшом количестве воды, а когда набухнет, растворить и смешать с жидкими 0,06 л сливок, конфитюром и творогом. Смесь добавить во взбитые сливки и охладить. Намазать половину крема на 4 коржика, накрыть другими и покрыть кремом. Слой крема накрыть коржиками, посыпать пудрой и какао. Украсить мятой и конфитюром.

### ХОЛОДНЫЙ КЕФИР С КОФЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 стакана кефира, 100 г сахара, 1 ст. л. сливок, 1 ст. л. растворимого кофе.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взбить кефир, затем добавить сливки, сахар и кофе, хорошо перемешать, разлить в чашки и охладить.

### ЗАПЕКАНКА С ФРУКТАМИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 350 г макарон, 2 яйца, 2 ст. л. масла, 1 стакан молока, 150 г сахара, 200 г фруктов (яблоки или сухофрукты), 1 щепотка ванилина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Макароны отварить, откинуть на дуршлаг. Заправить маслом. В смазанную жиром форму слоями

• Крупу и крахмал лучше хранить в герметично закрывающихся банках, положив в каждую марлевые пакетики с солью, чтобы не завелись жуки.

выложить макароны, кусочки яблок или вымытые сухофрукты. Наполненную форму залить смесью взбитого яйца, сахара и молока с ванилином. Запечь в духовом шкафу. Подавать холодной или горячей.

### КОФЕЙНЫЕ «ПИРОЖНЫЕ» ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л молока, 2 ч. л. растворимого кофе, 5 ст. л. манной крупы, 3 ст. л. сахарной пудры, 3 яйца.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Приготовить кофейную манную кашу. Для этого вскипятить молоко, добавить растворимый кофе и всыпать понемногу манную крупу. Постоянно перемешивая, варить 8—10 мин. Снять с огня, добавить сахарную пудру и охладить. (Вместо растворимого кофе можно использовать крепкий натуральный кофе, уменьшив при этом соответственно количество молока.) Затем добавить в кашу 3 желтка и тщательно перемешать. Взбить 3 белка

• *Взбитые сливки — чудесное искусство. Украшенные ими торты и десерты выглядят восхитительно. Если вы хотите приготовить нечто изысканное «на сладкое», взбитые сливки окажутся как нельзя кстати. Приступая к взбиванию, помните, что жирность сливок должна быть не менее 22%. А чтобы в готовом виде сливки долго сохраняли декоративные формы, которыми вы украсите десерт, воспользуйтесь специальным загустителем для сливок. Один пакетик загустителя рассчитан на 0,2 л сливок. Его добавляют в охлажденные слегка взбитые сливки и продолжают взбивать до требуемой консистенции. Он абсолютно безвкусен.*

и осторожно перемешать со смесью. Массу выложить на тарелку или разделить на порции.

.....

### **КОФЕЙНЫЙ РИС**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 225 г риса, 0,75 л молока, 18 кусочков рафинада, 2 ст. л. растворимого кофе, 2 желтка.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Хорошо промыть рис и варить его в кипящей воде около 3 мин. Одновременно вскипятить молоко. Рис отцедить и положить в кипящее молоко, варить на небольшом огне 10 мин. Снять с огня, добавить кусочки сахара и растворимый кофе, хорошо перемешать. Затем положить в массу желтки и слегка подогреть на огне, не доводя до кипения. Остудить и подавать рис холодным, можно украсить его взбитыми сливками. При желании растворимый кофе можно заменить стаканом очень крепкого натурального кофе, но уменьшить соответственно количество молока.

.....

### **КОФЕЙНАЯ КАРАМЕЛЬ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 8 ст. л. сахара, 5 ст. л. сливочного масла, 1 стакан очень крепкого кофе, 1 стакан сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сахарный песок и сливочное масло положить в кастрюлю и поставить на огонь. Подогревать в течение 10 мин., хорошо перемешивая. Затем добавить кофе и сливки. Перемешать и варить 10 мин. Тем временем намазать растительным маслом какую-нибудь гладкую поверхность, на которой будет остывать смесь. Готовность смеси легко проверить: если капля ее в стакане с холодной водой не растекается, смесь готова, тогда ее можно вылить из кастрюли на подготовленную поверхность, остудить и разрезать ножом на квадратики.

.....

### **ХОЛОДНЫЙ КОФЕЙНЫЙ ТОТ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сахара, 300 г ванильных сухарей, 1/2 стакана черного кофе.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки растереть с сахаром. Взбить белки, а затем осторожно соединить их с желтками. Ванильные сухари растереть и смешать с яичной массой. Влить растопленное сливочное масло и хорошо перемешать. Влить холодный сладкий кофе и снова перемешать. Выложить в форму и поставить на холод.

.....

### **КОФЕЙНЫЕ ТРЮФЕЛИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г молочного шоколада, 1 ст. л. масла, 1 ст. л. сгущенного молока, 1 желток, 1 ч. л. растворимого кофе.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** На слабом огне растопить молочный шоколад, перемешать его со сливочным маслом и сгущенным молоком до получения однородной массы. Кастрюлю снять с огня, быстро перемешивая, добавить желток и растворимый кофе. После того как смесь немного остынет, скатать из нее шарики, поверхность которых покрыть какао. Если нужно сохранить трюфели в течение нескольких дней, следует держать их в холодильнике.

.....

### **БЛИНЫ «СЮЗЕТТ»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г муки, 1 ст. л. сахара, 2 больших яйца, 1 ст. л. подсолнечного масла, 0,3 л молока, около 2 ст. л. пива (по желанию), 1 щепотка соли.

Для соуса: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 0,15 л свежего апельсинового сока (из 2 апельсинов), 2 ст. л. мелко тертой апельсиновой цедры, 1 ст. л. мелко тертой ли-

монной цедры, 3 ст. л. апельсинового ликера «Гранд Марньер», 2 ст. л. коньяка.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Чтобы приготовить блины, нужно соединить муку, сахар и соль в большой миске. Сделать углубление в центре, добавить яйца, масло и 2 ст. л. молока, перемешать деревянной ложкой до образования однородной массы. Тонкой струйкой влить молоко, размешивая быстрее. Затем добавить пиво. Нагреть небольшую сковороду для блинов и жарить блины (с обеих сторон, 15 и 30 с). После каждого блина протирать сковороду бумажным кухонным полотенцем, смоченным в масле. Жарить блины, пока не закончится тесто, складывая их стопкой. Блины можно заморозить или завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник, чтобы использовать на следующий день. Чтобы разморозить блины, следует положить их на огнеупорную тарелку, накрыть фольгой и поставить в духовой шкаф при 180 °С на 15 мин. Если готовятся блины «Сюзетт», можно разогреть их прямо в соусе.

Для приготовления соуса разогреть масло и сахар в сковороде, пока сахар не растворится. Увеличить огонь и дать смеси сильно покипеть, пока сахар не начнет карамелизироваться (около 4 мин.). Помешать один раз, в конце. Влить апельсиновый сок, добавить апельсиновую и лимонную цедру, дать соусу покипеть 3—4 мин., чтобы он немного загустел. Добавить ликер и коньяк и через 2 с уменьшить огонь. Положить блинчик на сковороду в соус и тщательно обвалить с помощью вилки. Сложить вчетверо и отодвинуть в сторону. Повторить с остальными блинами.

### ЗАПЕЧЕННЫЕ ТВОРОЖНЫЕ КЛЕЦКИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г творога, 50 г муки, 1 желток, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. масла, соль по вкусу.

Для заливки: 4 ст. л. сметаны, 2 яйца, цедра лимона, корица, сахар, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Из творога, желтка, соли, сахара и муки замесить тесто, сформовать из него «колбаску» и нарезать кружочками. В подсоленную кипящую воду добавить масло, опустить в нее подготовленные клецки и варить на слабом огне. Когда клецки всплывут, откинуть их на сито. Сметану смешать с желтками, солью, сахаром, тертой цедрой лимона и хорошо взбитыми белками. В смазанную жиром форму положить клецки, полить смесью сметаны и яиц и запечь в духовом шкафу. Перед подачей на стол посыпать смесью сахарной пудры и корицы.

### ДЕСЕРТ «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК»

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г кукурузных палочек, 600 г конфет «Ирис», 250 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахарной пудры.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** В размягченное сливочное масло положить конфеты «Ирис» и, помешивая, растопить. Затем всыпать кукурузные палочки, тщательно перемешать и формовать смесь в виде шариков на смазанной маслом поверхности. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

### ТВОРОГ С ОРЕХАМИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г творога, 2 желтка, 100 г сахара, 100 г очищенных ядер орехов, 1 щепотка ванилина, 0,2 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сливки смешать с желтками, прогреть смесь при помешивании, добавив сахар, ванилин и измельченные орехи. Когда масса загустеет, добавить тво-

рог, прогреть, разложить в порционную посуду, охладить. Подавать с ягодным или шоколадным соусом, соками.

.....  
**КЛЮКВЕННЫЙ КИСЕЛЬ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 л воды, 1 стакан клюквы,  $\frac{3}{4}$  стакана сахара, 3 ст. л. крахмала.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Клюкву перебрать, выжать из нее сок и поставить в закрытой посуде в холодильник. Мезгу (выжимки) залить горячей водой, отварить и процедить. Добавить в отвар сахар, довести до кипения и, помешивая, влить разведенный небольшим количеством холодной воды крахмал. Снова довести до кипения, снять кастрюлю с огня, добавить свежий клюквенный сок из холодильника. Кисель размешать и вылить в мелкое блюдо. Посыпать сахаром, чтобы не образовалась пленка, и дать остыть. Подавать с молоком или сливками.

.....  
**МЕДОВЫЙ КИСЕЛЬ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 л воды, 250 г меда, 2 ст. л. крахмала.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** В горячей кипяченой воде развести половину меда. Довести до кипения. Помешивая, влить разведенный в холодной кипяченой воде крахмал и снова довести до кипения. Снять с огня, влить оставшийся мед, хорошо размешать и охладить.

.....  
**ЛИМОННЫЙ КИСЕЛЬ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 л воды, 2 лимона, 150 г сахара, 3 ст. л. крахмала, сахарная пудра.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** 3 стакана воды вскипятить, добавить тертую цедру 1 лимона и сахар. Картофельный крахмал развести в стакане холодной воды и, помешивая, добавить в кастрюлю, дать закипеть, добавить выжатый сок 1 лимона и перемешать. Добавить нарезанный ломтиками лимон, предварительно посыпанный сахарной пудрой. Если кисель от лимонной корки не приобрел цвет, то во время варки добавить ложку жженого сахара.

.....  
**ТЫКВЕННЫЙ КИСЕЛЬ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г тыквы,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, 2 ст. л. масла, 100 г сахара, 1 л молока, 1 щепотка ванилина или корицы, 4 ст. л. картофельного крахмала.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Тыкву очистить, нарезать кусочками и тушить под крышкой до мягкости в воде и масле. Тыквенную массу протереть через сито, добавить сахар, ваниль или корицу и 3 стакана молока, довести до кипения и влить, помешивая, разведенный в 1 стакане молока крахмал. Дать закипеть. Готовый кисель налить в плоское блюдо, посыпать сахаром и очищенными тыквенными семечками. Подавать с охлажденным ягодным соком.

.....  
**ЯБЛОЧНО-ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ В ОРЕХОВОЙ ШУБЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 лимон, 1 большое кислое яблоко, 100 г сахара, 0,15 л яблочного сока, 1 лист желатина, 1 пакетик ванилина, 250 г сметаны, 500 г творога, 100 г фисташек.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Натереть цедру лимона, выжать лимон, яблоко очистить, натереть на крупной терке, полить 3—4 ст. л. лимонного сока. Сахар довести в кастрюле до карамелизации, залить яблочным соком и варить 2—3 мин., до

полного растворения сахара. Добавить тертое яблоко и варить 10 мин. Добавить, помешивая, растворенный в небольшом количестве воды желатин, заправить ванилином и лимонной цедрой, дать остыть. Сметану слегка взбить, творог смешать с яблочной массой, добавить сметану, перемешать и поставить на 45 мин. в морозильник. Измельчить фисташки. Мороженое сформовать шариками, обсыпать их фисташками и поставить в морозильник.

.....

### **ЧУРЧХЕЛА № ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 л виноградного сока, 200 г очищенных грецких орехов, 200 г пшеничной муки, 100 г сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Орехи очистить, нанизать крупные кусочки (лучше всего целые половинки) на суровую нитку длиной 20—25 см, к одному концу которой (внизу) привязать кусочек спички, а на другом конце (вверху), когда нанизывание будет закончено, сделать петлю. Виноградный сок варить на медленном огне в металлической посуде 2—3 ч, постепенно подсыпая сахар, все время помешивая и снимая пену. Затем дать жидкости слегка остыть и в еще теплую (ниже 45 °С) всыпать постепенно муку, немедленно размешивая ее, чтобы предотвратить образование комков. После получения однородной массы вновь варить на слабом огне, помешивая, до киселеобразного состояния и уваривания на четверть первоначального объема. Трижды погрузить в горячую смесь на 30 с каждую связку орехов. Развесить полученную чурчхелу на солнце и просушивать до тех пор, пока она не перестанет липнуть к рукам, но все еще будет мягкой на ощупь. Просушенную чурчхелу завернуть в полотняное полотенце и оставить для созревания в сухом проветриваемом помещении с умеренной температурой на 2—3 месяца. Созревшая чурчхела не должна

утратить мягкости. Она должна лишь покрыться тончайшим налетом сахарной пудры, проступившей в результате выдержки и созревания.

.....

### **ТАРТАЛЕТКИ С ФРУКТАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 ч. л. измельченной лимонной корки, 1 желток, 170 г муки, 1 ст. л. варенья из смородины, соль по вкусу.

Для крема: 1 лимон, 2 листа желатина, 300 г сметаны, 50 г сахарной пудры, 0,15 л сливок, 125 г смородины, 125 г голубики.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Из перечисленных ингредиентов (кроме варенья) сделать тесто, скатать его в шар и поставить на 1 ч в холод. Формочки (диаметром 8 см) смазать жиром и посыпать мукой. Раскатать тесто толщиной 2—3 мм. Вырезать кружки (11 см) и выложить в формочки. Проткнув вилкой в нескольких местах, поставить на 30 мин. в холод. Затем выпекать 20—25 мин. в духовом шкафу при 180° С. Вынуть из формочек, дать остыть и смазать смородиновым вареньем. Выжать лимон (2—3 ст. л.). Желатин растворить в небольшом количестве воды, а сметану и сахарную пудру смешать с тертой лимонной коркой. Подогреть сок лимона, вылить в него желатин, быстро смешать со сметаной и, накрыв, поставить на 30 мин. в холод. Сливки взбить и поставить на 1,5 ч в холод. Заполнить тарталетки кремом и ягодами.

.....

### **ТВОРОГ, РАСТЕРТЫЙ С МОЛОКОМ И КЛУБНИКОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г творога (некислого), 1 стакан молока, 1 1/2 стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 300 г клубники.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Растереть свежий творог с сахаром, ванильным сахаром и молоком так, чтобы сахар совершенно растворился. Положить в вазочку и перемешать с ягодами клубники.

.....  
**КЛУБНИЧНАЯ СЛОЕНКА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г творога, 0,2 л кефира, 700 г клубники, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. лимонного сока, белые ванильные сухари.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взбить до однородной массы творог с кефиром.  $\frac{3}{4}$  клубники превратить в пюре, смешав ее с сахаром и лимонным соком, добавить творог. Измельчить сухари, затем слоями выложить в бокал пюре и сухари. Подавать, украсив ягодами клубники.

.....  
**ГУГЕЛЬХУФ — австрийская ванильная торта**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г муки, 20 г дрожжей, 0,125 л молока, 160 г сливочного масла или маргарина, 4 желтка, 75 г сахара,  $\frac{1}{2}$  пакетика ванильного сахара, 5 ст. л. изюма, 1 ст. л. рома, цедра  $\frac{1}{2}$  лимона, сахарная пудра, панировочные сухари.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Дрожжи развести в теплом молоке, добавить растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, цедру лимона и в самом конце — желтки. Всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытый, обсушенный и обваленный в муке изюм. Затем смазанную маслом и посыпанную сухарями форму наполнить тестом и поставить в теплое место, чтобы подошло. Выпекать в духовом шкафу при средней температуре около 1 ч. Когда

баба немного остынет, осторожно вынуть ее из формы, прикрыть салфеткой и дать полностью остыть. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

.....  
**АПЕЛЬСИНОВЫЕ ПАТЫ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 сладких апельсина, 4 яйца, 8 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла и 3 ст. л. топленого сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. апельсинового ликера, 0,2 л сливочного мороженого, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Апельсины вымыть, разрезать на половинки, а затем выжать из них сок. Сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйца, муку, соль и выжатый апельсиновый сок. Получившуюся смесь хорошо взбить, добавив в нее ликер. Жарить блины на топленом масле с двух сторон. Перед подачей к столу сложить блины пополам или в виде треугольника. К блинам подать сливочное мороженое.

.....  
**АПЕЛЬСИНОВЫЙ ОМЛЕЦ ФУНДУКОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 апельсина, 8 яиц, 4 ст. л. сметаны, 4 ст. л. измельченного фундука, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. сахарной пудры, 1 ч. л. жира или масла, 1 щепотка соли.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Апельсины вымыть и обсушить салфеткой. С одного апельсина острым ножом аккуратно полосками срезать цедру и натереть ее на мелкой терке. Очистить все апельсины от кожуры, очищенную мякоть мелко нарезать и поместить в небольшую глубокую тарелку. Добавить в тарелку фундук и тщательно перемешать. В специальной емкости взбить миксером яйца, сметану, сахар и апельсиновую цедру в однородное густое тесто. Из по-

лученного теста выпечь на сковороде 4 омлета, не забывая покрывать каждый из них в начале выпекания приготовленной апельсиново-ореховой смесью. Переложить омлеты на тарелки и посыпать сахарной пудрой.

.....

### **БАНАНОВЫЕ ПОНЧИКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 банана, 1 лимон, 125 г муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 1 крупное яйцо,  $\frac{1}{2}$  ч. л. соли, растительное масло для фритюра.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очистить бананы и нарезать их кусочками, посыпать 1 ст. л. сахара, измельченной цедрой лимона, а затем полить лимонным соком. Яйцо смешать с солью и 1 ст. л. сахара. Затем всыпать муку и дрожжи и продолжать перемешивать до образования однородного теста. Разбавить получившееся тесто 0,1 л воды. Разогреть масло в фритюрнице до 175 °С (можно нагреть масло и в глубокой сковороде). Кусочки бананов погрузить в тесто, чтобы они полностью им покрылись, после чего обжарить каждый по 2—3 мин. в горячем масле. Положить на абсорбирующую бумагу, чтобы удалить излишки масла, и посыпать их сахарной пудрой. К столу банановые пончики подавать очень горячими.

.....

### **БАБКА ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА С ШПОНАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г яблок, 1 стакан молока, 300 г белого хлеба, 1 яйцо,  $\frac{3}{4}$  стакана сахара, 3 ст. л. сливочного масла, цедра лимона и апельсина или ванилин.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Срезать корки с белого хлеба, нарезать его тонкими ломтиками, часть хлеба нарезать кубиками и подсушить. Молоко, яйцо и 2 ст. л. сахара смешать и

слегка взбить венчиком. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками, пересыпать сахаром, добавить немного сливочного масла и проварить. Форму смазать густым слоем сливочного масла. Ломтики белого хлеба смочить взбитой яичной массой и обложить ими дно и боковые стенки формы. Подсушенные хлебные кубики полить растопленным сливочным маслом и перемешать с яблоками. Туда же добавить немного натертой лимонной цедры или ванилина. Яблоки с хлебными кубиками выложить в форму, наполнив ее до краев. Сверху положить ломтики хлеба, смоченного во взбитой яичной массе, и поставить форму на 40—50 мин. в духовой шкафу на средний огонь. Готовую бабку на 10 мин. оставить в форме, затем выложить на блюдо, украсить консервированными фруктами и облить фруктовым соусом. На стол бабку подавать в горячем виде.

.....

### **ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ ИЗ ЯБЛОК**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 6 белков, 1 стакан сахара, 300 г яблок, 2 ст. л. сахарной пудры.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки вымыть холодной водой, разрезать на несколько частей, удалить сердцевину, положить яблоки на сковороду, подлить немного воды и испечь в духовом шкафу. Печеные яблоки протереть через сито, в полученное пюре всыпать сахар и, помешивая, варить, пока пюре не загустеет и не перестанет стекать с ложки. Белки влить в кастрюлю, хорошо охладить и взбить венчиком до образования густой пены. Во взбитые белки вливать при быстром размешивании венчиком горячее пюре. Приготовленную массу выложить в виде горки на смазанную маслом сковороду, поверхность сгладить лезвием ножа и поставить на 10—15 мин. в разогретый духовой шкаф, что-

бы пирог подрумянился и поднялся. Как только пирог будет готов, его надо подавать, иначе он осядет. Подавать пирог в той же посуде, в которой он выпекался, сверху посыпать сахарной пудрой. Отдельно к пирогу можно подать холодное кипяченое или пастеризованное молоко или сливки.

.....

### **ПИРОГ с Бананами**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г муки, 0,25 л молока, 80 г сахара, 200 г бананов, соль по вкусу, сливочное масло для смазывания формы.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Из муки, молока, сахара и соли замесить тесто, уложить его в смазанную сливочным маслом форму, поверх теста положить слой нарезанных длинными ломтиками бананов, затем — опять слой теста. Выпекать пирог в сильно нагретом духовом шкафу.

.....

### **ЧЕРЕШНЕВЫЙ КОМПОТ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг черешни, 0,25 л белого вина, 300 г сахара, 0,05 л вишневого ликера, 0,05 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Черешню вымыть и откинуть на дуршлаг. Удалить из ягод косточки. Налить в кастрюлю вино и вскипятить с сахаром. После того как сахар растворится, добавить черешню и варить 20 мин. Затем снять с огня и добавить вишневый ликер. Дать остыть. Взбить сливки и положить их в кондитерский мешочек с маленькой насадкой в виде звезды. Разлить компот по 4 вазочкам для десерта, украсить сливками и, по желанию, свежей черешней. Можно подавать с миндальными пирожными или бисквитами.

.....

### **ЗАПЕКАНКА ИЗ ФРУКТОВ с МОРОЖЕНЫМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г свежей малины, 400 г персиков, консервированных половинками, 2 яйца, 1 стручок ванили, 80 г сахара, 250 г творога, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. апельсинового ликера, 0,25 л ванильного мороженого, сахарная пудра, меласса.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Малину перебрать. Персики нарезать дольками. Разрезать вдоль стручок ванили, выскоблить мякоть и перемешать с желтками и сахаром. Смешать с творогом, соком лимона и ликером. Осторожно вмешать взбитые белки. Разложить массу по 4 жаропрочным тарелкам, разровнять и положить сверху фрукты. Запекать 5—8 мин. в духовом шкафу при 225 °С, затем остудить и положить на каждую запеканку по 1 шарик мороженого. Посыпать сахарной пудрой и украсить мелиссой.

.....

### **КЛУБНИЧНАЯ ШАРЛОТКА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 стебель ревеня, 0,05 л розового вина, 30 г сахара, 12 г желатина, 250 г клубники, 0,375 л сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г бисквитного печенья продолговатой формы, 1 пакетик закрепителя сливок, 1 ст. л. рубленых фисташек, несколько ягод клубники для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очистить ревеня и нарезать небольшими кусочками. Вскипятить вино с сахаром. Добавить ревеня и тушить 2—3 мин. Остудить. Замочить в небольшом количестве воды желатин. Сделать пюре из 200 г клубники, оставшиеся ягоды разрезать на 4 части. Вынуть из отвара ревеня. Разогреть отвар и растворить в нем желатин. Вливая тонкой струйкой, смешать отвар с клубничным пюре, остудить. Когда масса начнет застывать, взбить

0,25 л сливок, всыпая ванильный сахар. Аккуратно смешать взбитые сливки, кусочки ревеня и нарезанную клубнику с клубничным пюре. Выложить печенье вдоль краев формы для шарлотки (емкостью 0,75 л), при этом укоротить печенье так, чтобы оно помещалось в форму. Положить крем в форму и охлаждать 3—4 ч. Перевернуть шарлотку на блюдо. Взбить оставшиеся сливки с закрепителем и положить в кондитерский мешочек. Украсить шарлотку сливочными «розочками» и фисташками.

.....  
**ФОНДЮ «ЧЕРНО-БЕЛОЕ»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г крупного винограда, 2 банана, 2 ст. л. апельсинового или лимонного сока, 2 мандарина, 1 яблоко, 1 груша, 200 г клубники, 150 г белого шоколада, 150 г горького шоколада с орехами, 0,2 л сливок.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Ягоды винограда отделить от веточек. Бананы очистить, нарезать тонкими ломтиками и сбрызнуть лимонным или апельсиновым соком. Мандарины очистить от кожуры и разделить на дольки. Яблоко и грушу очистить от кожицы, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и нарезать кусочками. Шоколад разломать на кусочки. Белый и черный шоколад положить в 2 отдельные емкости. Залить оба вида шоколада сливками. Белый шоколад поставить на водяную баню и растопить, непрерывно помешивая. Фрукты насадить на деревянные палочки и поочередно опускать (можно не полностью) в растопленный белый шоколад. Получившиеся конфеты положить на пергамент и убрать в холодильник на 15 мин. Поставить на водяную баню посуду с черным шоколадом, растопить шоколад при непрерывном помешивании и перелить в керамическую посуду, которую поставить на горелку. Охлажденные фрукты в белой глазури разложить на пор-

ционные тарелки, отдельно для каждого гостя. Предложить гостям самостоятельно опускать фрукты в постоянно подогреваемый на горелке черный шоколад.

.....  
**ВИШНЕВО-ХЛЕБНАЯ ЗАПЕКАНКА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1,25 л молока, 130 г сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 3 яйца, 6 желтков, тертая цедра 2 лимонов, 8 черствых булочек, 650 г вишни без косточек (можно консервированной), 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 стручка ванили, сахарная пудра.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Перемешать 0,75 л молока с 30 г сахара и ванильным сахаром и немного подогреть. Смешать яйца с цедрой и ванильным молоком. Нарезать булочки ломтиками. Смазать жиром форму. Выложить слоями в форму ломтики булочек и вишню. Залить ванильным молоком и оставить примерно на 15 мин. Сверху разложить стружки сливочного масла. Запекать 30 мин. в духовом шкафу при 200 °С. Надрезать стручок ванили и выскоблить мякоть, положить в оставшееся молоко и вскипятить. Выложить в миску желтки с оставшимся сахаром, поставить ее на горячую водяную баню и взбить массу до образования густого крема. Удалить стручок ванили из молока и медленно вмешать в желтковую массу еще горячее молоко. Перемешивать соус на горячей водяной бане до консистенции крема. Снять с водяной бани и, помешивая, немного остудить. Посыпать запеканку сахарной пудрой и подавать с теплым соусом.

.....  
**ОРЕХИ Й КАРАМЕЛИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г очищенных грецких орехов, 100 г сахара, 0,4 л растительного масла, 3 ст. л. кунжутных семян.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вскипятить большую кастрюлю воды, всыпать туда грецкие орехи, дать воде снова закипеть. Снять кастрюлю с огня. Оставить орехи в горячей воде на 10 мин. Откинуть их на дуршлаг, дать воде стечь. Обсушить орехи с помощью бумажного полотенца, разложить их на противне и посыпать сахаром так, чтобы он покрыл орехи со всех сторон. Духовой шкаф разогреть до 120 °С и выключить, поставить противень с орехами в теплый духовой шкаф минимум на 2 ч, чтобы орехи полностью высохли. Во фритюрнице или глубокой кастрюле разогреть не очень сильно масло и небольшими порциями обжаривать в нем орехи, пока сахар не растворится и орехи не станут золотистыми, примерно 2 мин. Вынуть их шумовкой, посыпать кунжутом и дать подсохнуть (не на бумаге!).

.....  
**ПИРОЖНЫЕ С МАЛИНОВЫМ ПЮРЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 12 г желатина, 0,5 л пахты, 140 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 500 г малины, 0,02 л малиновой настойки, 1 ст. л. лимонного сока, свежие фрукты и листья мяты для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Замочить желатин в 0,1 л пахты и, помешивая, растворить на слабом огне. Взбить 100 г сахара, ванильный сахар, цедру лимона с оставшейся пахтой. Смешать с растворенным в пахте желатином, вливая тонкой струей. Ополоснуть 4 формочки холодной водой и разложить в них крем. Охлаждать 2 ч. Вскипятить малину в 0,1 л воды с оставшимся сахаром. Сделать из массы пюре и протереть его через сито. Приправить пюре малиновой настойкой и лимонным соком. Быстро окунуть формочки в горячую воду и перевернуть пирожные на тарелки. Украсить малиновым пюре, фруктами и мятой.

.....  
**МЕХАЛЛАБИЯ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 50 г изюма, 1 л молока, 100 г сахара, 120 г рисовой муки, 2 ст. л. крахмала, 1 стручок ванили, 2 ст. л. рубленых фисташек, 2 ч. л. розовой воды.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Изюм замочить в горячей воде. Молоко нагреть. В кастрюле смешать сахар, рисовую муку и крахмал. При непрерывном помешивании постепенно всыпать эту смесь в горячее молоко и продолжать мешать до тех пор, пока не образуется гладкая масса консистенции густого крема. Поварить 15 мин. Духовой шкаф разогреть до 210 °С. Изюм отцедить, обсушить и вместе с сердцевинной ванильного стручка и фисташками подмешать в рисовую мехаллабию. Запекать мехаллабию в духовом шкафу 15—20 мин., до образования поджаристой корочки. Хорошенько размешать мехаллабию и дать остыть. Сбрызнуть мехаллабию розовой водой и на несколько часов поместить в холодильник.

.....  
**БАРЫШНЯ-КРЕСТЬЯНКА ПОД ВУАЛЬЮ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г черствого ржаного хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 чашки (чашка — 200 г) яблочного повидла, 0,125 л жирных сливок, 1 ст. л. брусничного желе.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Черствый хлеб натереть, в сковороде растопить масло и тертый хлеб с сахаром, на медленном огне, при непрерывном помешивании, поджарить до хрустящего состояния. Поджаренный хлеб выложить и дать ему остыть. Незадолго до подачи на стол переслоить в стеклянной вазе поджаренный хлеб с яблочным повидлом, завершив слоем хлеба. Сливки взбить в тугую пену и накрыть верх десерта целиком или положить горку взбитых

сливок и украсить брусничным желе. Оставшиеся взбитые сливки в этом случае подать отдельно.

### ..... **ГОРЯЩИЕ ПЕРСИКИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 персика, 1/2 стакана белого вина, 2 ч. л. меда, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 6 ст. л. 50-процентного сиропа, 0,06 л персикового ликера, 0,04 л ванильного ликера, 6 шариков ванильного мороженого.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Бланшировать персики. Очистить их от кожицы, разрезать пополам и вынуть косточки. Смешать белое вино с медом, добавить персики и варить на слабом огне 10 мин. Затем слить отвар и отставить его. Растопить масло, всыпать сахар и расплавить его, чтобы получилась карамель. Разогреть персики в карамели на слабом огне, добавив 6 ст. л. сиропа. Подогреть вино с ликерами на пламени свечи и залить персики. Зажечь и дать выгореть. Положить персики на мороженое и сразу же подать к столу.

### ..... **СЕРДЕЧКИ С АБРИКОСОВЫМ ИМЕНЕМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г кураги, 100 г моркови, 80 г муки, 2 ч. л. разрыхлителя теста, 80 г сахара, 2 ч. л. миндального масла, 4 яйца, по 2 щепотки мускатного ореха и соли, жир и панировочные сухари.

Для киселя: 0,2 л белого вина, 0,2 л абрикосового нектара, 2 упаковки ванильного сахара, 2 ч. л. крахмала.

Для украшения: сахарная пудра и мелисса.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Курагу залить слегка теплой водой и подержать 20 мин. Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Смешать муку, разрыхлитель, сахар, тертую мор-

ковь, миндальное масло, яйца, мускатный орех и соль. Взбить миксером или венчиком до состояния очень густого крема. Вынуть из воды 5 шт. кураги, измельчить и смешать с тестом. Разогреть духовой шкаф до температуры 180 °С. Смазать жиром формочки для печенья в виде сердца (емкостью 0,15 л) и посыпать их панировочными сухарями. Заполнить тестом и запекать в духовом шкафу 30 мин., пока тесто не станет золотистым. Чтобы оно стало более темным, нужно запекать еще 15 мин., прикрыв фольгой. Налить белое вино и 2/3 объема абрикосового нектара в кастрюлю, добавить ванильный сахар. Положить в жидкость оставшуюся курагу, предварительно слегка подсушив ее, и тушить 2 мин. на среднем огне. Остатки абрикосового нектара смешать с крахмалом, влить в горячий компот, немного поварить и охладить. Готовые пирожные вынуть из духового шкафа и оставить на 5 мин. остывать в формах, затем с помощью острого ножа отделить края сердечек от форм. Вынуть их из форм и еще охладить. Выложить абрикосовый кисель на тарелки, сверху положить пирожные, посыпать сахарной пудрой и украсить листиками мелиссы.

### ..... **ФОНДИЮ «ТОБЛЕРОН»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,125 л густых сливок, 3 треугольные шоколадки «Тоблерон» (по 100 г каждая), 1 ст. л. коньяка, рома или молока.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Подогреть сливки в маленькой кастрюле. Поломать шоколад на кусочки и добавить в сливки, помешивать, пока он не растает. Аккуратно размешать с ромом (он может воспламениться). Перелить в маленький горшочек для фондю, стоящий над небольшой свечой. Подавать этот десерт лучше всего с кубиками сладкой булки

или кекса, кусочками яблок, груш, бананов, вишней, дольками мандаринов, апельсинов или с виноградом.

Американский вариант — вместо рома использовать кофейный ликер или по 1 ст. л. коньяка, ликера «Куантро», мятного ликера и порошка растворимого кофе. В эту смесь можно макать зефир, кубики банана и кусочки кураги.

.....  
**КОФЕЙНЫЙ ТВОРОЖОК «ОБЛАЧКО»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г мягкого творога, 0,2 л холодного крепкого кофе, 60 г сахара, 0,125 л сливок, 5 персиков (груш, слив и т. п.), вафельные трубочки или другие украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Творог залить кофе, засыпать сахаром и взбить до воздушной массы. Сливки взбить и перемешать с массой. Фрукты нарезать тонкими ломтиками. Выложить в 4 высоких бокала слой кофейного творога, слой фруктов и т. д. Завершить розеткой из творога, украсить вафельными трубочками или чем-нибудь другим.

.....  
**ДЕСЕРТ «ТИРАМИСУ»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 60 г готового бисквита; 60 г домашнего творога, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 5 г желатина, 1 ст. л. растворимого кофе, 0,05 л минеральной воды, 2 ч. л. коньяка, 0,05 л ликера, 1 щепотка соли.

Для украшения: 5 г какао, свежие или консервированные клубника, черешня и веточки мяты.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Залить кофе кипятком, охладить до комнатной температуры, добавить ликер и пропитать бисквит. Взбить желтки и сахар миксером до образования белой пены. Затем влить коньяк, постепенно и аккуратно вме-

шать творог. Взбить венчиком белки с солью. Когда смесь увеличится вдвое, добавить размоченный в небольшом количестве воды желатин. Соединить обе смеси, тщательно размешав до однородного состояния. Сформовать торт, чередуя слои крема и бисквита. Равномерно посыпать верх десерта какао (через ситечко). Украсить веточками мяты и ягодами.

.....  
**СЛАДКИЕ ШАРИКИ «А' LA РАФАЕЛО»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г сушеных слив, 200 г грецких орехов, 200 г сушеных абрикосов, 100 г инжира, ванилин по вкусу, стружка кокосового ореха разного цвета.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сухофрукты замочить, затем, отжав воду, вместе с грецкими орехами перемолоть через мясорубку, добавить ванилин, сформовать из получившейся массы шарики, обвалить их в кокосовой стружке, уложить в вазочку.

.....  
**ШОКОЛАДНАЯ МАРКИЗА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 150 г шоколада, 200 г несоленого сливочного масла, 6 яиц.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Положить тертый шоколад в большую огнеупорную миску и поставить ее на водяную баню. Нагреть медленно, пока шоколад не растает. Сливочное масло нарезать кубиками, по одному кубику вмешать в шоколад. Перемешивая, добавить по одному желтки. Когда смесь станет полностью однородной, снять с водяной бани. В чистой, абсолютно нежирной миске взбить белки в крепкую пену. Аккуратно (ложкой) смешать шоколад с белками. Перелить в одну большую вазочку или несколь-

ко маленьких и поставить в холодильник на 1—2 ч. Перед тем как подавать на стол, можно украсить мусс дроблеными грецкими орехами и взбитыми сливками.

Шоколад можно растопить в микроволновой печи при мощности выше средней за 2,5—3 мин. Вместе с желтками в шоколадный мусс можно добавить немного ванили.

.....

### **КОРОЛЕВСКИЙ ДЕСЕРТ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 25 г сливочного масла, 0,3 л молока, 0,3 л густых сливок, 150 г бисквита, 100 г сахара, цедра 1 лимона, 2 яйца, 5 ст. л. клубничного или малинового варенья.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Смазать маслом керамическую форму вместимостью 1,2 л и отставить. Разогреть молоко и сливки, на небольшом огне довести до кипения. Снять с огня и добавить масло, раскрошенный в кухонном комбайне бисквит, 25 г сахара и лимонную цедру. Дать постоять 10 мин. Разогреть духовой шкаф до 180 °С. В бисквитную смесь вмешать желтки, перелить в форму и запекать в духовом шкафу 25—30 мин., чтобы тесто только «схватилось» (оно должно быть нежным в центре). Это будет основой десерта. Намазать основу вареньем. Взбить белки и, взбивая, постепенно всыпать оставшийся сахар. Выложить безе поверх варенья. Опять поставить в духовой шкаф и выпекать еще 15 мин., пока меренга не станет золотистого цвета, с корочкой.

.....

### **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 400 г тыквы, 4 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 100 г манной крупы или риса, 100 г сахара, соль, ванилин или корица, орехи или тыквенные семечки, цедра лимона по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очищенную тыкву натереть на крупной терке. Масло (оставив несколько небольших кусочков) смешать с сахаром и желтками, добавить тертую лимонную цедру, корицу или ванилин, рубленые орехи или тыквенные семечки, тертую тыкву, сваренную теплую манную или рисовую кашу. Добавить взбитые белки, которые при взбивании слегка посолить. Приготовленную массу выложить в смазанную жиром форму, сверху положить кусочки масла. Запечь в духовом шкафу. Подавать с фруктовым соусом.

.....

### **ЛИМОННЫЙ ТВОРОГ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г творога, 2 желтка, 3—4 ст. л. сахара, цедра 1 лимона, 2 ст. л. изюма, 0,2 л сливок, 2 ст. л. муки.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Творог размешать со сливками, сахаром, промытым изюмом, добавить муку, цедру лимона и прогреть эту смесь на слабом огне, помешивая. В конце приготовления добавить желтки, перемешать и прекратить нагревание. Разложить массу в порционную посуду и охладить. Подавать с фруктовым или ягодным соусом.

.....

### **ЯБЛОЧНО-МАННАЯ КАША**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,5 л яблочного сока, 1 ст. л. сливочного масла, цедра 1 лимона, 1 яйцо, 50 г манной крупы, 50 г сахара, 50 г изюма.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вскипятить яблочный сок, добавить сахар, масло, цедру лимона, промытый изюм и манную крупу. Помешивая, сварить кашу. В готовую кашу добавить взбитое яйцо. Подавать холодной, с ванильным соусом или молоком.

.....

### **РИС С ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,2 л сливок, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 щепотка ванилина или лимонной цедры, 2 ст. л. очищенных грецких орехов, 2 ст. л. изюма, 100 г риса.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Промытый рис залить кипятком (приблизительно 1,5 л), посолить и варить до готовности. Откинуть на сито, дать стечь воде. Изюм залить кипятком, дать закипеть, отцедить, изюм обсушить полотенцем. Орехи потолочь. Сливки взбить, посыпать сахарной пудрой, толчеными орехами, ванилином, смешать с рисом и изюмом. Подавать с шоколадным или фруктовым соусом или соками.

.....

### **ЛИМОННЫЙ «СНЕЖОК»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 яйца, 150 г сахара, цедра и сок 2 лимонов, 10 г желатина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Отделить желтки от белков. В желтки всыпать сахар, взбить смесь, добавить тертую лимонную цедру, лимонный сок, разведенный в небольшом количестве воды и набухший желатин. Хорошо перемешать, добавить взбитые белки, охладить. Подавать с печеньем или вафлями.

.....

### **ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С ТВОРОГОМ И ОРЕХАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 150 г макарон, 400 г творога, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. сахара, 4 яйца, по 1 стакану грецких орехов и изюма, цедра лимона по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Макароны отварить в подсоленной воде, отцедить. Творог смешать с желтками, сахаром, растопленным маслом в тертой лимонной цедрой. Добавить

макароны, промытый и перебранный изюм, измельченные орехи. Добавить взбитые белки и аккуратно перемешать. Массу выложить в смазанную жиром форму и запечь в духовом шкафу. Подавать со сладким соусом.

.....

### **ЗАПЕКАНКА ИЗ СУХАРЕЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г белых сухарей, 3 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. л. сахара, 100 г изюма, 2 ст. л. сливочного масла, цедра лимона по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сухари залить молоком (немного молока оставить). Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее слоями сухари и промытый изюм, последний слой — сухари. Полить смесью взбитых яиц с оставшимся молоком, размешанной с сахаром и цедрой. Запекать в духовом шкафу 20 мин. Подавать с фруктовым соусом или соком.

.....

### **БЛИНЧИКИ № ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г овсяных хлопьев, 0,5 л молока, 2 яйца, 100 г яблок, соль, сахар по вкусу, растительное масло или жир для жаренья.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Овсяные хлопья залить молоком и дать набухнуть. Через 1 ч добавить взбитые яйца, нарезанные тонкими ломтиками яблоки, сахар и соль. На раскаленную сковороду с жиром ложкой наливать тесто и жарить блинчики с обеих сторон. Подавать со сметаной, сахаром и корицей.

.....

### **ТРЮФЕЛИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 225 г горького, молочного или белого шоколада, 2 желтка, 25 г сливочного масла, 1 ст. л. густых

сливок, 50 г молотого миндаля, 2 ст. л. рома, 4 ст. л. порошка какао

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Растопить шоколад в миске на водяной бане. Добавить желтки, масло, сливки, миндаль, ром и хорошо перемешать. Охладить и сформовать шарики, обвалять в какао и положить в бумажные формочки. Хранить в холодильнике. Обвалять можно не только в какао, а и в кокосовой стружке, в рубленых орехах. Можно окунуть их в растопленный шоколад, затем обвалять в сахарной пудре. Окунать трюфели в шоколад следует вилкой, чтобы остатки шоколада стекали в миску. Вместо рома при приготовлении трюфелей можно использовать ликер, вишневый бренди. В середину трюфелей можно положить по вишне, предварительно удалив из вишен косточки и на ночь залив бренди. Трюфели, несмотря на кажущуюся сложность, легко готовить.

.....  
**СЛАДКИЕ РАВИОЛИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 300 г готового слоеного теста, цедра 1 апельсина, 150 г засахаренных фруктов, 200 г сыра «Рикотта», 5 яиц, мука для раскатывания теста, растительное масло для фритюра, сахарная пудра для посыпки.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сыр размять вилкой, добавить тертую цедру, нарезанные кубиками засахаренные фрукты, хорошо перемешать. Слоеное тесто тонко раскатать, разрезать на 2 равных прямоугольника. На один пласт теста положить рядами через 5 см по 1 ч. л. начинки. Накрыть вторым пластом теста. Стаканом вырезать кружки из теста (начинка должна быть в середине). Хорошо соединить края равиоли. В кастрюле или фритюрнице разогреть растительное масло, опускать равиоли порциями в горячее масло и жарить до золотистого цвета. Готовые равиоли

разложить на кухонной бумаге, чтобы стек лишний жир, посыпать сахарной пудрой и подавать теплыми.

.....  
**ТОТ ИЗ МЕДОВЫХ ШАРИКОВ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г муки, 3 яйца, 1 ст. л. крепкого ликера, 2 ст. л. сухого белого вина, тертая цедра 1/2 лимона и 1/2 апельсина, 1 щепотка соли, 250—300 г меда, 200 г сахара, разноцветные сахарные шарики и засахаренные фрукты для украшения, растительное масло для фритюра.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яйца, ликер, вино, цедру, соль и муку смешать в миске и вымесить эластичное тесто, посыпать мукой и оставить на 10 мин. Сформовать из теста тонкие палочки диаметром 1 см, разрезать поперек на кусочки толщиной 0,5 см, обвалять в муке. В кастрюле или фритюрнице хорошо разогреть растительное масло, опускать порциями шарики и обжаривать в масле до золотистого цвета. Готовые шарики вынуть шумовкой и разложить на кухонном бумажном полотенце. Мед и сахар положить в кастрюлю, добавить 2—3 ст. л. воды, поставить кастрюлю на медленный огонь и разогревать, постоянно помешивая, пока сахар не растворится. Положить в кастрюлю шарики и, не снимая кастрюлю с плиты, осторожно перемешивать, чтобы шарики были равномерно покрыты медом. Медо-

• *Тем, кто хочет приготовить слоеное тесто самостоятельно, даем рецепт. Смешать 200 г муки, 125 г сливочного масла, 1 желток и 1 щепотку соли, вымесить гладкое эластичное тесто, положить на 30 мин. в холодильник. Затем готовить равиоли по рецепту, указанному выше. «Рикотту» можно заменить творогом.*

вую массу выложить на блюдо в форме горки, посыпать цветными сахарными шариками и украсить засахаренными фруктами.

Вместо ликера в тесто можно добавить водку.

### ..... ПАНДЖАЛЛО

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 150 г изюма, 300 г сушеного инжира, 150 г очищенного миндаля, 150 г очищенного фундука, 150 г грецких орехов, 150 г цукатов, 100 г тертого темного шоколада, 250 г меда, 300 г муки, 3 ст. л. рома, 1 щепотка мускатного ореха.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Изюм замочить в роме. Миндаль, фундук и грецкие орехи обжарить на сковороде без масла, остудить. Орехи крупно нарезать, сушеный инжир нарезать кубиками. Мед поставить на водяную баню и довести до кипения при постоянном помешивании. Снять с огня и, помешивая, добавить муку, орехи, сухофрукты, цукаты, мускатный орех, тертый шоколад. Тесто хорошо перемешать и оставить на ночь. На следующее утро разогреть духовой шкаф до 180 °С. В форму для выпечки положить пергамент, смазать маслом и выложить тесто. Выпекать примерно 30 мин., затем остудить и подавать холодным.

### ..... ТИРАМИСУ

Тирамису — одно из самых знаменитых итальянских блюд. Для приготовления классического тирамису необходимы *mascarpone* (маскарпоне) — молодой мягкий сыр с добавлением сметаны или сливок и *savoirdi* (савоярди) — воздушное пористое печенье в форме трубочек. Однако существует множество вариантов с добавлением фруктов, ягод, шоколада и различных алкогольных напитков. Кро-

ме того, есть немало рецептов вкусных тортов с тем же названием, для которых используется крем на основе сыра маскарпоне и бисквитные коржи. Если вы не смогли купить маскарпоне, то для торта или десерта используйте смесь из нежного сливочного сыра или жирного творога с добавлением сливок, масла или молока. Маскарпоне вполне можно заменить густыми сливками или сделать классический «советский» крем: сметану взбить со сливочным маслом. Лучше всего использовать деревенскую сметану, которая режется ножом, она не такая кислая, как магазинная. В нее добавить творог, который предварительно протереть через сито или порубить металлическим ножом в кухонном комбайне. Затем добавить сахар, желтки, все как следует взбить, но так, чтобы не получилось масло. Масса при этом становится более жидкой, ее следует вылить на пропитанный бисквит и поставить в холодильник на 15—20 ч, масса опять застынет. Очень важно, чтобы творог и сметана были не кислые, потому что маскарпоне (и крем на его основе) не кислые, но все же вкус у них не такой приторно-масляный, как у взбитых сливок. Вкус, конечно, не идентичный тирамису в Италии, но вполне похожий. *Tiramisù* в переводе означает «подними меня вверх». Называется он так потому, что тирамису считают возбуждающим лакомством (из-за сочетания кофе и шоколада). Придворные ели тирамису перед любовными свиданиями.

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г сливочного сыра маскарпоне, 2 яйца, сахарная пудра из 4 ст. л. сахара, 0,075 л крепкого кофе-эспрессо, 2 ст. л. «Амаретто», 100 г готовых савоярди, какао для посыпки.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сделать в кофемолке сахарную пудру из 4 ст. л. сахара. Взбить белки в тугую пену. Сахарную пудру смешать с желтками, добавить маскарпоне и хоро-

шо размешать. Взбитые белки по ложкам добавлять в крем и осторожно перемешивать. Холодный кофе смешать с «Амаретто». Слой савоярди выложить в глубокую форму и полить кофейной смесью (другой вариант: каждое печенье окунуть на несколько секунд в кофейную смесь и положить в форму). На савоярди положить половину крема. Сверху выложить второй слой савоярди, пропитанных кофе. На савоярди выложить оставшийся крем. Поставить тирамису на 5 ч в холодильник. Перед подачей на стол посыпать какао.

Вместо «Амаретто» можно добавить в тирамису другой крепкий алкогольный напиток: «Марсалу», коньяк или бренди, виски, ром, самбуку, кофейный ликер. Все зависит от личных предпочтений. Можно добавить алкоголь непосредственно в крем. Следите, чтобы крем не был слишком жидким. Тогда он не будет держать форму, и тирамису расплывется по тарелке. В этом случае может выручить эссенция (например, миндальная). Ее можно совсем немного добавить в крем. Крем будет густым и ароматным.

.....  
**ТИРАМИСУ С КЛУБНИКОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г клубники, 250 г сливочного сыра маскарпоне, 2 яйца, сахарная пудра из 3 ст. л. сахара, 0,1 л апельсинового сока, 3—4 ст. л. апельсинового ликера, 150 г савоярди (бисквитного печенья).

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сахарную пудру растереть с желтками. Добавить маскарпоне и хорошо размешать. Взбить белки в крепкую пену. Белки по ложкам добавлять в крем и осторожно перемешивать. Клубнику вымыть, очистить, отобрать несколько красивых ягод и отложить в сторону. Остальную клубнику нарезать кубиками. Взять прямо-

угольную форму, на дно положить немного крема. Половину савоярди окунуть в смесь апельсинового сока и ликера и выложить слоем в форму. Сверху положить клубнику, а на нее — половину крема. На крем положить еще слой савоярди, пропитанных соком с ликером. На савоярди положить крем. Тирамису накрыть и поставить на 5 ч в холодильник. Перед подачей на стол украсить тирамису ломтиками клубники.

В оригинальном рецепте савоярди пропитывают молоком, но очень необычный, изысканный вкус получается, если пропитать их апельсиновым соком с апельсиновым ликером.

.....  
**SAVOIARDI— БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ**

Савоярди — обязательный компонент знаменитого тирамису. Савоярди, конечно, лучше купить, но они не всегда продаются. Поэтому можно приготовить их дома.

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** для 30 штук — 3 яйца, 100 г сахара, 90 г муки, 1 щепотка соли, 20 г сливочного масла, 30 г сахарной пудры.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Желтки и 75 г сахара взбить, затем, перемешивая, понемногу добавить 75 г просеянной муки, посолить. В другой миске взбить белки. Осторожно добавить взбитые белки к желтковой массе, перемешать. Духовой шкаф разогреть до 150 °С. Противень смазать маслом и присыпать оставшейся мукой. Кондитерский шприц заполнить тестом (диаметр отверстия примерно 14 мм). Выдавить на противень палочки длиной 10 см. Вместо кондитерского шприца можно воспользоваться чистым полиэтиленовым пакетом. Нужно заполнить его тестом и отрезать уголок нужного размера. Сахарную пудру смешать с оставшимся сахаром. Половиной этой смеси

посыпать печенье. Подождать 10 мин., пока сахар растворится, и посыпать печенье остальной сахарной смесью. Подождать 2 мин. и поставить в духовой шкаф. Выпекать печенье до золотистого цвета. Готовые савоярди снять с противня лопаткой и остудить. Если бисквиты получатся недостаточно сухими, можно позже подсушить их в теплом духовом шкафу, хотя обычно достаточно оставить их на ночь на столе.

Для приготовления савоярди очень важно, чтобы тесто было густым и воздушным. Чтобы савоярди гарантированно получились высокими (1,5 см) и пористыми даже у тех, у кого нет опыта в кондитерском деле, сделайте следующее:

— чтобы тесто было более густым, можно положить в тесто не 3, а 2 желтка;

— взбивать белки нужно в очень крепкую пену (лучше с помощью миксера). Белки взбивать лучше охлажденными, в **НИХ** не должны попасть кусочки желтка. Когда в смесь взбитых желтков с сахаром добавить муку, тесто получится очень густым. Ничего страшного. Но не стоит добавлять в него все взбитые белки сразу. Хорошо смешать с тестом только 2 ст. л. взбитых белков. Тесто будет нормальной консистенции. Затем **ОСТОРОЖНО** перемешать тесто с остальными белками, чтобы тесто не потеряло воздушности. Противень застелить листом бумаги для запекания, смазать ее сливочным маслом и присыпать мукой. С бумаги савоярди будет потом легче снять. Перед выпечкой савоярди густо посыпать не смесью сахара и сахарной пудры, а одной сахарной пудрой. Так меньше вероятность, что белки опадут. Не следует ждать 10 мин., а сразу ставить в разогретый духовой шкаф. И последнее. Тем, у кого совсем нет опыта в пользовании кондитерским шприцем, можно сделать еще проще. Взять форму размерами 25 x 35 см, застелить промасленной бумагой и выложить на нее тесто ров-

ным слоем. Получится как раз слой толщиной 1,5 см. После того как савоярди будут готовы, отделить бисквит от бумаги и нарезать на прямоугольники нужных размеров (2 x 10 см), затем подсушить их в теплом духовом шкафу.

.....

### **ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА ГРУШАМИ И ЯБЛОКАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 330 г готового слоеного теста, 270 г сочных кисло-сладких яблок, 270 г груш, 70 г сахара, 2 ст. л. сахарной пудры, 70 г савоярди, 1 лимон, 1 яйцо.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Слоеное тесто разморозить. Яблоки и груши очистить, нарезать кубиками. Лимонную цедру натереть и посыпать фрукты. Фрукты положить в сковороду, добавить сахар и лимонный сок. Тушить фрукты на среднем огне 5 мин., затем остудить. Слоеное тесто раскатать в форме круга диаметром около 30 см. На половину теста положить мелко накрошенные савоярди, сверху положить фрукты. Духовой шкаф разогреть до 220 °С. Тесто согнуть пополам, хорошо соединить края, сделать их рельефными с помощью вилки. Закрытую пиццу положить на противень, верх смазать взбитым яйцом, запекать в духовом шкафу 25 мин. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой и подавать теплой.

.....

### **БЛИНЫ С ПЕРСИКАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 больших спелых персика, 1 яйцо, 0,1 л молока, 40 г муки, 40 г сахара, 20 г сливочного масла, 1 апельсин, 0,3 л клубничного мороженого, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яйцо взбить венчиком с щепоткой соли, добавить муку, хорошо перемешать. Постепенно разбавлять тесто молоком и перемешивать, чтобы не было ком-

ков. Разогреть на плите тефлоновую сковороду диаметром 18 см. Половником вылить на сковороду немного теста и, наклонив сковороду, распределить тесто по всей поверхности. Испечь блин с одной стороны, затем осторожно поддеть его лопаткой и перевернуть на другую сторону. Готовые блины сложить на тарелку. Персики очистить, нарезать ломтиками. В сковороде растопить сливочное масло, добавить сахар, свежесжатый апельсиновый сок. Довести сироп до кипения, помешивая. Добавить персики, тушить в сиропе 1 мин. Блины начинить частью персиков, сложить вчетверо и положить в сковороду с остальными персиками. Тушить блины с каждой стороны по 1 мин. Подавать блины, полив сиропом, украсив персиками и шариком клубничного мороженого.

В сироп можно добавить немного бренди, «Марсалы» или другого крепленого вина для придания блюду пикантности.

.....  
**РИСОВЫЕ ОЛАДЬИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 250 г круглого разваривающегося риса, 0,75 л молока, цедра 1 апельсина и 1 лимона, 0,02 л белого десертного вина, 50 г изюма без косточек, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 70 г сахара, 1 ст. л. муки, растительное масло или смалец для фритюра, сахарная пудра для посыпания, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Изюм замочить в десертном вине. Молоко довести до кипения, посолить, всыпать рис и, постоянно помешивая, сварить рисовую кашу. Кашу остудить. Цедру апельсина и лимона натереть на мелкой терке, смешать с желтками, размягченным сливочным маслом, 50 г сахара и изюмом (вместе с вином). Смесь добавить в рис, хорошо перемешать. В сотейник или широкую кастрюлю

налить смалец или растительное масло, чтобы получился слой высотой несколько сантиметров, и хорошо разогреть. Белки взбить, смешать с мукой, оставшимся сахаром и осторожно добавить в рис. Рисовую массу брать по столовой ложке, опускать в кипящий жир и жарить до золотистого цвета. Готовые оладьи вынуть вилкой и разложить на бумажной салфетке, чтобы стек лишний жир. Посыпать сахарной пудрой и подавать теплыми.

Для этого блюда можно использовать готовую рисовую кашу, оставшуюся после завтрака или ужина.

.....  
**СЛАДКАЯ ПШЕНИЦА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 гранат, цедра  $1/2$  лимона, 2 ст. л. грецких орехов, 100 г пшеницы в зернах, 0,125 л полусухого белого вина, 2 ст. л. меда, 50 г горького шоколада.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Пшеницу замочить в холодной воде и оставить на ночь. Затем воду слить, налить свежую воду, чтобы она покрыла пшеницу, и варить 30 мин. под крышкой. Пшеница должна стать мягкой. Грецкие орехи мелко нарезать, поджарить на сковороде без масла и смешать с пшеницей. Добавить вино, мед и перемешать. Корку граната осторожно разрезать по окружности и разломать гранат пополам. Зерна вынуть и добавить к пшенице. Лимонную цедру натереть и смешать с десертом. Десерт разложить по креманкам и поставить в холодильник. Перед подачей посыпать шоколадом, тертым на крупной терке.

.....  
**ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРУШ И ЯБЛОК С ШПИОНЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 400 г сладких яблок, 400 г груш, 0,1 л игристого вина, 100 г сахара, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, 3 желтка, корица по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Яблоки и груши очистить, разрезать пополам, очистить от семян. Фрукты положить в сковороду с растопленным маслом, добавить щепотку сахара, сбрызнуть вином и тушить 5 мин. Огнеупорную форму смазать сливочным маслом, остывшие фрукты нарезать дольками и разложить в форме. В миску положить желтки, яйцо и сахар, перемешать и поставить на водяную баню, взбивать венчиком, постепенно добавляя вино и сок, образовавшийся при тушении фруктов, взбивать до образования пены. Духовой шкаф разогреть в режиме гриля. Крем снять с водяной бани, вылить на фрукты, поставить форму в духовой шкаф, чтобы крем запекся. Готовую запеканку посыпать корицей.

.....

### **ПРЯНИК ИЗ УМБРИИ**

Этот традиционный рождественский пряник необычен тем, что в него добавляют молотый черный перец.

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 50 г очищенного миндаля, 50 г очищенного фундука, 50 г грецких орехов, 50 г засахаренных фруктов, 50 г изюма без косточек, 75 г горького шоколада, 100 г меда, 1/2 ч. л. молотой корицы, 1/2 щепотки мускатного ореха, 1/4 ч. л. молотого черного перца, 1 ст. л. муки, сливочное масло для смазывания формы.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Изюм замочить в теплой воде на 20 мин. Миндаль, фундук и грецкие орехи обжарить на сковороде без масла. Остудить, крупно нарезать и положить в миску. Шоколад натереть на крупной терке, засахаренные фрукты нарезать. Шоколад и засахаренные фрукты смешать с орехами, добавить изюм, корицу, мускатный орех, перец. Разогреть духовой шкаф до 180 °С. Мед поставить на водяную баню. Нагревать, помешивая, пока не расплавится. Снять с огня и, помешивая, немного остудить. Мед еще

горячим добавить в тесто, перемешать. Добавить муку, чтобы скрепить тесто. В форму положить пергамент, смазать маслом и выложить тесто (высота не должна превышать 2 см). Выпекать в духовом шкафу 20 мин. Пряник вынуть вместе с пергаментом и остудить. Затем снять пергамент.

.....

### **АНГЛИЙСКИ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ДЕСЕРТ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 80 г кураги, разрезанной на 4 части, 80 г сушеных фигов, разрезанных так же, 80 г чернослива, разрезанного так же, 80 г крупного изюма, 15 г засахаренной цедры, мелко нарезанной, по 1/2 ч. л. душистого перца и тертого мускатного ореха, 1 маленькое яблоко, нарезанное мелко (неочищенное), тертая цедра и сок 1/2 апельсина и 1/2 лимона, 0,27 л сладкого вина «Марсала», 15 г миндальных орехов целых.

Для крема: 0,03 л вина «Марсала», 1/2 десертной л. сахара, 0,07 л густых сливок, немного тертого мускатного ореха для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Обычно англичане за несколько недель до Рождества готовят традиционный пудинг, но многие не любят его за слишком сильный аромат и пряность. В этот десерт входят практически все ингредиенты английского рождественского пудинга, но приготовление несколько отличается, что придает ему только легкую пряность и неповторимый рождественский аромат. Сначала нужно положить все ингредиенты, кроме миндаля, в миску, накрыть полотенцем и оставить в прохладном месте на ночь. На следующий день разогреть духовой шкаф до 120 °С. Перелить все из миски в сотейник. Поставить его на огонь и довести до кипения. Затем накрыть крышкой и поставить сотейник в духовой шкаф на 3 ч. Достать из духового шкафа, дать остыть, накрыть крышкой и хранить в холодильнике (он

может храниться до 10 дней). Тем временем подсушить миндаль и нарезать его тонкими пластинками, положить на противень на фольгу и поставить под очень горячий гриль. Вынуть сразу же, как только миндаль потемнеет. Затем его можно завернуть в фольгу и хранить, пока не понадобится.

Для приготовления крема налить вино в миску, добавить сахар и оставить на 10 мин., чтобы сахар растворился. Добавить сливки и взбить смесь миксером.

Перед подачей смешать фрукты с орехами, разложить по бокалам. Взбить сливки еще раз, положить крем на фрукты и посыпать тертым мускатным орехом.

### ОРЕХИ И САХАР СО СПЕЦИЯМИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**  $\frac{1}{4}$  стакана коричневого сахара,  $\frac{1}{4}$  стакана апельсинового сока, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. молотой корицы,  $\frac{1}{4}$  ч. л. измельченного чеснока,  $\frac{1}{4}$  ч. л. молотого мускатного ореха, 2 стакана смеси орехов (кешью, пекан, грецкий орех, фундук, миндаль).

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сахар смешать с апельсиновым соком, маслом, специями и варить 4—5 мин., постоянно помешивая. Затем положить в сироп орехи, перемешать и варить 20 мин., помешивая каждые 5 мин. Выложить ореховую смесь на большой противень, распределить по противню и дать полежать 10 мин., чтобы охладилась.

### КХИР С СОУСОМ ИЗ ВИНА И ЧЕРНИКИ

Кхир — это индийский рисовый пудинг.

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 стакан риса басмати, 2 стакана кокосового молока, 6 стаканов цельного молока, 0,5 стакана тер-

того кокосового ореха,  $\frac{1}{4}$  стакана несоленых фисташек, 2 коробочки кардамона, 2 стакана сахара.

Для соуса: 0,75 л красного вина, 2 стакана черники, 1 палочка корицы, 1 звездочка аниса, 1 бутон гвоздики.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Разогреть духовой шкаф до 150 °С. Рис тщательно промыть проточной холодной водой и отцедить. Смешать рис с кокосовым молоком и 2 стаканами цельного молока в кастрюле с толстым дном и на слабом огне довести до кипения, периодически помешивая, чтобы рис не прилипал к дну и стенкам кастрюли. Варить около 1 ч. В другой кастрюле соединить компоненты для соуса: вино, чернику, корицу, анис и гвоздику. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить, пока жидкость не уменьшится в объеме до  $\frac{2}{3}$  первоначального объема. По вкусу соус должен получиться сладким и пряным, по консистенции — густым. Протереть соус через сито и поставить в теплое место. (Если вы будете подавать кхир холодным, можно соус остудить.) Тертый кокосовый орех равномерно разложить по противню. Поставить противень в разогретый духовой шкаф на 8—10 мин., кокосовый орех должен слегка подрумяниться. Ядра фисташек разделить на половинки. Из коробочек кардамона аккуратно достать семена и смешать их с 1 стаканом сахара. После того как рис варился 1 ч, добавить оставшийся сахар, кокосовый орех, фисташки и оставшееся молоко. Перемешать и варить на слабом огне еще 1,5 ч. Подавать с винным соусом, теплым или холодным.

### АПЕЛЬСИНОВО-ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 225 г шоколада,  $\frac{2}{3}$  стакана шоколадного сливочного масла, 4 желтка, 4 ст. л. сахара, 1  $\frac{1}{2}$  ст. л. тертой цедры апельсина, 2 ст. л. молотых орехов пекан, тертый шоколад.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Растопить масло в кастрюле. Добавить шоколад и растопить его на слабом огне. Снять с огня, остудить. В отдельной емкости взбить желтки с сахаром. Добавить к желткам шоколад с маслом, цедру и орехи. Перемешать и поставить смесь в холодильник. Когда масса застынет, с помощью специальной круглой ложки вырезать из нее шарики и разложить их на вощеной бумаге. Затем обвалить шоколадные шарики в тертом шоколаде. До подачи на стол держать конфеты в холодильнике.

.....

### **ОРЕХОВЫЕ ПОЛОСКИ С ИЗЮМОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, 75 г рубленого фундука, по 25 г лимонных и апельсиновых цукатов, 180 г изюма, 300 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 щепотка молотой корицы, 5 ст. л. сливок, 200 г сахарной пудры, 2—3 ст. л. лимонного сока, 200 г марципановой массы.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взбить масло с сахаром, постепенно вмешать яйца и орехи. Порубить цукаты, залить кипятком и затем обсушить изюм и тоже вмешать в масляно-яичную массу. Смешать муку, разрыхлитель, корицу и вместе со сливками подмешать к общей массе. Смазать жиром прямоугольную форму для выпечки и посыпать ее сухарями. Выложить тесто в форму и выпекать на самой нижней полке духового шкафа 80 мин. при температуре 175 °С. Если начинает подгорать, накрыть фольгой за 20 мин. до готовности. Достать из духового шкафа, остудить и перевернуть на кухонную решетку. Перемешать сахарную пудру с лимонным соком. Раскатать марципановую массу по размеру готового коржа, обернуть ею корж, смазать сахарной глазурью и дать высохнуть. Корж нарезать сначала ломтиками, а затем полосками.

.....

### **КОКОСОВЫЕ ТРЮФЕЛИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,1 л сливок, 200 г белой шоколадной глазури, 25 г рафинированного кокосового масла, 6 капель ванильного ароматизатора, 100 г кокосовой стружки, кокосовая стружка для посыпки.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Вскипятить в маленькой кастрюле сливки. Нарезать глазурь и кокосовое масло маленькими кусочками. Снять кастрюлю с плиты, добавить глазурь и кокосовое масло и, помешивая, расплавить их. Добавить ванильный ароматизатор. Охлаждать получившуюся массу 2,5 ч. Затем слегка взбить венчиком и добавить 100 г кокосовой стружки. С помощью двух чайных ложек вырезать из массы маленькие шарики и осторожно обвалить их в кокосовой стружке, насыпанной на тарелку. Шарики разложить в разноцветные бумажные манжетки.

.....

### **пасха Финская**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 100 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 500 г творога, 2 ч. л. ванильного сахара, 2 ч. л. лимонного сока, 1/4 стакана молотого миндаля, 1/4 стакана лимонных цукатов, 1 стакан густых сливок, миндаль, консервированные вишни и т. д. для украшения.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Взбить масло и сахар до консистенции крема. Добавить творог, ванильный сахар, лимонный сок, миндаль и нарезанные кусочками цукаты. Добавить взбитые сливки. Чистой марлей выстелить дно глубокой посуды. В марлю выложить приготовленную творожную массу и плотно утрамбовать. Сверху положить пресс, поместить в холодильник на несколько часов. Готовую пасху украсить миндалем, ягодами вишни и т. д.

.....

### **пасха ЗАВАРНАЯ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг творога, 300 г сливочного масла, 300 г сметаны, 4 яйца, 1 стакан сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана лимонных цукатов,  $\frac{1}{2}$  стакана миндаля, 1 пакетик ванильного сахара,  $\frac{1}{2}$  ч. л. соли.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Творог положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и кипятить 2—3 мин., затем откинуть на марлю и положить на ночь под гнет. Утром протереть через сито, посолить, добавить масло, сметану, яйца, сахар и тщательно все перемешать. Затем добавить измельченные цукаты, миндаль, ванильный сахар и снова все перемешать. Форму для пасхи смочить водой, выстлать марлей и выложить в нее полученную творожную массу. Накрыть сверху дощечкой, положить гнет и поставить на 1 сутки в холодильник. Готовую пасху накануне праздника выложить на блюдо.

.....

### **пасха с ОРЕХАМИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг творога, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 2—3 желтка, 2 стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана изюма,  $\frac{1}{2}$  стакана измельченных орехов, 1 стакан лимонных цукатов.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Творог протереть через сито и смешать с маслом и сметаной. Добавить растертые с сахаром желтки, изюм, измельченные цукаты и орехи и тщательно все перемешать. Полученную творожную массу выложить в смоченную водой, выстланную марлей форму для пасхи, положить сверху гнет и поставить в холодильник на 1 сутки. Готовую пасху накануне праздника выложить на блюдо и украсить половинками ядер грецких орехов.

.....

### **пасха ШОКОЛАДНАЯ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг творога, 300 г сливочного масла,  $\frac{3}{4}$  стакана сливок, 150 г шоколада,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Творог протереть через сито и смешать с маслом, постепенно подливая сливки, до получения однородной массы. Добавить сахар, тертый на мелкой терке шоколад, ванильный сахар и вновь все тщательно перемешать. Полученную творожную массу выложить в устланную марлей форму для пасхи, положить сверху гнет и поставить на 1 сутки в холодильник.

.....

### **пасха ВАРЕНАЯ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1,2 кг творога, 3 стакана сливок, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г изюма, сахар по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Все ингредиенты перемешать, положить в кастрюлю (лучше с толстым дном), поставить на огонь, нагреть, непрерывно помешивая, но не кипятить. Сняв с огня, продолжать помешивать, пока не остынет, затем выложить в смоченную водой и выстланную марлей форму для пасхи, положить гнет и поместить на 1 сутки в прохладное место.

.....

### **пасха ЦАРСКАЯ ВАРЕНАЯ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 кг свежего творога, 10 яиц, 400 г сливочного масла, 800 г свежей сметаны, 2—4 стакана сахара, 1 щепотка ванилина,  $\frac{1}{2}$  стакана измельченного миндаля,  $\frac{1}{2}$  стакана изюма.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Творог протереть через сито и смешать с яйцами, сливочным маслом, сметаной, положить в ка-

стрюлю и, непрерывно помешивая, чтобы не пригорело, довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня, поставить в таз с холодной водой и мешать до тех пор, пока смесь совершенно не остынет. Затем добавить сахар, ванилин, миндаль и изюм, тщательно перемешать, выложить в смоченную водой и выстланную марлей форму для пасхи, положить гнет и поместить на 1 сутки в прохладное место.

.....

### *пасха царская сырая*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 450 г сливочного масла, 5—6 желтков, 2 стакана сахара, 1 щепотка ванилина, 800 г творога, 7 1/2 стакана взбитых сливок, изюм, цукаты, миндаль, лимонная цедра или кардамон по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сливочное масло растереть добела, добавить желтки, сахар, ванилин и еще раз растереть. Соединить с протертым через сито творогом, положить изюм, цукаты, миндаль, лимонную цедру или кардамон. Тщательно перемешать до получения однородной массы, добавить взбитые сливки, перемешать сверху вниз, выложить в смоченную водой и выстланную марлей форму для пасхи и оставить под гнетом в холодном месте на 12 часов.

.....

### *пасха с шафраном по-русски*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 кг домашнего творога, 9 желтков, 2 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 5 ст. л. 30-процентной сметаны, 1 стакан темного изюма, 1 стакан золотистого изюма, 1 стакан цукатов, 2 стакана чищеного миндаля, 1 стакан очищенных несоленых фисташек, 10 тычинок шафрана, 1/2 стакана коньяка.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Дуршлаг поставить в глубокую посуду, в него постелить несколько слоев марли, выложить творог, накрыть краями марли и поместить гнет не менее 5 кг. Оставить на 10—12 ч, время от времени сливая вытекающую сыворотку. Отжатый творог протереть через мелкое сито. Изюм и цукаты залить коньяком и оставить на 1—2 ч. Масло взбить, постепенно добавляя сахар). Когда масло станет белым, не прекращая мешать, по одному добавить желтки. Постепенно подмешать сметану. Массу смешать с творогом. Миндаль порубить и всыпать в творог; добавить фисташки и отжатый изюм с цукатами, оставив немного для украшения. Шафран растереть в порошок и всыпать в пасху. Все тщательно перемешать. В глубокую и неширокую миску постелить марлю и выложить пасху, не приминая ее. Сверху накрыть краями марли и пищевой пленкой, поставить в холодильник. За 1—2 ч до подачи на стол вынуть из холодильника, удалить пленку и перевернуть пасху на блюдо. Снять марлю, украсить пасху цукатами и миндалем.

.....

### *пасха сырная (да старинных рецептов)*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 450 г сливочного масла, 4 желтка, 1 щепотка ванильного сахара, 1 стакан густой сметаны или сливок, 1/2 стакана густых сливок, 2 белка, цукаты, изюм, коринка по вкусу,

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Растереть добела масло с желтками, присоединяя их по одному и добавляя понемногу ванильный сахар. Протереть через сито половину творога (от-

• Пасху лучше всего начинать делать в четверг — тогда воскресенью она успеет настояться.

жато от сыворотки), соединить масло с творогом и сметаной или густыми сливками, растереть в течение 1 ч. Затем взбить сливки и белки и соединить с приготовленным творогом, добавить мелко нарезанные цукаты, хорошо очищенные и промытые изюм и коринку. Все еще раз перемешать, уложить в форму для пасхи, выстеленную внутри тонкой мокрой белой тканью, накрыть крышкой (меньшей, чем форма), положить гнет и поставить на 1 сутки в холодное место.

.....

### **шоколадная пасха (из старинных РЕЦЕПТОМ)**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 900 г творога, 125 г сливочного масла, 2 стакана густой сметаны, 1 стакан густых сливок, 125 г шоколада, 450 г сахара, ваниль.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Творог растереть с маслом и сметаной, добавить сливки, тертый на мелкой терке шоколад и ваниль, вымешать и растереть до тех пор, пока совершенно не будет шоколадных крупинок и масса не сделается однородной. Уложить в форму для пасхи, выстеленную внутри тонкой мокрой белой тканью, накрыть крышкой (меньшей, чем форма), положить гнет и поставить на 1 сутки в холодное место.

.....

### **пасха боярская (из СТАРИННЫХ РЕЦЕПТОМ)**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 900 г творога, 2 стакана густых сливок, 1½ стакана мелкого сахара, 1 палочка ванили, 340 г сливочного масла, 110 г цукатов.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Творог протереть через сито, положить взбитые в плотную пену сливки и хорошо вымешать; всыпать сахар, толченую ваниль, растертое масло; растереть

до однородной массы, затем добавить рубленые цукаты. Переложить в форму для пасхи, застеленную салфеткой, смоченной в холодной воде и отжатой, конец салфетки сложить аккуратно на середине формы. Сверху положить дощечку так, чтобы она входила внутрь формы, а на дощечку положить гнет (2,5—3 кг) и поставить в холодное место на 12—15 часов.

.....

### **кнедлики с клубникой и машиной ПО-УКРАИНСКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг творога, 5 яиц, 60 г сливочного масла, 60 г сахара, 50 г панировочных сухарей, 12 ягод клубники, 2—3 веточки мяты, 1 пакетик ванильного сахара.

**Для гусянки (соуса):** 6 желтков, 40 г меда, 0,2 л 30-процентных сливок, 20 г крахмала, 1 пакетик ванильного сахара.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Творог протереть через сито, добавить масло, 4 взбитых яйца, сахар и панировочные сухари. Перемешать и разделить на 12 лепешек. На середину каждой лепешки положить 1 ягоду клубники и сформовать из лепешки шарик. Оставшееся яйцо взбить, обмакнуть в него каждый шарик, обвалять в сухарях. Варить кнедлики в кипящей воде с сахаром (1 ст. л. сахара на 1 л воды) и мятой, пока не всплывут. Для соуса вскипятить сливки, добавить ванилин, мед, вмешать взбитые желтки и сгустить соус крахмалом.

.....

### **яблочные клецки**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 6 ломтиков черствого белого хлеба, 1 стакан молока, 2 ст. л. масла или маргарина, 2 ст. л. сахара, 3 яйца, 500 г яблок, 100 г изюма, 1 стакан муки, корица или лимонная цедра, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** С хлеба срезать корки, замочить его в молоке. Отжав, пропустить хлеб через мясорубку или взбить в однородную массу. Масло смешать с сахаром. Продолжая помешивать, одно за другим добавить яйца, соединить с хлебной массой, промытым изюмом, корицей или цедрой, очищенными и тертыми на крупной терке яблоками, мукой. Сформовать клецки, опустить в кипящую соленую воду и варить на слабом огне, пока не всплывут. Вынуть шумовкой, переложить на блюдо и подать, горячими или холодными, с ванильным соусом.

.....  
**ТЫКВАЙ ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 400 г песочного теста, 1 кг тыквы, 100 г сахара, 2 яйца, мускатный орех, цедра лимона, корица, жир.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Очищенные куски тыквы положить на смазанный жиром противень и запечь в духовом шкафу до готовности, затем протереть через сито, добавить сахар, желтки, пряности. Перемешать, смешать с взбитыми белками. Песочное тесто раскатать в круглый пласт, обложить им форму изнутри и 10 мин. печь в горячем духовом шкафу. Затем вынуть из духового шкафа, выложить на тесто тыквенную массу, посыпав ее небольшим количеством очищенных тыквенных семечек и запечь до готовности. Подавать тыкву горячей или охлажденной, с молоком, кофе или фруктовым соусом.

.....  
**ТОРТ СЛОЕНЫЙ ХЛЕБНЫЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 400 г творога, 400 г ржаного хлеба, 1—2 стакана сладкой фруктовой массы, 1 стакан сливок, 2 ст. л. сахара, сахарная пудра, корица по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Черствый подовый хлеб натереть на крупной терке. Сливки взбить, добавляя сахарную пудру. В хлебную массу положить сахар и корицу, перемешать. В посуду положить слоями, чередуя, хлеб, фруктовую массу, творог, взбитые сливки. Подавать с молоком.

.....  
**СЛОЙКА ИЧ РЖАНОГО ХЛЕБА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 400 г ржаного хлеба, 1 стакан яблочной массы, 0,2 л сливок, 2 ст. л. сахара, сахарная пудра, корица по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Черствый хлеб натереть на крупной терке, смешать с корицей и сахаром. Сливки взбить, добавляя к ним сахарную пудру. В посуду положить слоями черный хлеб, яблочную массу, взбитые сливки и т. д. Гарнировать фруктами и взбитыми сливками. Подавать с молоком.

.....  
**ПАРИЖСКИЙ ДЕСЕРТ ИЧ СЫРА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 150 г сыра, 1—2 сладких яблока, 1 горсть миндаля, 2 ст. л. майонеза, сок лимона, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Сыр очищенные яблоки нарезать тонкими ломтиками и добавить миндаль, майонез, лимонный сок и перемешать. Можно посолить по вкусу. Подать с поджаренными ломтиками хлеба.

.....  
**ИМПЕРАТОРСКИЙ ОМ ПЕТ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 4 яйца, 250 г муки, 8 ст. л. изюма, 2 ч. л. рома или коньяка, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. молока, 60 г сливочного масла, сахарная пудра, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Изюм промыть горячей водой, обсушить на полотенце и сбрызнуть ромом. Просеять муку и соль, добавить 3 ст. л. сахара и развести желтками и холодным молоком до консистенции густой кашицы. Белки и оставшийся сахар взбить и вмешать в тесто. В сковороде растопить масло, вылить на него тесто и добавить изюм. Испечь омлет с хрустящей нижней корочкой, осторожно перевернуть и подрумянить вторую сторону. Разделить омлет на порционные куски и еще 2 мин. подержать на сковороде. Переложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

.....  
**РИС ЗАЛИВНОЙ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 стакан риса, 4 ч. л. желатина, 100 г сахара, 1 щепотка ванилина, 2 стакана лимонного, клюквенного, яблочного или апельсинового сока, малиновый сироп.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Рис варить 20 мин. в слегка подсоленной воде, откинуть на сито, промыть холодной водой, охладить. Желатин залить холодной водой и, когда набухнет, развести горячим соком, добавить сахар, ванилин, остальной сок, вареный рис. Массу поместить в смоченную холодной водой форму, остудить и поставить в холодильник для застывания. Перед подачей на стол перевернуть из формы на блюдо, вокруг риса налить малиновый сироп или ванильный соус.

.....  
**шарики ТВОРОЖНЫЕ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 2 желтка, 500 г творога, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. картофельного крахмала, 1 щепотка ванилина или корицы, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Творог, желтки, муку, соль, ванилин или корицу смешать в однородную массу. Выложить на доску, посыпанную мукой, сформовать валик, разрезать его на маленькие кусочки, обвалить в муке, скатать шарики. Опускать их в подсоленную кипящую воду и варить на слабом огне порциями, свободно, чтобы не прилипали друг к другу. Когда всплывут, вынуть шумовкой, разложить в порционную посуду, залить сметаной и посыпать корицей. Если творог очень жидкий, количество муки следует увеличить.

.....  
**СПИНОВЫЕ КЛЕЦКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг картофеля, 200 г муки, 2 яйца, 500 г слив, 8 ст. л. молотых сухарей, 100 г сливочного масла, сахар, корица, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Картофель отварить в кожуре, очистить и протереть через сито, добавить муку, соль, яйца и перемешать. Полученное тесто раскатать в пласт, нарезать квадратами 7 x 7 см. Из слив вынуть косточки, вместо них положить по кусочку кускового сахара. Положить сливы на квадраты из теста и сформовать клецки. В кипящую подсоленную воду опускать клецки и варить при слабом кипении до готовности. Когда клецки всплывут, вынуть их шумовкой, панировать в сухарях, поджаренных на масле. Клецки можно посыпать смесью сахара и корицы, а также смесью сахарной пудры и толченого мака. Подавать с творогом, смешанным со сметаной или молоком.

.....  
**сладкий ТВОРОЖНЫЙ СЫРОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 500 г творога, 5 яиц,  $1/2$  стакана сливок или сметаны,  $1/2$  стакана сахара, 1 щепотка ванилина, изюм, орехи, ягодный сок или соус.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** В кастрюлю положить творог, яйца, сливки, промытый изюм, сахар, поджаренные рубленые орехи. Прогреть смесь, затем поместить в марлю и поставить на нее небольшой груз. Когда масса совсем остынет, вынуть ее из марли и подавать с ягодным соком или соусом.

.....  
**ДРОЖЖЕВЫЕ ШАРИКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 800 г картофеля, 50 г черствого белого хлеба, 1 стакан молока, 50 г дрожжей, 2 яйца, 1 щепотка ванилина, мука, сахар, соль по вкусу, сахарная пудра, жир или растительное масло.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Хлеб залить горячим молоком и, когда он намокнет, размешать массу и прогреть. Очищенный картофель натереть на терке и отжать лишнюю жидкость, в картофельную массу добавить хлеб, разведенные дрожжи, сахар, соль, взбитые яйца, ванилин. Тесто хорошо вымешать, сверху посыпать мукой и поставить в теплое место для брожения. В растопленный жир или растительное масло ложкой класть тесто и обжаривать до получения золотистых шариков. Вынуть шарики из жира на сито, дать жиру стечь. Подавать дрожжевые шарики, посыпав сахарной пудрой, к чаю или кофе.

.....  
**ПЕСТРАЯ СЛАДКАЯ МЕСЬ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 0,2 л сливок, 1 ст. л. тертой лимонной цедры с сахаром, 200 г вафель или печенья, 2 ст. л. ядер грецких орехов, 2 ст. л. изюма, 100 г шоколада, 100 г цветного мармелада.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Изюм промыть, обсушить. Ядра орехов прокалить, отшелушить и порубить. Шоколад натереть крупными стружками. Мармелад нарезать пластинками.

Сливки взбить и добавить в них тертую цедру. Все компоненты перемешать, поместить в стеклянную посуду, украсить кусочками вафель.

.....  
**СЛАДКИЙ ПЛОВ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1—2 л молока, 200 г риса, 100 г сахара, 3 ст. л. меда, 50 г сливочного масла, 100 г изюма, 100 г черешен (свежих или из компота), 1 пакетик ванилина.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Молоко вскипятить и слегка посолить. Всыпать хорошо промытый рис и кипятить на слабом огне 15 мин. Добавить сахар и мед и варить до готовности риса. Снять с огня и добавить сливочное масло, изюм, черешню и ванилин. Плов осторожно помешать и выложить в стеклянную посуду. Когда плов остынет, нарезать его фигурными кусочками.

.....  
**ФРУКТОВЫЙ РУЛЕТ ?Д 10 МИНУТ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг готового джема, <sup>2</sup>/<sub>3</sub> пакета кокосовой муки (масса пакета 250 г), 200 г грецких орехов, 100 г изюма, 1 пачка печенья, 1 щепотка корицы, кокосовая стружка.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Банку джема выложить в миску, добавить кокосовую муку, измельченные орехи, изюм, корицу и измельченное печенье. Из этой массы приготовить рулет диаметром 40—80 мм, обвалять его в кокосовой стружке или в измельченных орехах. Этот рулет может храниться в течение даже нескольких недель, вкус его остается отличным, как у свежего, только время от времени его следует переворачивать, чтобы он высохал равномерно и не покрывался плесенью в месте соприкосновения с подносом. В рулет можно положить немного молотого какао, имбиря.

.....

### **БУБЕРТЪ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 3 стакана молока, 100 г пшеничной муки, 1 ст. л. масла, 4 яйца, 3 ст. л. сахара, 1 щепотка ванилина, соль по вкусу.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** 0,5 л молока вскипятить. В оставшемся молоке размешать муку и вылить в кастрюлю с горячим молоком. Помешивая, сварить кашу средней густоты, добавить масло, соль, взбитые с сахаром желтки, проварить. Вмешать в кашу взбитые белки. Подавать буберт холодным, с фруктовым соком или соусом.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Суфле, парфе и муссы.....     | 7   |
| Кремы.....                    | 53  |
| Пудинги.....                  | 81  |
| Желе, самбук и бланманже..... | 99  |
| Десерты из ягоды фруктов..... | 113 |
| Разное.....                   | 171 |