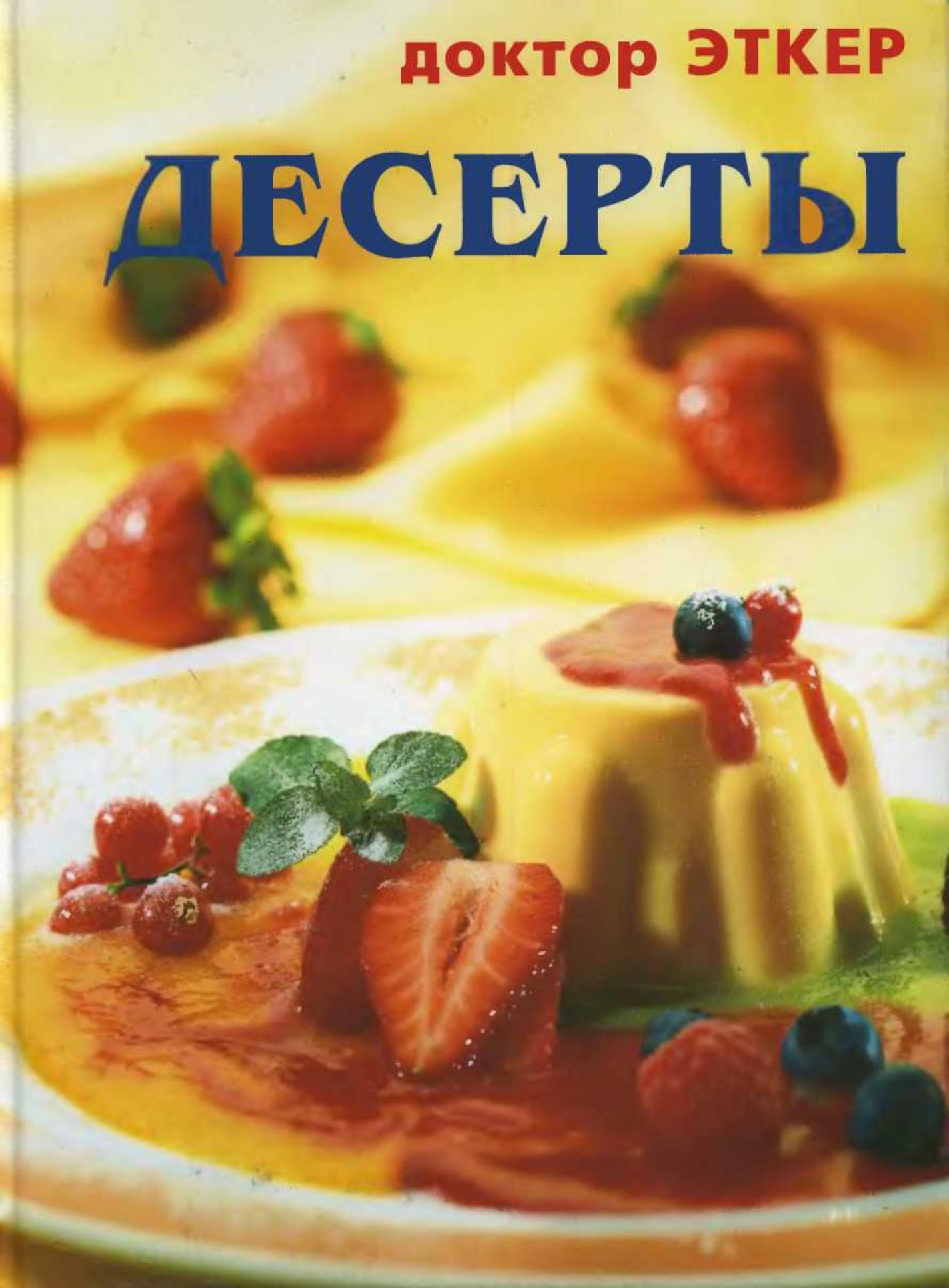


**ДОКТОР ЭТКЕР**

# **ДЕСЕРТЫ**



Доктор ЭТКЕР

ДЕСЕРТЫ



Москва 2000

# ВСТУПЛЕНИЕ

Лакомый десерт, венчающий обед или ужин, сладкое горячее блюдо или просто легкая и вкусная закуска — кто может от этого отказаться?

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

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

## СОКРАЩЕНИЯ

ст. л. = столовая ложка  
ч. л. = чайная ложка  
г = грамм  
кг = килограмм  
мл = миллилитр  
л = литр  
°С = градус Цельсия  
Б = белки  
Ж = жиры  
У = углеводы  
ккал = килокалории  
кДж = килоджоули

## УКАЗАНИЯ К РЕЦЕПТАМ

Рецепты данной книги — если это не отмечено особо — рассчитаны на 4 порции. Готовя десерты с сырыми яйцами, будьте внимательны: яйца должны быть совершенно свежими, а они хранятся не более пяти дней. Готовые блюда нужно хранить в холодильнике, но все же не более 24 часов. Оттаявшее и снова застывшее мороженое не следует замораживать еще раз. Рекомендуется употребить его в пищу в течение суток.

## ВРЕМЯ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Если не дано специальных указаний, то время на приготовление блюда рассчитывается с учетом собственно подготовки и выпечки.



# Оглавление

## Вступление

4

## Фруктовые десерты

8



## Классические десерты

30



## Пудинги и кремы

48



# Оглавление

**Парфе, мороженое,  
шербеты**

**80**



**Выпечка**

**98**



**Полезные советы**

**120**

**Содержание**

**124**

**Указатель**

**126**

# ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ



## Карпаччо из груши с ванильным муссом

### СОСТАВ ПРОДУКТОВ

1 пакетик ванильного мусса (в расчете на 250 мл молока),  
250 мл молока,  
4 спелые груши (по 200 г каждая),  
6 ст. л. красного портвейна (яблочного сока)

### Время:

20 минут (не считая времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 5 г, Ж: 4 г, У: 41 г,  
кдж: 1061, ккал: 252

### ПРОСТОЕ БЛЮДО

❖ Приготовить ванильный мусс по указаниям на упаковке и поставить в холодильник не менее чем на 2 часа.

❖ Облить груши горячей водой, вытереть и разрезать вдоль на половинки. Удалить сердцевину. Нарезать груши в длину очень тонкими ломтиками, разложить на 4 тарелки и полить каждую порцию 1 ст. л. портвейна или яблочного сока.

❖ Взять из мусса ложкой 8 шариков и разложить поверх ломтиков груши. Полить оставшимся портвейном или яблочным соком.

**СОВЕТ:** ломтики груши можно быстро потушить в белом вине или портвейне, остудить, не вынимая из жидкости, а потом разложить на тарелки.

**ВАРИАНТ:** карпаччо из груши можно подать не с ванильным, а с шоколадным муссом (см. с. 35).





# Персики по-восточному

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**1 кг персиков,**  
**4 ст. л. меда,**  
**молотая корица,**  
**тертая цедра 1 лимона,**  
**примерно 50 г**  
**очищенного миндаля**

**для соуса из йогурта:**  
**150 г сметаны,**  
**200 г йогурта,**  
**немного сахарного песка,**  
**лимонный сок**

**Время:**

25 минут

**В одной порции:**

Б: 7 г, Ж: 21 г, У: 43 г,  
 ккал: 1673, ккал: 401

**ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО**

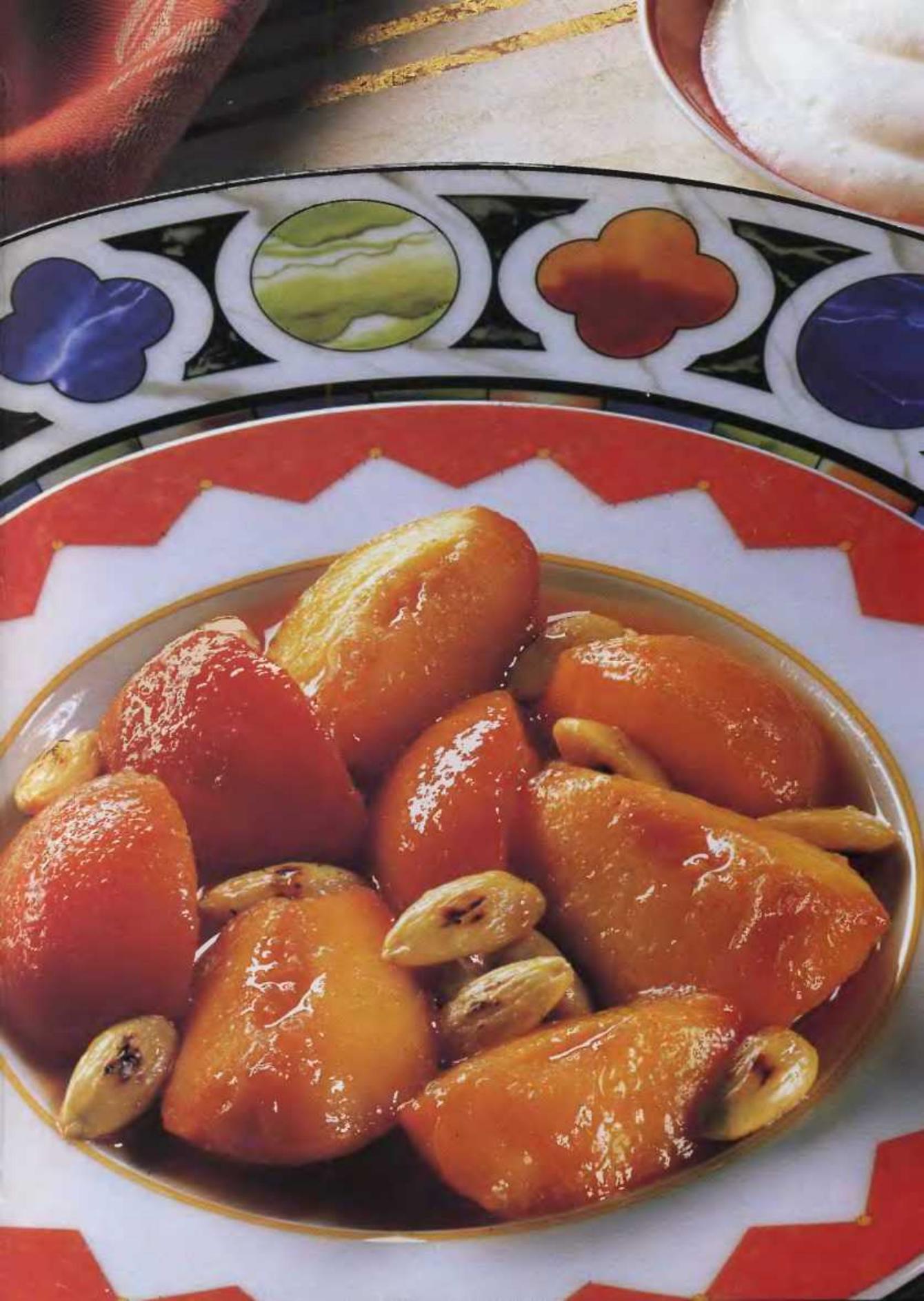
❖ Вымыть персики, положить на минутку в кипяток (не варить!), облить холодной водой и снять кожицу. Разрезать персики на половинки, удалить косточки и разрезать еще раз.

❖ Разогреть мед в кастрюльке. Заложить кусочки персиков, засыпать корицу и лимонную цедру. Довести до кипения под крышкой и тушить 5–10 минут. Остудить.

❖ Обжарить миндаль на сковороде (без масла) и посыпать персики.

❖ Для соуса из йогурта смешать сметану с йогуртом, добавить сахарный песок и лимонный сок. Хорошо охладить и подать с персиками.

**ВАРИАНТ:** для приготовления нектарин в карамельном соусе очистить 8 плодов от кожицы, как описано выше, удалить косточки и разрезать на 4 части. Разогревать в сковороде 20 г сливочного масла и 150 г сахарного песка до тех пор, пока сахар не потемнеет. Заложить фрукты в карамельный соус и тушить при помешивании на малом огне примерно 2 минуты. Обжарить на сковороде (без масла) 50 г миндаля. По желанию можно подать нектарины с соусом из сливок и йогурта. Для этого смешать 150 г йогурта, 2 столовые ложки лимонного сока и 1 столовую ложку меда. Взбить до густоты 125 мл сливок и подмешать к массе. Разложить нектарины в карамельном соусе на тарелки, посыпать обжаренным миндалем и подать с соусом.





# Десерт из дыни и винограда

(фото на с. 13)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

6 листиков прозрачного желатина,  
250 г мякоти дыни,  
200 г белого винограда без косточек,  
50 г сахарного песка,  
100 мл яблочного сока или белого вина,  
1 ст. л. зелени мяты

### Время:

30 минут (не считая времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 2 г, Ж: 0 г, У: 26 г,  
кдж: 504, ккал: 121

### ДЛЯ ГОСТЕЙ

✿ Желатин размягчить по указаниям на упаковке. Очистить дыню, удалить семена. Промыть и подсушить виноград.

✿ Размять до состояния пюре 50 г винограда и 50 г дыни, оставшийся виноград и мякоть дыни нарезать мелкими кусочками. Смешать фруктовое пюре с сахаром, соком или вином и листиками мяты.

✿ Отжать желатин, растворить, смешать с небольшим количеством фруктовой массы, потом добавить остальную массу, перемешать и поставить в холодное место. Когда масса начнет загустевать, подмешать нарезанные фрукты и разложить в бокалы или порционную посуду.

**СОВЕТ:** десерт из дыни и винограда можно подать с соусом из йогурта (см. с. 10).



# Фаршированные груши

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

4 мягкие груши,  
250 мл белого вина,  
60 г сахарного песка,  
1 ст. л. сл. масла,  
по 4 шарика ванильного и шоколадного мороженого, 4 ст. л. шоколадного соуса

### Время:

35 минут

### В одной порции:

Б: 2 г, Ж: 7 г, У: 44 г,  
кдж: 1235, ккал: 295

### НЕДОРОГОЕ БЛЮДО

✿ Вымыть и вытереть груши, разрезать на половинки, удалить сердцевину и сделать углубление в серединке.

✿ Разогреть в кастрюльке 125 мл воды, белое вино, сахар и сливочное масло, заложить половинки груш и варить примерно 6 минут (они не должны быть совершенно мягкими). Остудить.

✿ Положить в углубления 1 шарик ванильного и 1 шарик шоколадного мороженого. Подать груши с шоколадным соусом.

**СОВЕТ:** по желанию можно украсить этот десерт узором из растопленного шоколада и из мельченными фисташками.





# Тутти-Фрутти

(фото на с. 15)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**150 г бисквитного печенья,**  
**1 банка фруктового коктейля (850 мл)**

**Для шоколадного соуса:**  
**200 мл молока,**  
**50 г шоколада,**  
**10 г крахмала,**  
**20 г сахарного песка**

**Время:**  
20 минут

**В одной порции:**  
Б: 8 г, Ж: 10 г, У: 74 г,  
кдж: 1634, ккал: 390

Для детей

♥ Бисквитное печенье разломить, если это необходимо (чтобы оно поместилось в стеклянные бокалы). Разложить в бокалах слоями печенье и фруктовую смесь, добавляя понемногу сок, чтобы печенье пропиталось.

♥ Для приготовления шоколадного соуса разогреть в кастрюльке молоко (оставив 3 ст. л.). Разломить шоколад на кусочки и растворить в молоке.

♥ Смешать крахмал с оставшимися 3 ложками молока, влить в разогретое молоко и довести до кипения. Засыпать сахар в шоколадный соус и остудить. Полить соусом фруктовую смесь.

**СОВЕТ:** бисквитное печенье можно сбрызнуть амаретто или другим ликером.



# Финики в красном вине

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**500 г фиников,**  
**500 мл красного вина,**  
**1 палочка корицы,**  
**1 ст. л. сахарного песка,**  
**1 ст. л. имбирного сиропа,**  
**листики мяты**

**Время:**  
20 минут

**В одной порции:**  
Б: 12 г, Ж: 9 г, У: 48 г,  
кдж: 1103, ккал: 264

Изысканное блюдо

♥ Разрезать финики в длину, удалить косточки. Положить финики в миску.

♥ Залить вино в кастрюльку, добавить корицу, сахарный песок, имбирный сироп и мяту; разогреть.

♥ Залить финики жидкостью и остудить. Перед подачей на стол украсить финики пиниевыми орешками.

**СОВЕТЫ:** этот десерт очень вкусен с ванильным или ореховым мороженым; можно украсить блюдо листиками мяты.





# Кокосовая пена с фруктами

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**2 апельсина,**  
**1 розовый грейпфрут,**  
**1 небольшая дыня,**  
**50 г кокосовой стружки,**  
**500 мл молока,**  
**40 г сахара,**  
**40 г манной крупы,**  
**1-2 ч. л. лимонного сока**

## Время:

30 минут

## В одной порции:

Б: 7 г, Ж: 12 г, У: 37 г,  
 кдж: 1257, ккал: 300

## Изысканное блюдо

◆ Очистить грейпфрут и апельсины, полностью удалив белую кожицу. Надрезать дольки.

◆ Разрезать дыню на половинки, удалить ложкой семена. Половинки дыни нарезать ломтиками, очистить от кожуры и нарезать мякоть кубиками. Разложить на 4 тарелки кубики дыни, дольки апельсина и грейпфрута.

◆ 30 г кокосовой стружки обжарить на сковороде без жира до золотистого цвета.

◆ Вскипятить молоко с сахаром, добавить манную крупу и оставшуюся кокосовую стружку, варить при помешивании примерно 4 минуты.

◆ Снять молочно-манную смесь с огня и взбить до образования пены при помощи миксера (около 3 минут). Добавить лимонный сок и немножко остудить.

◆ Залить фрукты кокосовой пеной и посыпать обжаренной миндалевой стружкой.

**СОВЕТ:** вместо лимонного сока можно добавить в массу кокосовый ликер.

**ВАРИАНТ:** половину молока можно заменить взбитыми сливками или кокосовым молоком (консервированным), тогда вкус пены будет еще более изысканным.





# Слоеный малиновый десерт

(фото на с. 19)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

500 г малины,  
120 г формочек из беze,  
400 мл густых сливок,  
1 пакетик ванильного  
сахара

## Время:

15 минут

## В одной порции:

Б: 5 г, Ж: 31 г, У: 31 г,  
кдж: 2060, ккал: 492

На скорую руку

✿ Перебрать малину и сбрызнуть малиновой наливкой. Раскрошить беze. Взбить сливки с ванильным сахаром до густоты.

✿ Разложить продукты слоями в стеклянные бокалы (вазочки); последний слой должен состоять из малины. Слоеный десерт сразу подавать на стол.

**СОВЕТ:** вместо малины можно взять другие ягоды, например, клубнику.



# Красный фруктовый десерт

(6 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

250 г ежевики,  
250 г красной смородины,  
500 г малины,  
250 г клубники  
(все ягоды взвесить  
подготовленными  
к употреблению),  
35 г крахмала,  
500 мл ягодного сока,  
100 г сахарного песка

## Время:

40 минут

## В одной порции:

Б: 3 г, Ж: 1 г, У: 38 г,  
кдж: 781, ккал: 187

КЛАССИЧЕСКОЕ БЛЮДО

✿ Очистить и подготовить ягоды. При необходимости вымыть их и дать воде стечь.

✿ Смешать крахмал с 4 ст. л. сока. Оставшийся сок довести до кипения, добавив сахар. Влить разведенный крахмал, перемешать и снять блюдо с огня. Засыпать ягоды и перемешать.

✿ Разложить десерт в бокалы или стеклянные вазочки и поставить в холодильник.

**ВАРИАНТ:** для зеленого десерта очистить 500 г крыжовника, вскипятить со 150 г сахарного песка в 500 мл виноградного сока (4 ст. л. оставить). Развести 20 г крахмала в оставшемся соке, влить в кастрюлю и перемешать, сняв кастрюлю с огня. Из 250 г белого винограда удалить косточки. Все смешать еще раз и быстро процикнить.





# Огненные груши

(фото на с. 21)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

300 г свежезамороженной малины,  
4 спелые груши,  
200 г жирного творога,  
4–6 ст. л. сливок,  
40 г очищенного измельченного миндаля,  
2–3 ст. л. воды,  
1 ст. л. сахарного песка,  
50 мл рома (54 %),  
по желанию несколько листиков мяты

**Время:**

30 минут

**В одной порции:**

Б: 10 г, Ж: 27 г, У: 28 г,  
кдж: 1867, ккал: 446

❖ Разморозить малину, вымыть груши и разрезать их на половинки, удалив сердцевину. Сбить творог со сливками до образования густой однородной массы и подмешать миндаль.

❖ Заполнить половинки груш подготовленной массой, сложить и поставить вертикально на тарелки.

❖ Размороженную малину, оставив несколько ягод для украшения, вскипятить в небольшом количестве воды с сахаром и залить ромом.

❖ Полить груши горячим соусом. Оставшийся ром разогреть в половинке, поджечь и залить груши. По желанию можно украсить десерт листиками мяты.



# Бананы в коньяке

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

4 небольших банана,  
40 г сливочного масла,  
40 г сахарного песка,  
40 мл бананового ликера,  
сок 2 апельсинов,  
сок 0,5 лимона,  
40 мл коньяка

**Время:**

15 минут

**В одной порции:**

Б: 1 г, Ж: 8 г, У: 26 г,  
кдж: 998, ккал: 239

❖ Разогреть сливочное масло на сковороде, слегка обжарить в нем бананы, снять их со сковороды и поставить в теплое место.

❖ Приготовить из сахара в оставшемся на сковороде сливочном масле карамель, залить банановый ликер, апельсиновый и лимонный сок и проварить.

❖ Бананы снова положить на сковороду, разогреть, залить коньяком и поджечь.

**ВАРИАНТ:** можно приготовить соус, вскипятив лимонный сок (1 лимон), цедру (0,5 лимона), 4 ст. л. меда и 2 ст. л. кунжутного семени.

Изысканное блюдо





# Ягодная смесь с миндальным кремом

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**Для миндального крема:**  
 100 г очищенного измельченного миндаля,  
 600 мл сливок,  
 6 яиц.  
 2 ст. л. сахарного песка,  
 200 г ягодной смеси  
 (например, ежевика,  
 клубника, малина,  
 смородина),  
 сахарная пудра,  
 стебелек мелиссы

**Время:**  
 75 минут (не считая  
 времени на охлаждение)

**В одной порции:**  
 Б: 21 г, Ж: 70 г, У: 21 г,  
 кдж: 3537, ккал: 846

Для гостей

❖ Для приготовления миндального крема залить сливки в кастрюлю, довести до кипения и варить около 15 минут, немного прибавив огня. Остудить.

❖ Смешать яйца, сахар и сливки с миндалем. Полученную смесь залить в 4 небольшие смазанные жиром формочки, поставить их на противень с высокими бортиками и прогревать на водяной бане в духовке, пока смесь не загустеет.

**Верхний и нижний подогрев:** около 180°С  
 (предварительно разогреть духовку).

**Горячий воздух:** около 160°С

(духовку не разогревать).

**Газ:** ступень 3 (духовку не разогревать).

**Время:** около 45 минут

❖ Хорошо остудить миндальный крем, после этого опрокинуть формочки на десертные тарелки.

❖ Перебрать и промыть ягоды (кроме малины) и разложить их вокруг крема. Посыпать десерт сахарной пудрой и украсить веточкой мелиссы.

**СОВЕТ:** *десерт, поданный с малиновым или клубничным тюре, на тарелке выглядит еще красивее.* Для этого нужно размять в тюре 300 г клубники или малины, протереть ягоды через сито, добавить немного сахарной пудры и (по желанию) малиновой наливки. Аккуратно залить тюре на тарелки, сверху разместить миндальный крем и украсить десерт ягодами.







# Абрикосовый десерт

(фото на с. 25)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

600 г абрикосов,  
375 мл белого вина или  
яблочного сока,  
375 мл абрикосового  
нектара,  
80 г сахарного песка,  
1 палочка корицы,  
30 г саго,  
немного лимонного  
сока

## Время:

30 минут

## В одной порции:

Б: 2 г, Ж: 0,5 г, У: 58 г,  
кдк: 1298, ккал: 309

 Вымыть абрикосы, разрезать на половинки, удалить косточку, быстро опустить абрикосы в кипяток и облить после этого холодной водой. Снять кожицу и нарезать абрикосы дольками.

 Белое вино (или яблочный сок), абрикосовый нектар, сахар, ванильный сахар, палочку корицы и саго вскипятить в небольшой кастрюльке и оставить примерно на 20 минут.

 Удалить палочку корицы, засыпать ломтики абрикосов и оставить еще на 5 минут.

 Добавить лимонный сок и остудить десерт.



# Компот из сливы и груш

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

500 г слив или спелых  
груш,  
125 мл воды,  
50 г сахарного песка,  
1 палочка корицы,  
гвоздика (3 шт.),  
немного сахара

## Время:

20 минут

## В одной порции:

Б: 1 г, Ж: 0 г, У: 31 г,  
кдк: 592, ккал: 141

## Для гостей

 Вымыть сливы (груши), разрезать на половинки, удалить косточку.

 Вскипятить воду с сахаром, заложить сливы (груши), корицу и (по желанию) гвоздику. Вскипятить и варить примерно 8 минут до готовности.

 Остудить и добавить сахара по вкусу.

**ВАРИАНТ:** 500 г слив подготовить, как описано выше, и заложить в кастрюлю, влив 75 мл красного вина, засыпав 150 г сахарного песка, пакетик ванильного сахара, 2 гвоздики, палочку корицы и 1 нарезанный ломтиками апельсин; вскипятить и варить до готовности, не перемешивая. Остудить и добавить сахара по вкусу.





# Десерт из айвы и кефира

(фото на с. 27)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

500 г спелой айвы,  
250 мл белого вина,  
200 г сахарного песка,  
2-3 ст. л. персикового  
лика,  
тертая цедра 0,5 лимона,  
200 г кефира,  
125 мл густых сливок,  
1 пакетик ванильного  
сахара

**Время:**

50 минут

**В одной порции:**

Б: 3 г, Ж: 12 г, У: 70 г,  
кдк: 1968, ккал: 470

❖ Вымыть айву, потереть теркой, чтобы снять жесткую кожицу. Очистить айву, разделить каждую на 4 части, удалить семена и тушить 35 минут в белом вине с сахаром. После этого размять плоды в пюре и пропустить через мелкое сито.

❖ Добавить в пюре персиковый ликер, засыпать лимонную цедру и смешать с кефиром.

❖ Взбить сливки с ванильным сахаром до густоты и осторожно подмешать к массе. Разложить десерт в бокалы для шампанского.

**СОВЕТ:** бокалы можно украсить лимонной цедрой, а сам десерт — взбитыми сливками.



# Персиковый мусс

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

3 листика прозрачного  
желатина,  
3 яичных желтка,  
75 г сахарного песка,  
250 мл персикового пюре,  
250 мл густых сливок,  
40 мл персикового  
лика

**Время:**

25 минут (не считая  
времени на охлаждение)

**В одной порции:**

Б: 5 г, Ж: 23 г, У: 29 г,  
кдк: 1573, ккал: 376

Изысканное блюдо

❖ Размягчить желатин по указаниям на упаковке. Взбить желток с сахаром до образования пены.

❖ Разогреть персиковое пюре. Отжать желатин, распустить и подмешать к пюре. Смешать персиковую массу с яичной и взбить веничиком.

❖ Взбить до густоты сливки и осторожно подмешать к полученной массе. Добавить персиковый ликер, перемешать и оставить в холодильнике не менее чем на 6 часов.

❖ Взять ложкой шарики из мусса и разложить на тарелки.

**СОВЕТ:** этот десерт можно подать с соусом киви (см. с. 92).





# Фруктовый салат

(6 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**1 яблоко среднего размера (125 г),  
1 небольшой плод манго (250 г),  
1 нектарин (75 г),  
1 апельсин (150 г),  
1 киви (50 г),  
100 г клубники,  
3 ст. л. лимонного сока,  
3 ст. л. апельсинового со-  
ка или ликера,  
30 г сахарного песка,  
30 г очищенного измель-  
ченного миндаля**

**Время:**  
25 минут

**В одной порции:**  
Б: 2 г, Ж: 3 г, У: 21 г,  
кдк: 532, ккал: 127

## КЛАССИЧЕСКИЙ ДЕСЕРТ

❶ Очистить яблоко, разрезать на 4 части, удалить семена. Очистить манго, разрезать на половинки, отделить мякоть от косточки. Вымыть нектарин, вытереть, разрезать на половинки, удалить косточку.

❷ Очистить апельсин и отделить мякоть. Очистить киви. Подготовленные фрукты мелко нарезать. Вымыть клубнику, дать воде стечь, нарезать ягоды на кусочки.

❸ Залить фрукты и ягоды лимонным соком, апельсиновым соком или ликером, посыпать сахаром и положить в стеклянную посуду.

❹ Обжарить миндаль на сковороде без масла и посыпать фруктовый салат.

**ВАРИАНТ:** с фруктовым салатом подают также взбитые сливки (можно добавить в сливки немногого яичного ликера) или ванильный соус (см. с. 68).

**СОВЕТ:** фрукты, необходимые для приготовления этого салата, можно по желанию заменить другими. Так, очень вкусна смесь ананасов, мандаринов, винограда и груши (грушу надо сбрызгнуть лимонным соком, чтобы не потемнела). По возможности надо использовать фрукты данного сезона — они особенно вкусны и отличаются естественной сладостью. Фруктовый салат можно облагородить вишневой или малиновой наливкой.





# КЛАССИЧЕСКИЕ ДЕСЕРТЫ



## Шоколадный десерт

### СОСТАВ ПРОДУКТОВ

80 г сливочного масла,  
4 яичных желтка,  
60 г сахарного песка,  
70 г обжаренного  
миндаля,  
паста из 1 ванильной  
палочки,  
80 г шоколада,  
4 яичных белка,  
20 г сахарного песка,  
200 мл сливок для  
взбивания

**Время:**  
45 минут

**В одной порции:**  
Б: 13 г, Ж: 53 г, У: 33 г,  
кдж: 2880, ккал: 688

### ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО

♥ Взбить сливочное масло с желтком в пену. За-сыпать сахар и взбивать, пока он не растворится.

♥ Размолоть миндаль и добавить вместе с ва-нильной пастой к полученной смеси.

♥ Измельчить шоколад и растопить на водяной бане до получения однородной массы, залить в сливочно-яичную смесь и хорошо перемешать.

♥ Взбить до густоты белок с сахаром, треть белка смешать с шоколадной массой. Добавить оставшу-юся часть белка и снова осторожно перемешать.

♥ Заполнить массой 4 смазанные маслом и по-сыпанные сахаром формочки (диаметр 8 см, объ-ем 250 мл) на  $\frac{2}{3}$  высоты. Разместить формочки в противне с высокими бортиками, заполнив его водой. Поставить в духовку на решетку.

**Верхний и нижний подогрев:** около 200°С  
(предварительно разогреть духовку).

**Горячий воздух:** около 180°С  
(духовку не разогревать).

**Газ:** ступень 4 (предварительно разогреть духовку).  
**Время:** 20–30 минут.

♥ Взбить сливки до густоты. Опрокинуть фор-мочки на тарелки, украсить сливками.

**СОВЕТ:** можно подавать и с шоколадным соусом  
(см. стр. 14).





# Русская шарлотка

(фото на с. 33)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

4 листика желатина,  
250 мл молока,  
0,5 стручка ванили,  
3 яичных желтка,  
80 г просеянной сахарной  
пудры,  
400–450 мл густых сливок,  
150 г бисквитного печенья

### Время:

40 минут (не считая  
времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 10 г, Ж: 41 г, У: 45 г,  
кдж: 2547, ккал: 608

для гостей

♡ Размягчить желатин по указаниям на упаковке. Вскипятить молоко с ванилью.

♡ Взбить желтки с сахаром до образования пены. Интенсивно размешивая массу, влить горячее молоко. Разогревать массу, продолжая размешивать, пока она не начнет приставать к ложке.

♡ Отжать желатин, подмешать к горячему крему, процедить. Когда крем немного затвердеет, взбить сливки до густоты и подмешать к крему.

♡ Стенки формы для шарлотки выложить бисквитным печеньем, залить крем и поставить в холодильник не менее чем на 5 часов.

♡ Выложить, опрокинув, шарлотку на блюдо и украсить взбитыми сливками.



# Сударь

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

1 упаковка пудинга,  
2 ст. л. сахарного песка,  
500 мл молока,  
75–100 г шоколада,  
4–5 ст. л. рома,  
250 мл густых сливок,  
по 3 пакетика ванильного  
сахара и отвердителя,  
0,5 стручка ванили

### Время:

90 минут

### В одной порции:

Б: 7 г, Ж: 31 г, У: 46 г,  
кдж: 2261, ккал: 540

♡ Приготовить по указаниям на упаковке пудинг из порошка, сахара и молока. Охладить пудинг, разложив полиэтиленовую фольгу на его поверхности.

♡ Измельчить шоколад (можно немного оставить для украшения). Смешать шоколад и ром с остывшим, но не затвердевшим пудингом.

♡ Взбить сливки с ванильным сахаром и отвердителем. Примерно  $\frac{2}{3}$  массы подмешать к пудингу, а оставшейся массой заполнить кондитерский мешок.

♡ Разложить крем в десертные бокалы и украсить сливками и оставшимся шоколадом.





# Крем-карамель

(6 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

100 г сахарного песка,  
2 яичных желтка,  
2 яйца,  
100 г сахарного песка,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
250 мл молока,  
250 мл сливок для  
взбивания

**Время:**  
60 минут

**В одной порции:**  
Б: 9 г, Ж: 16 г, У: 38 г,  
кдж: 1392, ккал: 332

Для гостей

➊ Разогреть сахарный песок на сковороде до состояния карамели. Добавить 2 ст. л. воды и перемешать. Залить карамель в 6 предварительно нагретых маленьких формочек.

➋ Желтки, яйца, сахарный песок и ванильный сахар взбивать миксером (насадка для взбивания, средняя скорость), пока сахар полностью не растворится.

➌ Перемешать молоко со сливками и добавить, заливая тонкой струйкой и смешивая, к яичной массе. Заполнить кремом формочки, процеживая его через ситечко.

➍ Разместить формочки в глубоком противне и залить его водой так, чтобы формочки оказались в водяной бане до середины высоты. Поставить противень в духовку и подогревать крем, пока не затвердеет.

Верхний и нижний подогрев: около 160°C  
(предварительно разогреть духовку).

Горячий воздух: около 140°C  
(духовку не разогревать).

Газ: ступень 2 или 3 (духовку не разогревать).  
Время: примерно 35 минут.

➎ Если крем начнет темнеть, то формочки надо прикрыть алюминиевой фольгой. Когда яичносливочная масса затвердеет, крем-карамель готов. Формочки надо остудить, а перед подачей на стол опрокинуть на тарелки.

**СОВЕТ:** вместе с водой в кафамелизированный сахар можно добавить столовую ложку коньяка.



# Шоколадный мусс

Разломить кусочками шоколад, на малом огне растопить в кастрюльке на водяной бане до однородной массы и немного остудить.

Взбить белки до густоты (так, чтобы был виден разрез ножом). Подмешать еще теплый шоколад.

Взбить сливки до густоты, смешать с белком и поставить в холодильник не менее чем на 2 часа.

Перед подачей на стол разложить крем ложкой для мороженого или столовой по десертным стаканам или тарелочкам.

**СОВЕТ:** этот десерт можно посыпать сахарной пудрой или какао и подать с фруктовым соусом.

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

100 г горького шоколада и 50 г молочного,  
3 яичных белка,  
125 мл густых сливок

## Время:

30 минут (не считая времени на охлаждение)

## В одной порции:

Б: 6 г, Ж: 22 г, У: 20 г,  
кдж: 1287, ккал: 308

## Для гостей:

# Тирамису

(6 порций)

Взбить миксером желтки до состояния пены. Постепенно добавить сахар и взбивать до тех пор, пока он не растворится. Влить половину амаретто. Постепенно подмешивать маскарпоне, чтобы крем загустел.

Смешать кофе с оставшимся амаретто. Заполнить половиной бисквитного печенья плоскую посуду, залить половиной смеси амаретто и кофе. Выложить половину желтково-сырной массы. Разложить остальные продукты.

Посыпать тирамису порошком какао и оставить пропитываться на несколько часов.

**СОВЕТ:** вместо амаретто можно использовать коньяк.

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

3 яичных желтка,  
75 г сахарного песка,  
40 мл ликера амаретто,  
500 г сыра маскарпоне,  
250 мл холодного кофе,  
250 г бисквитного  
печенья,  
2 ст. л. какао-порошка

## Время:

30 минут (не считая времени на пропитывание)

## В одной порции:

Б: 9 г, Ж: 40 г, У: 37 г,  
кдж: 2362, ккал: 565

## ЛЕГКО ГОТОВИТСЯ



# Снежки с карамельным кремом

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**60 г сахарного песка,  
700 мл молока,  
1 стручок ванили,  
4 яичных белка,  
80 г сахарного песка,  
1 ч. л. лимонного сока,  
4 яичных желтка,  
6 ст. л. молока,**

**125 г сахарного песка**

**Время:**

70 минут

**В одной порции:**

Б: 13 г, Ж: 12 г, У: 76 г,  
КДЖ: 1982, ккал: 472

ТРЕБУЕТ ВРЕМЕНИ

❶ При помешивании на среднем огне карамелизировать в кастрюльке сахар (до золотистого цвета). Снять кастрюльку с плиты, добавить молоко и все перемешать. Расщепить стручок ванили, заложить в карамельное молоко, вскипятить и оставить на 15 минут.

❷ Взбить яичный белок с сахаром и лимонным соком до густоты. Опуская в молоко чайную ложку, вынимать ею из белковой массы шарики и размещать на поверхности карамельного молока. Закрыть кастрюлю и поставить на решетку в духовку.

**Верхний и нижний подогрев:** около 150°C  
(предварительно разогреть духовку).

**Горячий воздух:** около 130°C  
(предварительно разогреть духовку).  
**Газ:** ступень 1 (предварительно разогреть духовку).  
**Время:** примерно 8 минут.

❸ Вынуть шарики из молока и остудить. Смешать с молоком яичные желтки. Постепенно доливая карамельное молоко, разогревать массу на медленном огне при помешивании, пока не загустеет до состояния крема (варить его нельзя). Остудить крем.

❹ Разлить карамельный крем по десертным тарелкам и разместить белковые шарики.

❺ Растопить на медленном огне сахар в кастрюльке с ручкой. Когда края начнут темнеть, перемешать металлической ложкой. Как только сахар полностью растопится и станет золотисто-коричневым, переставить кастрюльку на мокре полотенце. Перемешивать, пока масса не начнет застывать, а потом вытянуть карамельные нити и украсить ими десерт.

**СОВЕТ:** карамельными нитями десерт нужно украсить незадолго до подачи на стол.





# Крем-брюле ванильный

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**60 г сахарного песка,**  
**100 мл молока,**  
**0,5 стручка ванили,**  
**200 мл густых сливок,**  
**щепотка соли,**  
**5 яичных желтков**

**80 г сахарного песка**

**Время:**  
 50 минут

**В одной порции:**  
 Б: 5 г, Ж: 23 г, У: 38 г,  
 кдж: 1621, ккал: 387

**Для гостей**

♥ Половину сахара карамелизировать в кастрюльке и залить молоком. Расщепить ванильную палочку, заложить в молоко, влить сливки, посолить и вскипятить.

♥ Взбить желтки с оставшимся сахаром до состояния пены, залить смесь молока со сливками и разогреть, но не больше чем до 85°C. Пропустить массу через сито и заполнить ею 4 огнеупорные мисочки или суповые тарелки.

♥ Мисочки (или тарелки) разместить на глубоком противне, наполнив его водой. Поставить противень в духовку.

**Верхний и нижний подогрев:** 140–150°C  
 (предварительно разогреть духовку).

**Горячий воздух:** около 120–130°C  
 (предварительно разогреть духовку).

**Газ:** ступень 1 или 2  
 (предварительно разогреть духовку).  
**Время:** примерно 20 минут.

♥ Нагревать массу до затвердения крема. Достать из духовки и поставить в холодное место.

♥ Посыпать остывший крем сахаром и запекать на верхней планке в духовке при верхнем подогреве или под грилем на средней планке, пока сахар не карамелизируется.

**СОВЕТ:** готовность крема определяют иголкой: крем не должен к ней проплыть.

**ВАРИАНТ:** очистить от кожуры и пленок 1 апельсин, 1 розовый грейпфрут и 1 лимон. Украсить крем цитрусовыми дольками, листиками мяты.





# РИС С ВИШНЯМИ

(6 порций; фото на с. 41)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**0,5 стручка ванили,**  
**250 мл молока,**  
**300 мл густых сливок,**  
**щепотка соли,**  
**3 ст. л. сахарного песка,**  
**160 г круглого риса,**  
**450 г вишен**  
**(консервированных),**  
**2 ст. л. вишневой**  
**наливки**

### Время:

60 минут (считая время на варку риса)

### В одной порции:

Б: 3 г, Ж: 18 г, У: 29 г,  
 кдк: 1295, ккал: 309

❖ Расщепить ванильную палочку. Вскипятить молоко со сливками, солью, сахаром, ванильной палочкой. Засыпать рис, снова довести молоко до кипения и оставить рис на плите примерно на 30 минут (на малом огне).

❖ Вынуть ванильную палочку и остудить рис. Слить сок из банки с вишнями. Взбить сливки и смешать с рисом.

❖ Полить вишни наливкой. Разложить вишни и рис слоями в стеклянной посуде. Украсить рис свежими вишнями и поставить в холодное место.

**СОВЕТ:** наливку можно заменить вишневым соком, если десерт предназначается детям.



# Императрица

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**500 мл молока,**  
**20 г сахара,**  
**тертая лимонная цедра,**  
**75 г круглого риса,**  
**30 очищенных фисташек,**  
**3 ст. л. засахаренных**  
**фруктов,**  
**3 ст. л. ликера амаретто,**  
**150 г сливочного йогурта,**  
**2 киви**

### Время:

45 минут

### В одной порции:

Б: 8 г, Ж: 14 г, У: 29 г,  
 кдк: 1260, ккал: 300

❖ Вскипятить молоко с солью, сахаром и лимонной цедрой. Засыпать рис, снова довести молоко до кипения и варить рис на малом огне около 30 минут. Остудить.

❖ Крупно нарубить фисташки и засахаренные фрукты, смешать с амаретто. Добавить эту смесь к рису и все перемешать. Добавить йогурт и снова перемешать. Разложить рис на четыре тарелки.

❖ Очистить киви, нарезать ломтиками и украсить рис.

**СОВЕТ:** десерт можно украсить измельченными фисташками.

## ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО





# Манний пудинг

(фото на с. 45)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

500 мл молока,  
0,5 стручка ванили,  
1 пакетик порошка для  
ванильного соуса,  
30 г манной крупы,  
50 г сахарного песка,  
2 яичных желтка,  
75 г холодного молока,  
2 яичных белка

### Время:

20 минут (не считая  
времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 9 г, Ж: 8 г, У: 27 г,  
кдж: 934, ккал: 222

### Для детей

Вскипятить молоко в кастрюле. В это время смешать порошок для соуса с манкой, сахаром и яичными желтками; добавить холодное молоко. При помешивании влить кипяченое молоко и оставить смесь на 10 минут.

Взбить белки до густоты и подмешать к горячей молочной смеси. Заполнить массой форму для пудинга (объем 750 мл) и поставить на несколько часов в холодильник.

Опрокинуть манный пудинг на плоское блюдо.

**СОВЕТ:** можно украсить манный пудинг фруктами сезона и взбитыми сливками или подать к нему сладкий клубничный соус.



# Ванильный пудинг

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

500 мл молока,  
1 яичный желток,  
40 г крахмала,  
1 стручок ванили,  
40 г сахарного песка,  
щепотка соли,  
1 яичный белок

### Время:

75 минут (не считая времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 6 г, Ж: 6 г, У: 25 г,  
кдж: 756, ккал: 180

### Недорогое блюдо

Взять 6 ст. л. молока и смешать с желтком и крахмалом. Расщепить ванильную палочку.

Оставшееся молоко довести до кипения с сахаром, солью, ванильной палочкой. При помешивании добавить растворенный крахмал и быстро вскипятить. Ванильную палочку удалить.

Взбить белки до густоты и подмешать к образовавшейся массе. Заполнить массой формочки, промытые холодной водой, и поставить на холод. Перед подачей на стол опрокинуть формочки на десертные тарелки.

**СОВЕТ:** к этому десерту подают сладкие фруктовые соусы или вафелье.





# Баварский десерт

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

1 пакетик прозрачного и красного желатина,  
100 мл холодной воды,  
750 г черники,  
немного лимонного сока,  
200 г просеянной  
сахарной пудры,  
6 яичных желтков,  
2 ст. л. тепловой воды,  
500 мл густых сливок

## Время:

50 минут (не считая времени на застывание желе)

## В одной порции:

Б: 11 г, Ж: 48 г, У: 90 г,  
кдк: 3596, ккал: 859

## ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО

Смешать желатин из двух пакетиков с водой в небольшой кастрюльке и оставить разбухать на 10 минут.

Перебрать чернику, вымыть, дать воде стечь. Половину черники размять до состояния пюре с лимонным соком и половиной сахарной пудры. При помешивании подогреть желатин, чтобы он полностью растворился, немного остудить и смешать с черничным пюре.

Взбить желтки с водой до состояния пены, постепенно добавить оставшуюся сахарную пудру. Подмешать желтки к черничному пюре.

Взбить сливки до густоты. Когда черничное пюре начнет застывать, нужно подмешать сливки. Ополоснуть водой форму для пудинга (объем 1,5 л), заполнить черничной массой и поставить на несколько часов в холодное место.

Застывший десерт опрокинуть на блюдо и украсить оставшейся черникой.

**СОВЕТЫ:** десерт можно разложить в 6 маленьких формочек. Тогда оно застынет на 2 часа раньше, и после этого формочки надо опрокинуть на десертные тарелки.

К черничному десерту подают ванильные взбитые сливки или ванильный соус с яичным ликером. Для этого нужно сварить ванильный соус (по указаниям на упаковке), остудить, а после этого подмешать к соусу взбитые сливки или яичный ликер.







# Баварский крем с малиновым соусом

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

6 листиков прозрачного желатина,  
250 мл молока,  
0,5–1 стручок ванили,  
2 яичных желтка,  
60 г сахарного песка,  
200 мл густых сливок

Для малинового соуса:  
180 г спелой малины,  
около 30 г сахарной пудры,  
рюмочка малиновой наливки

## Время:

35 минут (не считая времени на охлаждение)

## В одной порции:

Б: 6 г, Ж: 21 г, У: 30 г,  
кдж: 1423, ккал: 340

## Для гостей

❖ Для крема залить желатин водой по указаниям на упаковке. Вскипятить молоко с ванильной палочкой и щепоткой соли и снять с плиты.

❖ Взбить в миске желтки с сахаром при помощи миксера. Постепенно подмешивать горячее молоко и снова перелить в кастрюлю.

❖ При постоянном помешивании разогреть массу до 86°C (когда ложка покрывается слоем крема, надо на нее подуть: если образуется что-то похожее на розочку, нужная температура достигнута).

❖ Снять кастрюлю с конфорки и процедить массу, добавить отжатый желатин. Остудить в посуде с ледяной водой, периодически перемешивая.

❖ Когда масса начнет загустевать, взбить сливки и осторожно подмешать. Заполнить массой формочки, ополоснув их холодной водой, и поставить их в холодильник на 2 часа.

❖ Для соуса перебрать малину (несколько ягод оставить для украшения), быстро проварить с сахарной пудрой и малиновой наливкой и процедить. До подачи на стол оставить соус в холодильнике.

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

**СОВЕТ:** баварский крем — хорошая основа для многих других десертов. Так, можно превратить его в вишневый крем, добавив 3–4 ст. л. вишневой наливки, или в фруктовый крем, добавив 200 г фруктового йогурта (тогда нужно взять на 2 листика желатина больше), или в шоколадный крем, добавив 100 г растворенной глазури.





## Слоеное желе

### СОСТАВ ПРОДУКТОВ

200 г малины,  
2 упаковки малинового  
желе (в порошке),  
4–5 ст. л. сахарного песка,  
500 мл воды,  
125 мл густых сливок

### Время:

20 минут (не считая  
времени на застывание  
желе)

### В одной порции:

Б: 21 г, Ж: 10 г, У: 26 г,  
кдк: 1227, ккал: 293

### ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО

✿ Перебрать, но не мыть малину. Несколько красивых ягодок оставить для украшения, а остальные положить в стеклянную посуду (диаметром 20 см).

✿ Приготовить желе, добавив сахар и воду, по указаниям на упаковке. Половиной жидкости залить ягоды в стеклянной посуде, и поставить посуду под наклоном в холодильник, чтобы желе застыло.

✿ Треть оставшейся жидкости залить в маленькую плоскую мисочку, оставшуюся часть — в посуду для миксера. Ненадолго оставить.

✿ Когда желе в посуде для миксера начнет застывать, взбить сливки, потом взбить желе и подмешать сливки. Достать из холодильника посуду с малиновым желе, залить сливочное желе, разровнять и снова поставить в холодильник.

✿ Застывшее желе в маленькой мисочке нарезать кубиками и украсить ими десерт. Разложить оставшуюся малину.

**СОВЕТ:** *слоеное желе можно, конечно, приготовить и в порционных бокалах. Тогда для украшения нужно оставить 50–100 г ягод.*





# Пудинг из черного хлеба

(8 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**250 мл молока,**  
**400 г ржаного хлеба,**  
**5 яиц,**  
**50 г сахарного песка,**  
**100 г тертого шоколада,**  
**30 мл ликера амаретто,**  
**щепотка молотой корицы,**  
**100 г молотого миндаля,**  
**100 г вишен (консервированных или свежих),**  
**2 ст. л. панировочных сухарей**

## Время:

1 час 15 минут (не считая времени, когда хлеб размокает)

## В одной порции:

Б: 13 г, Ж: 17 г, У: 38 г,  
 кдк: 1595, ккал: 381

НЕДОРОГОЕ БЛЮДО

❖ Разогреть молоко. Раскрошить хлеб, засыпать в миску, залить молоком, перемешать и оставить примерно на 60 минут.

❖ Отделить белки от желтков. Взбить желтки с сахаром до состояния пены. Добавить шоколад, амаретто, корицу и миндаль; хорошо перемешать. Добавить размоченный хлеб и снова перемешать.

❖ Взбить белки с сахаром до густоты и постепенно добавить к полученной массе. В самом конце засыпать вишни без косточек и все перемешать.

❖ Смазанную жиром форму для пудинга (объем 1,5 л) посыпать панировочными сухарями. Заполнить форму массой на  $\frac{3}{4}$  высоты и закрыть.

❖ Поставить форму в водянную баню и держать на огне примерно 60 минут. Готовый пудинг опрокинуть на блюдо.

**СОВЕТ:** подавать пудинг теплым с ванильным соусом (см. с. 68).

**ВАРИАНТ:** вместо вишен можно взять вымоченный в роме изюм, апельсиновые или лимонные цукаты или измельченные лесные орехи.





# Творожное желе

(фото на с. 53)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**1 листик прозрачного желатина,**  
**250 г обезжиренного творога,**  
**125 мл апельсинового сока,**  
**100 г сахарной пудры,**  
**6 мл ягодного сиропа,**  
**сок 1 лимона,**  
**125 мл густых сливок.**

## Время:

20 минут (не считая времени на охлаждение)

## В одной порции:

Б: 10 г, Ж: 10 г, У: 61 г,  
 кдк: 1592, ккал: 380

✿ Желатин растворить (по указаниям на упаковке). Смешивать в однородную массу творог с соком апельсина, сахарной пудрой и ягодным сиропом.

✿ Разогреть лимонный сок, отжать желатин, растворить в лимонном соке и смешать с творожной массой.

✿ Взбить сливки до густоты и подмешать к творожной массе. Разложить массу в десертные чашки и поставить в холодильник.

✿ Когда желе застынет, можно украсить его мармеладом.



# Яблочно-грушевый десерт

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**40 г молотых лесных орехов,**  
**1 упаковка ванильного пудинга (в порошке),**  
**250 мл молока,**  
**250 мл густых сливок,**  
**1 большое яблоко,**  
**немного лимонного сока,**  
**1 спелая груша**

## Время:

15 минут

## В одной порции:

Б: 5 г, Ж: 28 г, У: 30 г,  
 кдк: 1696, ккал: 405

## ДЛЯ ДЕТЕЙ

✿ Слегка обжарить орехи на сковороде без жира. Приготовить ванильный пудинг по указаниям на упаковке.

✿ Очистить яблоко, разрезать на четыре части, удалить сердцевину, натереть и смешать с лимонным соком. Пока пудинговая масса не застыла, смешать с ней  $\frac{2}{3}$  тертого яблока. Очистить грушу, разрезать на четыре части, удалить сердцевину и нарезать ломтиками.

✿ Разложить слоями в 4 порционных стакана орехи, тертое яблоко, ломтики груши и пудинг. До подачи на стол поставить в холодильник.

**СОВЕТ:** по желанию можно обжарить на 10 г больше молотых орехов, чем указано выше.  
 Взбить 1 яичный белок и, перевернув стакан, окунуть его край в белок, а потом в орехи.





# Клубничный торт-желе

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**10 листиков прозрачного желатина,**  
**500 мл кефира,**  
**500 г питьевого йогурта,**  
**500 г клубники,**  
**80 г шоколадной глазури,**  
**200 г ржаного хлеба**

## Время:

30 минут (не считая времени на охлаждение)

## В одной порции:

Б: 12 г, Ж: 12 г, У: 54 г,  
 кдк: 1668, ккал: 398

## Для детей

✿ Желатин залить водой по указаниям на упаковке и растворить на слабом огне. По ложечке добавлять кефир и размешивать с желатином, пока жидкость не остынет. После этого добавить йогурт и перемешать.

✿ Ополоснуть холодной водой форму для кекса (объем 1,5 л), залить немного полученной массы и поставить в холодильник, чтобы застыла.

✿ В это время вымыть клубнику, очистить и дать воде стечь. Разложить клубнику в форме, залить оставшейся массой и разровнять. Поставить в холодильник, чтобы масса начала застывать.

✿ Растопить до однородной массы глазурь в небольшой кастрюльке на водяной бане. Раскрошить ржаной хлеб и смешать с растопленной глазурью.

✿ Равномерно распределить глазурь с хлебной крошкой поверх желе и слегка примять. Поставить клубничный торт-желе в холодильник не менее чем на 6 часов. Перед подачей на стол перевернуть форму и выложить торт на блюдо.

**СОВЕТ:** подавая торт на стол, его можно посыпать сахарной пудрой и положить в середину несколько свежих ягод.

**ВАРИАНТ:** торт из йогурта и сливок: 500 г йогурта, 100 г просеянной сахарной пудры, 500 мл взбитых до густоты сливок и 10 листиков желатина; клубнику размять и подать к торту как соус.





# Лимонный крем с йогуртом

(фото на с. 57)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**1 упаковка лимонного пудинга (в порошке),  
150 мл молочного йогурта,  
0,5 стручка ванили,  
200 мл густых сливок,  
1 пакетик ванильного сахара**

### Время:

10 минут (не считая времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 3 г, Ж: 17 г, У: 23 г,  
кдж: 1092, ккал: 261

◆ Приготовить пудинг по указаниям на упаковке, но с 200 мл воды. Добавить йогурт и перемешать.

◆ Взбить сливки с ванильным сахаром до густоты. Осторожно подмешать к пудинговой массе.

◆ Разложить крем в 4 высоких десертных стакана и поставить в холодильник на 1–2 часа.

**СОВЕТ:** к этому десерту хорошо подать вафли или вафельные трубочки. Застывший крем можно разложить столовой ложкой в формочки и полить шоколадным соусом или растопленным шоколадом.



# Берлинский десерт

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**4 листика прозрачного желатина,  
3 яйца,  
125 г сахарного песка,  
сок и цедра 1 лимона,  
250 мл яблочного сока,  
1 пакетик ванильного сахара,  
4 ч. л. малинового сиропа,  
4 бисквитных печенья**

### Время:

40 минут

### В одной порции:

Б: 17 г, Ж: 6 г, У: 50 г,  
кдж: 1357, ккал: 324

◆ Залить желатин водой по указаниям на упаковке. Взбить яичные желтки с сахаром до состояния пены. Добавить лимонный сок и цедру.

◆ Разогреть яблочный сок, отжать желатин и растворить в соке; смешать с желтковой массой. Поставить массу в холодильник; время от времени перемешивать.

◆ Взбить белки со щепоткой соли и ванильным сахаром до густоты. Когда желтковая масса начнет застывать, добавить взбитый белок, перемешать и поставить в холодильник. Время от времени перемешивать, чтобы желатин не оседал.

◆ Подать десерт с малиновым сиропом и бисквитным печеньем.

**СОВЕТ:** сок можно заменить белым вином.

НЕДОРОГОЕ БЛЮДО





# Марципановый крем

(фото на с. 59)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

300 г ягодной смеси,  
4 листика прозрачного  
желатина,  
200 г марципановой  
массы,  
3 яйца,  
50 г сахарного песка,  
50 мл ликера амаретто,  
200 мл бананового сока,  
100 мл густых сливок,  
1 пакетик ванильного  
сахара

### Время:

25 минут (не считая  
времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 15 г, Ж: 31 г, У: 51 г,  
кдк: 2427, ккал: 580

### ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО

❖ Разморозить ягоды. Растворить желатин. Нарезать кусочками марципановую массу. Отделить белки от желтков, желтки сбить с сахаром в пену. Добавить марципановую массу и 20 мл амаретто и все перемешать, чтобы получился крем.

❖ Отжать желатин, смешать с банановым соком и добавить к крему. Охладить.

❖ Взбить отдельно сливки и белки. Когда марципановый крем начнет застывать, поочередно подмешивать к нему сливки и белки; снова охладить.

❖ Размороженные ягоды перемешать с ванильным сахаром и оставшимся амаретто, разложить в 4 порционных бокала. Залить марципановым кремом и поставить в холодильник, чтобы крем окончательно застыл. Украсить листиками мелиссы.



# Творожный крем

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

1 пакетик ванильного  
пудинга (в порошке),  
75 г сахарного песка,  
500 мл молока,  
250 г творога,  
25 г сливочного масла

### Время:

35 минут

### В одной порции:

Б: 11 г, Ж: 11 г, У: 38 г,  
кдк: 1283, ккал: 306

### ПРОСТОЕ БЛЮДО

❖ Приготовить пудинг из порошка, сахара и молока по указаниям на упаковке. Немного остудить, время от времени перемешивая пленку.

❖ Когда пудинг остынет, подмешать творог и сливочное масло. Выложить крем-пудинг в стеклянную посуду.

**СОВЕТ:** к этому десерту подают сезонные фрукты или пюре из ягод.





# Дыня с желе из чая

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

1 лимон,  
4 ст. л. сахарного песка,  
500 мл ледяного  
лимонного чая (купить  
готовым),  
7 листиков прозрачного  
желатина,  
1 пакетик сладкого  
ванильного соуса (в  
порошке),  
500 мл молока,  
2 маленькие дыни

## Время:

30 минут (не считая  
времени на охлаждение)

## В одной порции:

Б: 7 г, Ж: 5 г, У: 35 г,  
кдк: 911, ккал: 217

## Изысканное блюдо

## В одно-

Б: 11 г, Ж: 1 г,  
кдк: 1283, ккал: 300

## Простое блюдо

Ошпарить лимон кипятком, разрезать на половинки. Выжать лимонный сок. Смешать с лимонным чаем 2 ст. л. лимонного сока и половину сахара. Залить желатин 250 мл чая.

Разогревать чай, пока желатин полностью не растворится (не кипятить!). Добавить оставшийся чай и все перемешать. Залить жидкость в плоскую прямоугольную форму и поставить в холодильник не менее чем на 3 часа.

Приготовить ванильный соус из порошка, молока и оставшегося сахара по указаниям на упаковке. Соус остудить.

Разрезать дыни на половинки, удалить семена ложкой. Нарезать ломтиками вторую половину лимона.

Форму с чайным желе ненадолго опустить в горячую воду, опрокинуть желе в другую посуду и нарезать кубиками. Заполнить половинку дыни кубиками желе и ванильным соусом, украсить ломтиком лимона. Подавать на стол с оставшимися ванильным соусом.

**ВАРИАНТ:** вы можете, конечно, приготовить ледяной чай самостоятельно: для этого нужен черный чай, немного лимонного сока и лимонной цедры.

**СОВЕТ:** для приготовления этого десерта нужны очень маленькие дыни. Особенно хороши знаменитые канталупские дыни (свое имя они получили от названия небольшого городка близ Рима). Мякоть у них желто-оранжевая или красноватая, очень сладкая и ароматная, а корка желтоватая или зеленоватая.





# Ванильный крем с ягодами

(фото на с. 63)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**300 г ягодной смеси — например, ежевика, малина, смородина,**  
**1 упаковка ванильного крема,**  
**300 мл молока**

**Время:**

15 минут

**В одной порции:**

Б: 3 г, Ж: 3 г, У: 29 г,  
 кдк: 676, ккал: 161

НА СКОРУЮ РУКУ

❖ Очистить и перебрать ягоды, вымыть и дать воде стечь. Приготовить крем по указаниям на упаковке.

❖ Разложить в 4 высоких бокала ягоды и крем слоями. Оставить несколько ягодок для украшения.

**ВАРИАНТ:** для приготовления шоколадного крема с грушами нужно вместо ванильного крема купить 1 пакетик шоколадного и взять 300 г молока. Разложить в вазочки или бокалы крем и половинки консервированных груш, поставить в холодильник для охлаждения. Украсить шафраном ванильного мороженого или взбитыми сливками.



# Клубничный крем

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**1 упаковка ванильного крема,**  
**150 мл молока,**  
**150 мл густых сливок,**  
**300 г клубники,**  
**1 ст. л. просеянной сахарной пудры,**  
**1 ст. л. лимонного сока**

**Время:**

15 минут

**В одной порции:**

Б: 3 г, Ж: 13 г, У: 27 г,  
 кдк: 1027, ккал: 246

❖ Приготовить клубничный крем с молоком и сливками по указаниям на упаковке.

❖ Клубнику вымыть, дать воде стечь, очистить и нарезать мелкими кусочками. Размять с сахарной пудрой и перемешать с лимонным соком.

❖ Осторожно перемешать клубничное пюре с кремом — так, чтобы остались видны полоски.

ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО





# Зефир с шоколадным муссом

(фото на с. 65)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

100 г белого зефира,  
50 г шоколада,  
1 упаковка шоколадного  
мусса,  
250 мл молока

Для малиновых сливок:  
125 мл густых сливок,  
6–8 ст. л. малинового  
сиропа

### Время:

20 минут (не считая  
времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 6 г, Ж: 19 г, У: 68 г,  
кдк: 1994, ккал: 476

### ДЛЯ ДЕТЕЙ

❖ Для приготовления десерта выложить зефи-  
ром круглую миску (объем около 800 мл). Из-  
мельчить половину шоколада.

❖ Приготовить шоколадный мусс с молоком по  
указаниям на упаковке. Подмешать измельчен-  
ный шоколад. Заполнить миску муссом и поста-  
вить в холодильник не меньше чем на 2 часа.

❖ Опрокинуть мусс на блюдо. Оставшийся шо-  
колад растопить в кастрюльке на водяной бане (ма-  
лый огонь) и полить зефир при помощи ложки.

❖ Взбить сливки до густоты, добавив 2 ст. л.  
малинового сиропа. Подать к десерту сливки и  
оставшийся сироп.



# Шоколадное тирамису

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

Суфле в шоколаде (с  
вафельным донышком) —  
12 шт.,  
2 ст. л. холодного кофе,  
4 капельки миндальной  
ароматической эссенции,  
300 г сыра домашнего

### Время:

15 минут

### В одной порции:

Б: 9 г, Ж: 25 г, У: 6 г,  
кдк: 1237, ккал: 296

### ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО

❖ Отделить вафельные донышки суфле. Сме-  
шать кофе и миндальную эссенцию, сбрызнуть  
вафли.

❖ Смешать пенистую массу суфле с сырковой  
массой. Выложить на 4 десертные тарелки вафли  
и образовавшуюся массу слоями (на каждую  
порцию по 3 вафли), закончив сырковой массой.

❖ Верхний слой сырковой массы можно  
украсить тертым шоколадом и виноградинками.

**СОВЕТ:** этот десерт можно рассчитать и для  
другого количества порций: по 3 суфле, по 75 г  
сырковой массы и по 1 виноградинке на каждую.





# Мусс с яичным ликером

(фото на с. 66)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

5 листиков прозрачного  
желатина,  
5 яичных желтков,  
80 г сахарного песка,  
75 мл яичного ликера,  
500 мл густых сливок  
1 ч. л. какао-порошка

### Время:

25 минут (не считая  
времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 8 г, Ж: 46 г, У: 29 г,  
кдк: 2561, ккал: 612

Для гостей

❖ Залить желатин водой по указаниям на упаковке. Взбить яичные желтки с сахаром до состояния пены. Добавить яичный ликер и снова взбить.

❖ Отжать желатин, растворить в небольшом количестве горячей воды и смешать с желтковой массой. Взбить сливки до густоты и подмешать к массе. Переложить массу в миску и поставить в холодильник не менее чем на 6 часов.

❖ Столовой ложкой разложить шарики из мусса на тарелки. Посыпать порошком какао и подать на стол.



# Мятный мусс

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

5 листиков прозрачного  
желатина,  
4 яичных желтка,  
80 г сахарного песка,  
75 мл мятного ликера,  
500 мл густых сливок

Для персикового соуса:  
425 г консервированных  
персиков,  
немного сахара

### Время:

25 минут (не считая  
времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 7 г, Ж: 44 г, У: 48 г,  
кдк: 2847, ккал: 681

Изысканное блюдо

❖ Залить желатин водой по указаниям на упаковке. Взбить яичные желтки с сахаром до состояния пены. Добавить мятный ликер и снова взбить.

❖ Отжать желатин, растворить в горячей воде и смешать с желтковой массой.

❖ Взбить сливки до густоты и подмешать к массе. Переложить массу в миску и поставить в холодильник не менее чем на 6–8 часов.

❖ Для персикового соуса размять персики вместе с соком. По желанию можно добавить немного сахара.

❖ Столовой ложкой разложить шарики из мусса на тарелки и подать с персиковым соусом.





# Желе ассорти

(12 порций; фото на с. 69)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

По 1 пакетику лимонного, малинового, мятного желе,  
240 г сахарного песка, 1200 мл воды

Для ванильного соуса:  
500 мл молока, 50 г сахарного песка, 1 стручок ванили, 35 г крахмала

### Время:

30 минут (не считая времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 4 г, Ж: 1 г, У: 29 г, кдж: 604, ккал: 144

❖ Приготовить желе каждого из видов по указаниям на упаковке (использовав по 80 г сахара и по 400 мл воды). Залить отдельно в плоские мисочки и поставить в холодильник.

❖ Достать желе из мисочек, нарезать кубиками и разложить слоями разных цветов в десертной посуде.

❖ Для ванильного соуса вскипятить в кастрюльке 400 мл молока с сахаром и ванилью. Смешать крахмал с оставшимся молоком, добавить к горячему молоку и снова довести до кипения. Соус остудить.

❖ Залить желе ванильным соусом или подать его отдельно.



# Пудинг с желе

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

1 упаковка ванильного пудинга (в порошке), 40 г сахарного песка, 500 мл молока, 2 ч. л. прозрачной желе-заливки для торты, 125 мл ликера

### Время:

15 минут (не считая времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 4 г, Ж: 4 г, У: 33 г, кдж: 1082, ккал: 258

❖ Приготовить пудинг из порошка, сахара и молока по указаниям на упаковке. Пудинг немного остудить, время от времени перемешивая. Половину пудинга разложить в 4–5 десертных бокалов.

❖ Из желе для торта, воды и ликера приготовить заливку и немного остудить, потом залить пудинг и держать в холодильнике, пока все не застынет.

❖ Оставшийся пудинг еще раз перемешать и разложить слоем поверх желе.





# Творожный крем с ягодами

(6–8 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

150 г ревеня,  
150 г крыжовника,  
250 г клубники,  
6 листиков прозрачного  
желатина,  
цедра 1 лимона,  
50 г сахарного песка,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
2 ст. л. лимонного сока,  
1 кг творога (20 %  
жирности),  
250 г сладкого сливочного  
сыра,  
3 бэз (по 25 г),  
свежие ягоды и бэз  
(по желанию)

## Время:

40 минут (не считая  
времени на охлаждение)

## В одной порции:

Б: 21 г, Ж: 11 г, У: 26 г,  
кдк: 1311, ккал: 313

## ДЛЯ ГОСТЕЙ

❖ Почистить ревень, вымыть и нарезать кусочками. Очистить и вымыть крыжовник. Быстро проварить ревень и крыжовник в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Вымыть клубнику, очистить, дать воде стечь.

❖ Залить желатин водой по указаниям на упаковке. Смешать лимонную цедру, сахар, ванильный сахар и лимонный сок с творогом и сливочным сыром. Вымешивать, пока сахар не растворится.

❖ Распустить желатин в кастрюльке на малом огне. Сначала смешать с желатином несколько ложек творожной массы, потом переложить образовавшуюся смесь в посуду с творожной массой и снова перемешать. Раскрошить бэз и добавить к массе.

❖ Выложить алюминиевой фольгой прямоугольную форму для выпечки (25x11 см), заполнить слоем крема, разложить поверх крема (и слегка вдавить) часть клубники, крыжовника и ревеня, потом снова выложить слой крема и продолжать до тех пор, пока все продукты не будут использованы (последним должен быть слой крема).

❖ Поставить крем в холодильник не менее чем на 4 часа. Потом опрокинуть форму на блюдо и (по желанию) украсить крем ягодами и бэзом.

**СОВЕТ:** творожный крем с ягодами можно заморозить как мороженое (тогда не следует использовать желатин).

**ВАРИАНТ:** творожный крем можно приготовить только с клубникой (около 500 г) и подать со сладким соусом из киви (см. с. 92).





# Ягодно-апельсиновый крем

(фото на с. 73)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

14 листиков перечной мяты,  
2 яичных желтка,  
50 г сахарного песка,  
200 г нежирного творога,  
2 ст. л. апельсинового ликера,  
3 листика белого желатина,  
200 г свежих ягод,  
2 яичных белка,  
125 мл густых сливок

**Время:**  
50 минут

**В одной порции:**  
Б: 17 г, Ж: 13 г, У: 19 г,  
кдк: 1190, ккал: 284

Для гостей

❖ Вскипятить воду с 4 листиками мяты и дать ей настояться. Потом листики мяты удалить.

❖ Горячую мятную воду, желтки и сахар взбить миксером до пенистой массы. Добавить творог и апельсиновый ликер, снова перемешать.

❖ Растворить желатин, слегка отжать и распустить на малом огне. Добавить немного крема в желатин, потом перелить образовавшуюся смесь в посуду с кремом.

❖ Очистить и вымыть ягоды (малину не мыть) и дать воде стечь. Когда крем начнет застывать, подмешать ягоды и оставшиеся листики мяты. Взбить до густоты белки и сливки (по отдельности) и тоже подмешать к крему. Разложить крем в порционные вазочки.



# Суфле с мандаринами

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

Суфле в шоколаде (с основой из вафель) — 9 шт.,  
500 г нежирного творога,  
175 г консервированных мандариновых долек  
250 мл густых сливок

**Время:**  
10 минут

**В одной порции:**  
Б: 13 г, Ж: 18 г, У: 31 г,  
кдк: 1493, ккал: 352

Для детей

❖ Отделить вафельные донышки суфле. Смешать пенистую массу суфле с творогом.

❖ Откинуть мандариновые дольки на сито, чтобы сок стек. Взбить сливки до густоты и смешать с творогом. Подмешать мандарины (по желанию дольки можно разрезать).

❖ Выложить массу в красивую посуду и украсить вафлями.





# Крестьянский десерт

(6 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**350 г подсохшего хлеба (по возможности и пшеничного, и ржаного) или сухарей,  
150 сахарного песка, тертая цедра 0,5 лимона, 500 мл густых сливок, 2 ст. л. сахарного песка, 150 г нежирного творога, 80 г шоколада, 6 ст. л. желе (конфитюра) из красной смородины, 200 г яблочного пюре**

**Время:**  
35 минут

**В одной порции:**  
Б: 11 г, Ж: 31 г, У: 81 г,  
кдж: 2776, ккал: 663

## ПРОСТОЕ БЛЮДО

- ❖ Натереть и смешать хлеб (сухари). Растопить сахар в кастрюльке. Добавить лимонную цедру и сухарную крошку, все хорошо перемешать и остудить.
  - ❖ Взбить до густоты сливки с сахаром в большой посуде. Потом подмешать творог.
  - ❖ Натереть шоколад и смешать с остывшей сухарной массой. Растопить в кастрюльке на малом огне смородиновое желе (конфитюр).
  - ❖ В стеклянной посуде выложить слоями половину сливочно-творожной массы, половину сухарной массы, половину смородинового желе и яблочное пюре. Потом снова выложить слой сливок с творогом и оставшуюся сухарную массу.
  - ❖ Украсить десерт оставшимися сливками и смородиновым желе (конфитюром).
- ВАРИАНТ:** для приготовления фруктово-шоколадного творожного десерта смешать 250 г очищенных и вымытых ягод (например, малины, ежевики, смородины) с 2–3 ст. л. малиновой наливки и 30 г сахара; оставить на 15 минут. Раскрошить 200 г ржаного хлеба, обжарить на сковороде, карамелизировать с 30 г сахарного песка и остудить. Смешать остывшие хлебные крошки со щепоткой молотой кофии, 100 г тертого шоколада и 1 пакетиком ванильного сахара. Смешать до однородной массы 500 г нежирного творога с 3 ст. л. пахты, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры и 40 г сахара. Взбить до густоты 250 мл сливок и подмешать вместе с ягодами к творогу. Выложить слоями в стеклянную посуду сухарную и творожную массу.





# Монблан

(6 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

1 кг каштанов,  
475 мл молока,  
1 стручок ванили,  
70 г сахарного песка,  
50 г сливочного масла,  
2 яичных желтка,  
25 мл орехового ликера,  
300 г сметаны,  
50 г сахарного песка

### Время:

90 минут

### В одной порции:

Б: 10 г, Ж: 26 г, У: 99 г,  
кдк: 2901, ккал: 692

ТРЕБУЕТ ВРЕМЕНИ

♥ Надрезать крестом каштаны и варить в подсоленной воде около 15 минут, пока скорлупа на разрезе не начнет загибаться. Слить воду и очистить каштаны, удаляя также внутреннюю кожицу.

♥ Отделить 500 г каштанов и залить молоком. Расщепить ванильную палочку, заложить в молоко вместе с сахаром. Довести молоко до кипения и варить на малом огне примерно 60 минут.

♥ Откинуть каштаны на дуршлаг; удалить ваниль. Размять каштаны и размешать с горячим молоком до состояния крема. Добавить сливочное масло и яичные желтки, ароматизировать ореховым ликером и выложить горкой на блюде.

♥ Взбить сметану с сахаром в пену и залить каштаны на блюде.



# Трифле

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

4 яичных желтка,  
75 г сахарного песка,  
1 пакетик ванильного сахара,  
бисквитный корж (150 г),  
50 г клубничного джема,  
100 мл шерри,  
500 мл молока

### Время:

40 минут (не считая времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 11 г, Ж: 19 г, У: 55 г,  
кдк: 1952, ккал: 466

♥ Взбить миксером желтки с сахарным песком и ванильным сахаром до состояния пены.

♥ Смазать бисквитный корж клубничным джемом, нарезать кубиками, разложить в 4 десертных бокала и сбрзнуть шерри.

♥ Влить теплое молоко в желтковую массу и сбить крем на водяной бане. Разложить крем в бокалы и остудить.

♥ Взбить сливки до густоты. Украсить охлажденный крем можно взбитыми сливками, клубникой и бисквитным печеньем.



# Пудинг с ананасами

Слить сок из банки с ананасами, откинув их на дуршлаг. Ананасы очень мелко нарезать, оставив несколько целых кусочков для украшения.

Смешать пудинг в порошке с сахарным песком; влить 4–6 ст. л. молока и перемешать до однородной массы. Оставшееся молоко вместе со сливками довести до кипения. Снять кастрюльку с огня, добавить пудинговую массу и при постоянном помешивании вскипятить.

Добавить к пудингу кусочки ананасов, заполнить массой форму, сполоснув ее холодной водой, и поставить в холодильник не менее чем на 4 часа.

Для приготовления кокосового соуса смешать крахмал с 3 ст. л. молока. Измельчить глазурь. Оставшееся молоко вместе со сливками довести до кипения, добавить крахмал и снова вскипятить. Засыпать в массу и растопить глазурь. Добавить кокосовую стружку и остудить соус.

Опрокинуть пудинг на блюдо, украсить оставшимися кусочками ананаса и подать с кокосовым соусом.

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

1 банка консервированных ананасов (вес фруктов 255 г),  
1 пакетик шоколадного пудинга,  
40 г сахарного песка,  
350 мл молока,  
100 мл густых сливок

Для кокосового соуса:  
1 ч. л. крахмала,  
150 мл молока,  
100 г белой глазури,  
150 г густых сливок,  
40 г кокосовой стружки

## Время:

25 минут (не считая времени на охлаждение)

## В одной порции:

Б: 9 г, Ж: 39 г, У: 52 г,  
кдж: 2552, ккал: 609

## ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО





# Лимонный пудинг с виноградным сиропом

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**Для лимонного пудинга:**  
 1 пакетик лимонного  
 пудинга в порошке,  
 450 мл воды,  
 80 г сахарного песка,  
 125 мл густых сливок

**Для виноградного сиропа:**  
 200 г белого винограда  
 без косточек,  
 200 мл белого вина,  
 200 мл воды,  
 40 г сахарного песка,  
 цедра 0,5 лимона,  
 0,5 палочки корицы

## Время:

30 минут (не считая  
 времени на охлаждение)

## В одной порции:

Б: 1 г, Ж: 10 г, У: 51 г,  
 кдк: 1413, ккал: 337

## Для гостей

♥ Приготовить лимонный пудинг по указаниям на упаковке, но использовать продукты по данному рецепту (450 мл воды, 80 г сахарного песка); слегка остудить.

♥ Когда пудинг станет тепловатым, взбить сливки и подмешать к массе. Сполоснуть формочки холодной водой, заполнить их пудинговой массой и поставить в холодильник не менее чем на 3 часа.

♥ Для приготовления виноградного сиропа промыть виноград, дать воде стечь; разрезать ягоды на половинки. Вскипятить белое вино с содой, лимонной цедрой, коричной палочкой и сахарным песком; уварить (без крышки) до состояния сиропа (около 15 минут). Снять кастрюльку с огня. Засыпать ягоды в сироп и все вместе остудить.

♥ Удалить цедру и палочку корицы из виноградного сиропа. Опрокинуть формочки с пудингом на тарелки и подать с виноградным сиропом.

**СОВЕТ:** лимонный пудинг можно также приготовить следующим способом: размягчить 2 листика прозрачного желатина (по указаниям на упаковке); сварить пудинг, взяв 1 пакетик ванильного пудинга, 100 г сахарного песка, 375 мл воды и 125 мл лимонного сока; отжать желатин и растворить в пудинговой массе. Когда пудинг остынет до комнатной температуры, добавить 125 мл взбитых сливок (далее см. указания выше).



# ПАРФЕ, МОРОЖЕНОЕ, ШЕРБЕТЫ



## Самый огромный торт-мороженое (16 порций)

### СОСТАВ ПРОДУКТОВ

150 г глазури из молочного шоколада,  
100 г глазури из горького шоколада,  
450 г жирной сметаны,  
25 г сахарной пудры,  
4–5 ст. л. рома или апельсинового сока,  
15 шоколадок с начинкой из нуги и вафель,  
100 г глазури из белого шоколада

### Время:

25 минут (не считая времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 5 г, Ж: 20 г, У: 25 г,  
кдк: 1305, ккал: 312

### Для гостей

Измельчить глазурь из молочного и горького шоколада и растопить на малом огне в водяной бане до образования однородной массы.

Сбить сметану миксером, добавить сахарную пудру, ром (или апельсиновый сок). Добавить растопленную глазурь и все перемешать.

Разложить по длине формы, выложенной фольгой шоколадки. Заполнить шоколадной массой и разровнять. Поставить форму в морозильник на 3–4 часа.

Глазурь из белого шоколада растопить на малом огне в водяной бане.

Достать форму из морозильника, опрокинуть на блюдо и удалить пленку. Украсить торт белой глазурью (также можно заполнить глазурью маленький пакет для замораживания продуктов, срезать уголок и украсить торт).

По желанию можно измельчить оставшиеся кусочки шоколада и посыпать торт-мороженое.

**СОВЕТ:** остатки торта-мороженого можно снова заморозить, прикрыв полиэтиленовой пленкой.





# Рулет из мороженого

(4–6 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

120 г бисквитного печенья,  
8 ст. л. холодного крепкого кофе,  
30 г очищенного молотого миндаля,  
150 г вишневого джема,  
1 яичный белок,  
30 г сахарного песка,  
125 мл густых сливок,  
1 ч. л. ванильного сахара,  
1 ч. л. отвердителя для сливок,  
1–2 ст. л. вишневой наливки,  
300 г вишни (черешни),  
150 мл яичного ликера

## Время:

35 минут (не считая времени на охлаждение)

## В одной порции:

Б: 7 г, Ж: 14 г, У: 56 г,  
кдж: 1865, ккал: 445

ЛУЧШЕ ПРИГОТОВИТЬ ЗАРАНЕЕ

❖ Нарезать бисквитное печенье тонкими ломтиками и смешать с кофе и миндалем. На листе бумаги для выпечки длиной примерно 50 см отметить квадрат размером 25x25 см. Разложить бисквитную массу на квадрате и слегка примять. Подогреть конфитюр, смазать бисквитную массу и остудить.

❖ Взбить яичные белки до густоты, постепенно добавляя сахарный песок. Взбить сливки с ванильным сахаром и отвердителем. Добавить вишневую наливку и взбитый белок. Смазать сливками слой бисквита, оставив край шириной примерно 2 см.

❖ Скатать бисквит, смазанный сливками, с помощью бумаги для выпечки. Концы бумаги завернуть, как конфету. Рулет в бумаге положить в морозильник не менее чем на 3 часа.

❖ Промыть вишню (черешню), дать воде стечь, вынуть косточки. Удалить бумагу, нарезать рулет ломтиками, полить яичным ликером и украсить ягодами.

**ВАРИАНТ:** вместо печенья можно испечь бисквитный корж. Для этого нужно взбить миксером 2 яйца и 1 желток до образования пенистой массы. Смешать 40 г сахарного песка с пакетиком ванильного сахара, постепенно засыпать в массу и взбивать еще примерно 2 минуты. Смешать 50 г пшеничной муки со щепоткой разрыхлителя, посыпать яичный крем и быстро перемешать. Разложить бумагу для выпечки на противне. Смазать тестом  $\frac{2}{3}$  бумаги, загнув ее края, и выпекать (верхний и нижний подогрев: примерно 200°C, газ: деление 3; время выпечки: около 8 минут). Готовый бисквит сразу переложить на кухонное полотенце, посыпанное сахарным песком; удалить бумагу и остудить бисквит. Далее следовать рецепту, начиная с пункта 2.





# ИНЬ И ЯНЬ

(2 порции)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**Для светлого соуса:**

100 мл молока,  
0,5 ч. л. крахмала (сливочного пудинга в порошке),  
1 ч. л. сахарного песка,  
50 мл густых сливок

**Для вишневого соуса:**

100 г консервированных вишнен.

50 мл вишневого сока,

60 г глазури из горького шоколада,

2 больших шарика шоколадного мороженого,

2 больших шарика вишневого мороженого

**Время:**

40 минут

**В одной порции:**

Б: 5 г, Ж: 22 г, У: 45 г,

кдж: 1731, ккал: 414

Изысканное блюдо

❖ Для приготовления светлого соуса вскипятить молоко, отдавив 2 ст. л. молока; смешать 2 ст. л. молока с пудинговым порошком и сахарным песком и влить при помешивании в кипящее молоко. Остудить жидкость, время от времени ее перемешивая. Добавить сливки в охлажденный соус.

❖ Размять вишни в вишневом соке и пропустить через сито.

❖ Измельчить глазурь и растопить на малом огне в водяной бане до образования однородной массы. Заполнить глазурью маленький пакет для замораживания продуктов и срезать уголок.

❖ На двух тарелках нарисовать глазурью, выдавливая ее из пакетика, крути диаметром около 15 см. Разделить круги изогнутой линией (так, чтобы получился узор в форме двух капель) и оставить, чтобы шоколад застыл.

❖ Заполнить одну «каплю» сливочным, другую вишневым соусом. В «капле» с красным соусом разместить шарик белого шоколадного мороженого, в «капле» с белым соусом — шарик вишневого мороженого.

**СОВЕТ:** если у вас мало времени, то можно использовать готовые сладкие соусы (в бутылках).

**ВАРИАНТ:** оба соуса можно облагородить: в светлый соус добавить немного яичного ликера, а в красный — немного вишневой наливки.





# Парфе с капучино

(фото на с. 87)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

3 яичных желтка,  
70 г сахарного песка,  
1 ст. л. растворимого кофе (в порошке),  
20 мл кофейного ликера,  
1 чашка кофе-эспрессо,  
375 мл густых сливок,  
какао-порошок

## Время:

20 минут (не считая времени на охлаждение)

## В одной порции:

Б: 6 г, Ж: 33 г, У: 24 г,  
кдк: 1833, ккал: 437

Изысканное блюдо

❖ Сбить на водяной бане яичные желтки с сахаром, растворимым кофе, ликером и кофе-эспрессо. После этого взбивать массу в холодном виде.

❖ Сбить до густоты 250 мл сливок и подмешать к кофейной массе. Разложить массу в большие чашки, заполнив их на  $\frac{3}{4}$ , и как следует охладить.

❖ За 15 минут до подачи на стол достать парфе из холодильника. Оставшиеся сливки взбить (но не до густоты) и разложить в чашки, слегка посыпать порошком какао и подавать на стол.

**СОВЕТ:** ликер «Тиа Мария» (Ямайка) особенно подходит к этому десерту.



# Парфе с корицей

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

3 яичных желтка,  
75 г сахарного песка,  
1 ч. л. молотой корицы,  
3 ст. л. коньяка,  
3 яичных белка,  
1 ст. л. сахарного песка,  
250 г густой жирной сметаны,  
300 г фруктов

## Время:

25 минут (не считая времени на охлаждение)

## В одной порции:

Б: 5 г, Ж: 31 г, У: 35 г,  
кдк: 1965, ккал: 470

ПРИГОТОВИТЬ ЗАРАНЕЕ

❖ Взбить при помощи миксера яичные желтки с сахаром до образования густого крема. Добавить корицу и коньяк и снова перемешать.

❖ Взбить яичные белки с сахаром. Осторожно смешать белки, сметану и желтковый крем; переложить массу в миску, закрыть крышкой и поставить в морозильник (желательно на ночь).

❖ Примерно за 10 минут до подачи на стол достать миску из холодильника и быстро опустить в горячую воду. Опрокинуть парфе на блюдо, нарезать ломтиками и украсить фруктами.

**СОВЕТ:** к парфе с корицей можно вместо свежих фруктов подать соус из размятой клубники.





# Бисмарк

(8 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**6 яичных желтков,**  
**200 г сахарного песка,**  
**2 пакетика ванильного сахара,**  
**75 мл молока,**  
**500 мл густых сливок,**  
**2 ст. л. абрикосового ликера,**  
**25 г очищенного молотого миндаля,**  
**480 г консервированных абрикосов,**  
**500 мл густых сливок**

**Для беze:**

**2 яичных белка,**  
**100 г сахарного песка (мелкого)**

**Взбитые сливки,**  
**ломтики абрикосов**

## Время:

**35 минут (не считая времени на выпечку и охлаждение)**

## В одной порции:

**Б: 5 г, Ж: 43 г, У: 57 г,**  
**КДЖ: 2759, ккал: 659**

## Для гостей

Сбить при помощи миксера 150 г сахарного песка, ванильный сахар и молоко на водяной бане до состояния крема (5 минут). Вынуть посуду из водяной бани и сбивать массу в холодном виде.

Взбить сливки до густоты. Подмешать абрикосовый ликер, миндаль и сливки; заморозить массу (двумя порциями) в кухонной машине для приготовления мороженого. Смазать стенки формы для мороженого массой, оставив середину пустой.

Размять фрукты в пюре. Сбить желтки с сахаром на водяной бане до состояния крема, потом подмешать абрикосовое пюре.

Взбить сливки до густоты и подмешать к этой массе так, чтобы остались видны белые полосы. Залить оставшейся массой середину формы для мороженого и замораживать его не менее 6 часов.

Взбивать при помощи миксера белки до густоты. Постепенно добавлять сахар. При помощи кондитерского шприца распределить массу каплями на противене, выложенном бумагой для выпечки. Поставить противень в духовку.

**Верхний и нижний подогрев: около 120°С**

(предварительно разогреть духовку).

**Горячий воздух: около 100°С**

(духовку не разогревать).

**Газ: ступень 1** (духовку предварительно не разогревать, зажечь газ на 25 минут, выключить на 25 минут, снова зажечь на 25 минут).

**Время: 70–100 минут.**

Остудить беze. Опрокинуть торт-мороженое на блюдо, украсить сливками и абрикосами.

**СОВЕТ:** можно заморозить торт и в обычной миске, взбивая веничком через каждые 30 минут.





# Айсбургеры

(фото на с. 91)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

150 г малины,  
30 г сахарной пудры,  
4 тостовые вафли,  
4 ломтика ананаса  
(из банки),  
150 г шоколадного  
мороженого

**Время:**

20 минут

**В одной порции:**

Б: 4 г, Ж: 12 г, У: 49 г,  
кдж: 1381, ккал: 330

❖ Перебрать малину (но не мыть), протереть и смешать с сахарной пудрой. Запечь вафли в тостере и разделить на половинки.

❖ Слить сок ананасов. Разделить шоколадное мороженое на 4 порции.

❖ На 4 половинки вафель положить по кружку ананаса и порцию мороженого. Полить малиновым пюре и прикрыть второй половинкой вафли.

**СОВЕТ:** по желанию айсбургеры можно посыпать сахарной пудрой.



# Лимонный шербет с сабайоном

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

250 мл белого вина,  
130–170 г сахарного песка,  
250 мл лимонного сока,  
1 ст. л. измельченных листиков мелиссы,  
1 ч. л. тертой лимонной цедры,  
2 яичных белка

Для сабайона:

1 яйцо, 2 яичных желтка,  
100 г сахарного песка,  
100 мл марсала

**Время:**

30 минут

**В одной порции:**

Б: 6 г, Ж: 5 г, У: 65 г,  
кдж: 1630, ккал: 389

**Изысканное блюдо**

❖ Для приготовления шербета вскипятить в кастрюле вино и 250 мл воды со 100 г сахара. Добавить лимонный сок и остудить жидкость.

❖ Добавить мелиссу и лимонную цедру, засыпать оставшийся сахар, перелить в металлическую миску и поставить на ночь в морозильник.

❖ Достать замороженный напиток из морозильника и подождать, пока он немного оттает. Взбить до густоты белок и перемешать с напитком.

❖ Для приготовления сабайона взбить яйцо и яичные желтки с сахаром и марсалой на водяной бане до густоты крема. Заполнить шербетом порционную посуду и разложить сабайон.

**СОВЕТ:** шербет, поданный в лимонной кожуре (мякоть удалить), выглядит более эффектно.





# Мороженое в винном тесте

(6 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**По 6 шариков ванильного и шоколадного мороженого,**  
**200 г сырой марципановой массы,**  
**100 г сахарной пудры**

**Для винного теста:**  
**100 г пшеничной муки,**  
**щепотка разрыхлителя,**  
**1 ст. л. растительного масла,**  
**1 желток,**  
**125 мл белого вина**

**Для малинового соуса:**  
**250 г свежей или свежезамороженной малины,**  
**немного сахара,**  
**немного ванильного сахара**

**Для соуса киви:**  
**3 киви,**  
**немного сахара,**  
**немного ванильного сахара,**  
**1 яичный белок,**  
**1 ст. л. сахарного песка,**  
**кокосовый жир (для выпечки)**

**Время:**  
**35 минут (не считая времени на замораживание)**

**В одной порции:**  
**Б: 9 г, Ж: 24 г, У: 68 г,**  
**кдж: 2369, ккал: 565**

Изысканное блюдо

❖ Заморозить шарики мороженого.

❖ Смешать марципановую массу с сахарной пудрой и разделить на две части. Раскатать обе порции прямоугольниками (22x33 см), разрезать на 6 квадратов; в середину каждого положить по 1 шарику мороженого. Обернуть шарики марципаном, соединить и сжать края и снова поставить в морозильник.

❖ Для винного теста смешать муку с разрыхлителем, просеять и засыпать в емкость для сбивания. Добавить растительное масло, яичный желток, соль, белое вино и сбить миксером. Оставить тесто примерно на 30 минут.

❖ В это время перебрать малину для соуса (но не мыть) или разморозить ее, размять в пюре и пропустить через сито. Добавить сахар и ванильный сахар.

❖ Очистить киви для соуса, размять в пюре и пропустить через сито. Добавить сахар и ванильный сахар.

❖ Взбить белок с сахаром до густоты и подмешать к винному тесту. Опустить марципановые шарики в тесто, обжарить в разогретом жире до золотистого цвета, выложить на кухонную бумагу.

❖ Запеченные шарики мороженого выложить на тарелки, подлить понемногу фруктовых соусов и сразу подавать на стол.





# Мороженое из йогурта с винным соусом

(8 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

### Для мороженого:

75 г изюма,  
50 мл коньяка,  
3 яйца,  
2 ст. л. меда,  
1 ванильная палочка,  
300 г йогурта,  
375 мл сливок для  
взбивания

### Для винного соуса:

25 г сливочного масла,  
3 ст. л. меда,  
125 мл белого вина,  
1 ст. л. лимонного сока,  
50 г изюма,  
40 г измельченных грецких орехов

125 мл густых сливок

### Время:

35 минут (не считая времени на замачивание изюма и охлаждение)

### В одной порции:

Б: 7 г, Ж: 27 г, У: 25 г,  
кдк: 1649, ккал: 405

### Для гостей

❖ Залить изюм коньяком и оставить на 3 часа.

❖ Взбить яйца с медом и пастой из ванильной палочки до образования пенистой массы. Подмешать йогурт. Взбить до густоты сливки, подмешать к массе и поставить в морозильник на 1 час.

❖ Добавить изюм, поставить в морозильник еще на 1,5 часа, сильно перемешивая массу каждые 30 минут. Замороженную массу переложить в круглую миску (1,5 л), примять и снова поставить в морозильник примерно на 2 часа.

❖ Достать мороженое и оставить при комнатной температуре на то время, пока готовится подливка.

❖ Сливочное масло разогреть с медом при постоянном помешивании, пока масса не приобретет цвет карамели. Добавить белое вино, лимонный сок, изюм и варить 3 минуты.

❖ Опрокинуть мороженое на большое блюдо и посыпать трещинами орехами. Взбить сливки до густоты. Подать мороженое со сливками и горячим соусом.

**СОВЕТ:** можно украсить виноградом, разделив ягоды на половинки.

**ВАРИАНТ:** в мороженое из йогурта можно добавить карамелизованные греческие орехи. Для этого нужно разогреть в кастрюльке 40 г сливочного масла и 40 г сахара песка, засыпать 100 г греческих орехов и карамелизовать их при постоянном помешивании.





# Парфе ореховое

(ФОТО на с. 97)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

2 яйца,  
4 яичных желтка,  
130 г сахарного песка,  
70 г очищенных грецких  
орехов,  
2 ст. л. ореховой нуги,  
2 ч. л. рома,  
2 ч. л. шоколадного  
ликерса,  
350 мл густых сливок

### Время:

30 минут (не считая  
времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 12 г, Ж: 48 г, У: 42 г,  
кдж: 2835, ккал: 677

Для гостей

❖ Взбивать яйца, яичные желтки и 100 г сахарного песка в миске над горячим паром, а потом над ледяной водой.

❖ Из оставшегося сахара и 2 ст. л. воды приготовить карамель. Нарубить грецкие орехи, добавить к карамели, перемешать и остудить, смешать с яично-сахарной массой.

❖ Растопить ореховую нугу на водяной бане. Добавить ром и шоколадный ликер, все перемешать. Соединить с ореховой массой и снова перемешать.

❖ Взбить сливки до густоты и добавить к смеси. Переложить смесь в форму для парфе (объем 1 л), выложенную полиэтиленовой пленкой, и поставить в морозильник на 4–5 часов. Перед подачей на стол парфе опрокинуть на блюдо и украсить.



# Ванильное мороженое

(8 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

4 яичных желтка,  
500 мл взбитых сливок,  
100 г сахарного песка,  
1 ст. л. лимонного сока,  
1 пакетик ванильного  
сахара

### Время:

25 минут (не считая  
времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 3 г, Ж: 23 г, У: 16 г,  
кдж: 1219, ккал: 291

❖ Сбивать яичные желтки с 3 ст. л. сливок, сахаром, лимонным соком и ванильным сахаром до образования густой массы.

❖ Оставшиеся сливки взбить до густоты и добавить к полученной массе. Выложить массу в плоскую форму, смазанную растительным маслом, и поставить в морозильник.

**СОВЕТ:** можно добавить в ванильное мороженое 100 г нарубленных грецких орехов, миндаль или замоченный в коньяке изюм.



# ВЫПЕЧКА



## Мини-шарлотки

### СОСТАВ ПРОДУКТОВ

150 мл густых сливок,  
130 г сливочного  
шоколада,  
150 г тонкого печенья  
(в виде скрученных  
из теста палочек),  
100 г заспиртованных  
фруктов,  
4 шарика ванильного  
мороженого

### Время:

25 минут (не считая  
времени на охлаждение)

### В одной порции:

Б: 6 г, Ж: 34 г, У: 53 г,  
кдж: 2358, ккал: 563

### Для гостей

♥ Залить сливки в кастрюлю и разогреть. Разломить и измельчить шоколад, засыпать в сливки и растопить при помешивании на слабом огне (не варить!). Поставить шоколадную массу в холодильник не менее чем на 3 часа.

♥ Хлебным ножом разрезать печенье на половинки. Разместить трубочки по краям 4 формочек для выпечки или чашек (диаметром примерно 8 см), смазав дно маслом.

♥ Взбить при помощи миксера шоколадно-сливочную массу до густоты, заполнить формочки и поставить в холодильник не менее чем на 2 часа.

♥ Быстро опустить формочки в горячую воду и осторожно опрокинуть мини-шарлотки на тарелки. Разложить заспиртованные фрукты вокруг шарлоток.

♥ Оставшийся шоколад натереть на мелкой терке и посыпать тарелки. Выложить на тарелки по 1 шарику ванильного мороженого.

**СОВЕТ:** вместо готовых заспиртованных фруктов десерт можно украсить грушами, тушенными в красном вине, или свежими ягодами, фруктами, например, малиной, клубникой или нарезанными ломтиками киви.





# Десерт халифа

(фото на стр. 101)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**150 г замороженного слоеного теста,**  
**3 ст. л. кунжута,**  
**1 ст. л. меда,**  
**молотая корица,**  
**4 ст. л. раст. масла,**  
**по 4 шарика орехового,**  
**фисташкового и ваниль-**  
**ного мороженого**

## Время:

30 минут

## В одной порции:

Б: 6 г, Ж: 32 г, У: 42 г,  
 кдк: 2067, ккал: 494

## Изысканное блюдо

- ◆ Обжарить кунжут на сковороде без масла, добавить мед и немного корицы.
- ◆ Разделить пласти слоеного теста и раскатать 4 кружка по размеру сковороды. Разогреть 1 ст. л. растительного масла, обжарить круг из слоеного теста с обеих сторон на среднем огне. Так же обжарить оставшиеся 3 круга и остудить.
- ◆ Готовые круги смазать медово-кунжутной смесью. На тесте разложить по 3 шарика мороженого всех сортов и посыпать корицей.

**СОВЕТ:** когда слоеное тесто оказывается на сковороде, оно несколько уменьшается в размерах. Когда его переворачивают, тесто начинает подниматься.

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**100 г пшеничной муки,**  
**100 г сахарной пудры,**  
**100 мл густых сливок**  
  
**200 г черники,**  
**250 мл густые сливки,**  
**30 г сахарного песка,**  
**1 ст. л. черничной настойки (ликера)**

## Время:

30 минут

## В одной порции:

Б: 7 г, Ж: 40 г, У: 65 г,  
 кдк: 2806, ккал: 670

## Для гостей

- ◆ Смешать веничиком муку, сахарную пудру и сливки, выложить на противне кружками.

**Верхний и нижний подогрев:** около 200°C

(предварительно разогреть духовку).

**Горячий воздух:** около 180°C

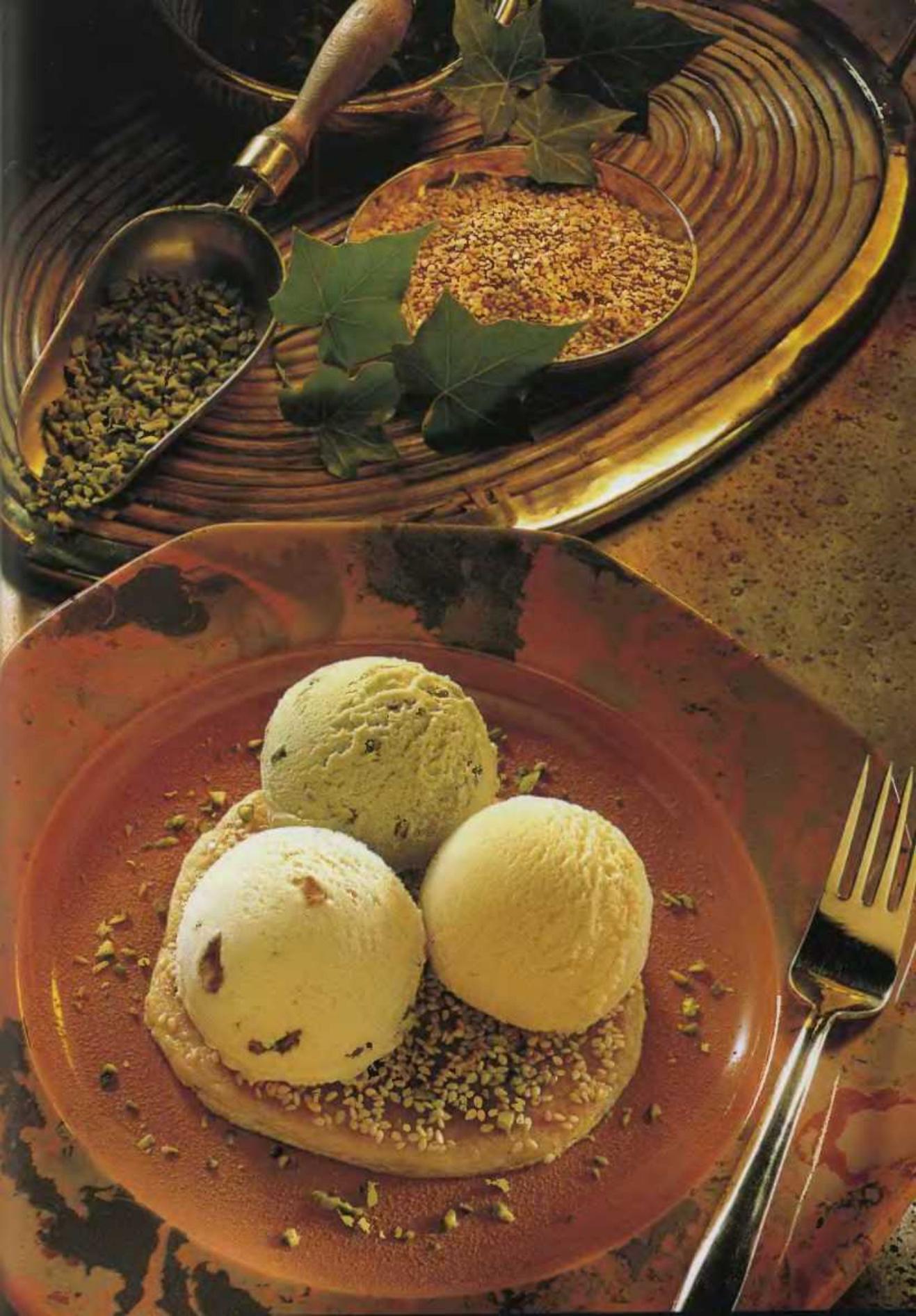
(предварительно разогреть духовку).

**Газ:** ступень 1 (предварительно разогреть духовку).

**Время:** 4–5 минут.

- ◆ Готовые вафли снять с противня, положить в мисочки и изготовить формочки. Остудить.

- ◆ Взбить сливки с сахаром до густоты, добавить чернику и наливку (ликер). Заполнить формочки.





# Малиново-сливочный десерт

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**4 листика прозрачного желатина,**  
**60 г сахарного песка,**  
**2 яичных желтка,**  
**1 ст. л. лимонного сока,**  
**1 ст. л. апельсинового сока,**  
**250 мл густых сливок,**  
**2 ст. л. малиновой наливки,**  
**200 г свежезамороженной малины**

**1 бисквитный корж (купить готовым),**  
**40 г сахарного песка,**  
**1 ст. л. малиновой наливки,**  
**400 мл густых сливок**

## Время:

**25 минут (не считая времени на охлаждение)**

## В одной порции:

**Б: 9 г, Ж: 55 г, У: 58 г,  
 кдж: 3366, ккал: 805**

## Изысканное блюдо

➊ Размягчить желатин по указаниям на упаковке.

➋ Сбить венчиком на водяной бане сахарный песок, желтки, лимонный и апельсиновый сок. Снять миску с водяной бани и сбить массу в холодном виде.

➌ Отжать желатин, растворить и смешать с 3 ст. л. массы. Подмешать желатиновую массу к желтковой массе. Взбить сливки до густоты и добавить к полученной смеси вместе с малиновой наливкой.

➍ Засыпать малину (оставив несколько красивых ягодок для украшения), перемешать и переложить массу в форму (диаметр около 16 см, объем 1 л), сполоснув ее холодной водой.

➎ Сделать на бисквитном корже надрез в форме круга по размеру формы. Вскипятить сахар с 3 ст. л. воды, добавить малиновую наливку и перемешать. Пропитать этой жидкостью корж и положить в форму поверх массы. Поставить форму в холодильник на 2 часа.

➏ Быстро опустить форму в горячую воду и опрокинуть на тарелку или блюдо. Взбить сливки до густоты. Смазать купол взбитыми сливками и украсить малиной.

**СОВЕТ:** остаток бисквитного коржа можно раскрошить, смешать с малиновой наливкой до образования однородной массы и сформовать небольшие шаффики. Растопить белую шоколадную глазурь, окунуть в нее шаффики, накалывая на вилку, и остудить, выложив на решетку.





# Сладкий паштет из яблок

(6 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

5 яблок кислого сорта,  
60 г сливочного масла,  
100 г сахарного песка,  
тертая цедра 1 лимона,  
2 ст. л. лимонного сока,  
100 г очищенного  
измельченного миндаля,  
5 ст. л. изюма,  
60 мл яблочного сока,  
3 ст. л. рома,  
бисквитный корж  
(250 г, купить готовым)  
или бисквитное печенье,  
5 ст. л. смородинового  
желе (конфитюра),  
200 мл густых сливок,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
несколько ягодок  
смородины  
(или других ягод  
по сезону),  
несколько листиков  
мелиссы,  
4 ст. л. измельченных  
фишташек (по желанию)

**Время:**  
65 минут

**В одной порции:**  
Б: 9 г, Ж: 30 г, У: 67 г,  
кдк: 2603, ккал: 622

ТРЕБУЕТ ВРЕМЕНИ

❖ Очистить яблоки, разрезать каждое на четыре части, удалить сердцевину; нарезать мелкими кусочками. Растопить сливочное масло и смешать с сахаром, лимонной цедрой и лимонным соком, миндалем, изюмом, яблочным соком и ромом. Смешать с нарезанными яблоками.

❖ Смазать маслом или маргарином форму для выпечки и выложить по дну половину бисквитного печенья или коржа. Распределить поверх коржа (печенья) яблочную массу, а сверху разложить оставшееся печенье. Поставить форму в духовку на решетку.

Верхний и нижний подогрев: около 180°С  
(предварительно разогреть духовку).

Горячий воздух: около 160°С  
(духовку не разогревать).

Газ: ступень 3 (духовку не разогревать).  
Время: около 45 минут.

❖ Хорошо остудить форму с выпечкой.

❖ Перемешать с 2 ст. л. воды смородиновое желе (конфитюр), немного подогреть и смазать поверхность паштета.

❖ Взбить до густоты сливки с ванильным сахаром и смазать половиной полученной массы поверхность паштета. Оставшиеся сливки поместить в кондитерский мешок и украсить паштет. Разложить ягоды смородины и листики мелиссы. По желанию посыпать блюдо фишташками.

**СОВЕТ:** вместо бисквита можно взять песочный кекс, нарезав его ломтиками.





# Блинчики с клубникой

(6 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

### Для теста:

50 г пшеничной муки,  
1 ст. л. сахарного песка,  
щепотка соли,  
тертая цедра 1 лимона,  
125 мл молока,  
2 яйца,  
60 г сливочного масла

### Для начинки:

500 г клубники,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
4 ст. л. коньяка,  
2-3 ст. л. смородиново-  
го желе (конфитюра),  
30 г очищенного миндаля  
(обжаренной миндальной  
стружки),  
немного сахарной пудры

### Время:

40 минут

### В одной порции:

Б: 8 г, Ж: 21 г, У: 32 г,  
кдк: 1667, ккал: 399

### Для гостей

✿ Для приготовления теста смешать муку с сахарным песком, солью и лимонной цедрой, добавить молоко и оставить на 15 минут, чтобы тесто забродило. После этого добавить яйца и перемешать.

✿ Растопить немного сливочного масла на маленькой (диаметром 16–18 см) сковородке, залить тонким слоем тесто и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета. Из оставшегося теста испечь таким же образом еще 5 блинов. Готовые блины поставить в теплое место.

✿ Для начинки промыть и очистить клубнику, дать воде стечь, разрезать каждую ягодку на половинки и посыпать ванильным сахаром.

✿ Разогреть коньяк, поджечь и вылить на клубнику. Разогреть смородиновое желе (конфитюр) и осторожно смешать с клубникой.

✿ Залить блинчики клубничной массой, сложить их пополам. Посыпать измельченным миндалем и сахарной пудрой.

**СОВЕТ:** блинчики по этому рецепту можно подавать с различными видами начинок. Для апельсиновой начинки нужно вскипятить 250 мл апельсинового сока с 1,5 ст. л. сахара. Очистить и разделить на дольки 3 апельсина, удалить кожицу. Смешать мякоть апельсинов с соком. По желанию можно добавить немного апельсинового ликера. Для начинки из ванильного крема нужно приготовить ванильный пудинг (купить готовым в порошке) по указаниям на упаковке, добавив 80 г сахарного песка и 375 мл молока, немного его остудить, подмешать 200 г жирного творога и начинить блинчики. Разогреть при помешивании 150 г абрикосового конфитюра и залить блины.





# Сладкие каннеллоне с коричным сахаром

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**1 пакетик ванильного соуса (в порошке),  
500 мл молока,  
80–100 г сахарного песка,  
1 пакетик ванильного сахара,  
500 г слив,  
1 ванильная палочка,  
3 ст. л. сливовой наливки,  
3 ст. л. кленового сиропа,  
40 г измельченного миндаля,  
0,25 ч. л. молотой корицы,  
25 г крахмала,  
125 г каннеллоне,  
коричный сахар,  
20 г обжаренной миндальной стружки**

**Время:**  
60 минут

**В одной порции:**  
Б: 10 г, Ж: 14 г, У: 69 г,  
кдж: 1962, ккал: 468

## ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО

❖ По указаниям на упаковке приготовить ванильный соус из порошка, молока и 2 ст. л. сахарного песка.

❖ Промыть сливы (оставив 2 штуки для украшения), разрезать каждую на четыре части, удалить косточку и заложить их в кастрюлю.

❖ Разрезать по длине ванильную палочку, вынуть мякоть. И мякоть, и палочку вскипятить в 75 мл воды, добавив сливовую наливку и кленовый сироп.

❖ В это же время обжарить на сковороде миндаль, не добавляя масла. Миндаль, оставшийся сахар, корицу и крахмал добавить к сливам и быстро вскипятить. При необходимости поварить массу (при помешивании), чтобы она загустела.

❖ Заполнить сливовой массой кондитерский мешок и начинить каннеллоне. Разложить каннеллони с начинкой в большой форме для запеканки, смазав ее жиром, и залить ванильным соусом. Поставить форму в духовку на решетку.

**Верхний и нижний подогрев: около 180°C  
(предварительно разогреть духовку).**

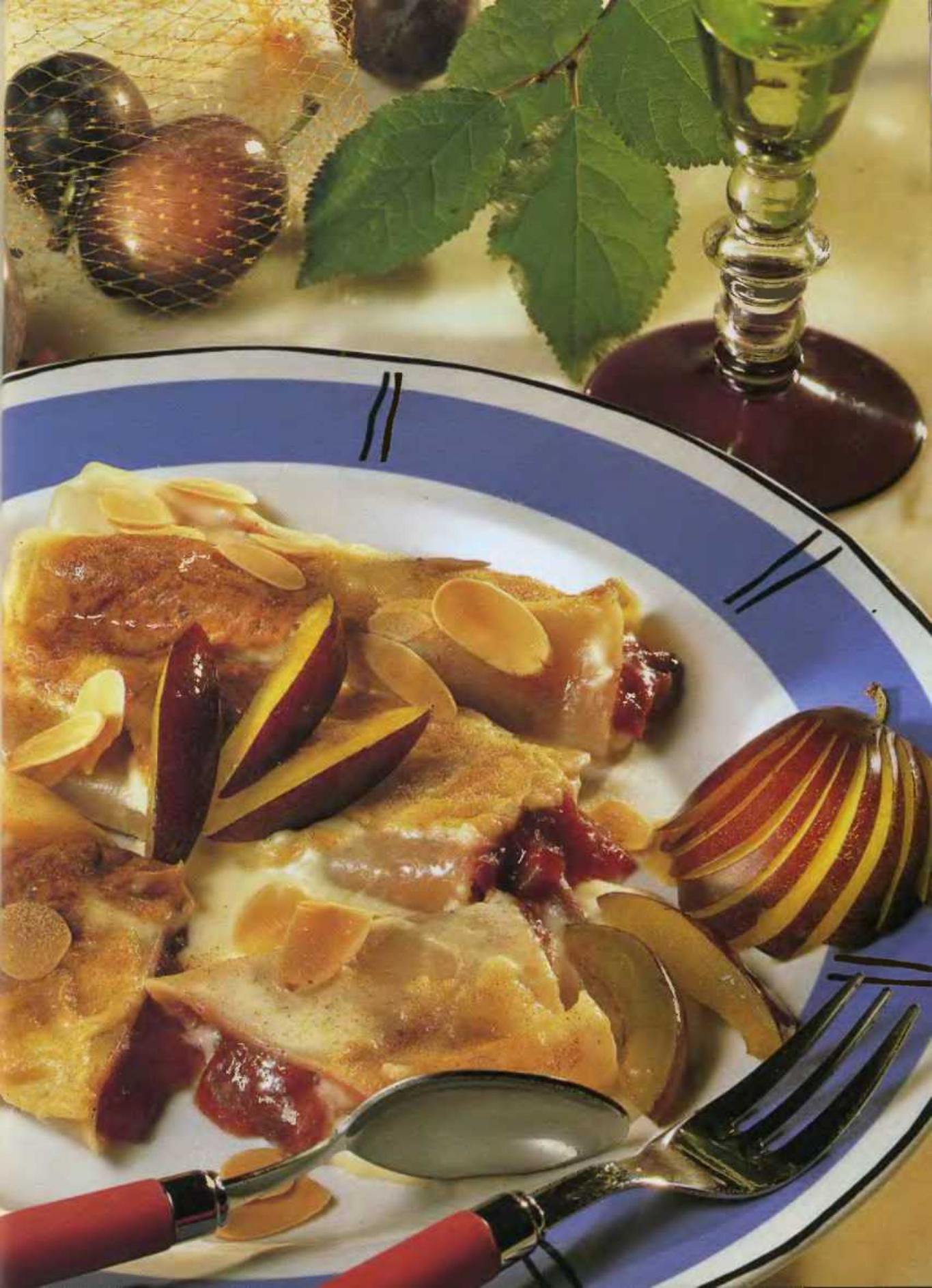
**Горячий воздух: около 160°C  
(духовку не разогревать).**

**Газ: ступень 3 (духовку не разогревать).**

**Время: около 40 минут.**

❖ Разложить каннеллоне на тарелки, посыпать коричным сахаром и украсить (по желанию) миндальной стружкой и оставшимися сливами.

**СОВЕТЫ:** *сливовую наливку можно заменить сливовым соком.*





# Флорентийские башенки

(фото на с. 110)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

200 г малины,  
3–4 ст. л. сахарного песка,  
150 г сыра маскарпоне,  
3 ст. л. нектара маракуйя,  
24 флорентийских печенья (около 120 г),  
сахарная пудра

**Время:**  
20 минут

**В одной порции:**  
Б: 6 г, Ж: 28 г, У: 29 г,  
кдж: 1743, ккал: 416

- ❖ Перебрать малину (но не мыть) и очистить. Половину малины протереть и смешать с 1–2 ст. л. сахарной пудры.
- ❖ Быстро взбить маскарпоне, добавить нектар маракуйя и оставшийся сахар, снова взбить.
- ❖ Смазать кремом одно флорентийское печенье, прикрыть вторым. Разместить по 3 флорентийские башенки. Разложить на тарелках малиновое пюре и оставшуюся малину, посыпать сахарной пудрой.

**СОВЕТ:** вместо маскарпоне можно взять густую сметану.



# Клафути

(6 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

600 г темной черешни или вишни,  
100 г гречишной муки,  
2 яйца,  
400 мл кефира,  
50 г сахарного песка,  
щепотка соли,  
75 г сахарного песка

**Время:**  
90 минут

**В одной порции:**  
Б: 7 г, Ж: 5 г, У: 49 г,  
кдж: 1180, ккал: 281

ДЛЯ ДЕТЕЙ

- ❖ Удалить у плодов косточки, собирая сок. Отмерить 125 мл; если сока не хватает, долить воды.

- ❖ Замесить тесто из муки, яиц, кефира, сахара, соли и залить его в смазанную маслом круглую форму для выпечки. Разложить черешню (вишню).

**Верхний и нижний подогрев:** около 200°C  
(предварительно разогреть духовку).

**Горячий воздух:** около 180°C  
(духовку не разогревать).

**Газ:** ступень 3 (духовку не разогревать).  
**Время:** около 45 минут.

- ❖ Разогреть сок и сахар, залить клафути и поставить в горячую выключенную духовку на 15 минут.

- ❖ Подавать блюдо горячим.





# Суфле из мирабели

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

125 г мирабели без косточек,  
125 мл пахты,  
3 яичных желтка,  
50 г сахарного песка,  
20 г крахмала,  
40 г пшеничной муки,  
4 яичных белка,  
щепотка соли,  
молотый лесной орех  
(для формочек)

**Время:**  
35 минут

**В одной порции:**  
Б: 9 г, Ж: 6 г, У: 30 г,  
кдж: 906, ккал: 216

Для гостей

Сварить мирабель перемешать до состояния пюре и добавить пахту.

Сбить желтки с сахарным песком в пену.  
Смешать муку с крахмалом пюре из мирабели и яичным кремом. Взбить яичные белки с солью до густоты. Смешать с массой  $\frac{1}{3}$  часть смеси, потом добавить оставшуюся смесь и перемешать.

Смазать 4 формочки для суфле сливочным маслом, посыпать молотым орехом и заполнить массой (до края должно остаться 0,5 см). Поставить формочки на решетку в духовке (средняя планка) и запекать до золотисто-румяного цвета.

**Верхний и нижний подогрев:** около 180°C  
(предварительно разогреть духовку).

**Горячий воздух:** около 160°C  
(предварительно разогреть духовку).

**Газ:** ступень 3 (предварительно разогреть духовку).

**Время:** около 20 минут.

Готовое суфле сразу подавать на стол.

**ВАРИАНТ:** для клубничного суфле взять 250 г очень спелой клубники, размять в пюре и смешать с 40 г сахарной пудры. Добавить 3 желтка. Сбить 5 белков до густоты, добавить 60 г сахарной пудры и сбивать до тех пор, пока масса не станет плотной и блестящей. Часть взбитых белков добавить к массе, перемешать, а потом осторожно смешать массу с оставшимися белками. Заполнить массой форму для выпечки, смазав ее сливочным маслом и посыпав сахарной пудрой, поставить на решетку в духовку (верхний и нижний подогрев: около 180°C, горячий воздух: около 160°C, газ: ступень 3) и запекать около 40 минут.

**СОВЕТ:** формочки для суфле заполнять только на  $\frac{2}{3}$ .





# Клубника в слоеном тесте

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**250 г замороженного слоеного теста, сахарная пудра**

**Для крема:**

2 листика желатина,  
100 мл густых сливок,  
40 г сахарного песка,  
3 яичных желтка,  
20 мл апельсинового ликера,  
1 ч. л. лимонного сока,  
100 г густых сливок,  
350–400 г клубники

**По желанию:**  
немного сахарной пудры,  
листики мяты

**Время:**  
50 минут

**В одной порции:**  
Б: 8 г, Ж: 38 г, У: 46 г,  
кдж: 2413, ккал: 576

**ТРЕБУЕТ ВРЕМЕНИ**

➊ Разморозить слоеное тесто.

➋ Раскатать тесто пластом толщиной около 3 мм, выложить на противень, сполоснув его холодной водой, и положить сверху решетку, чтобы тесто не очень высоко поднялось. Поставить в духовку.

**Верхний и нижний подогрев:** около 220°С  
(предварительно разогреть духовку).

**Горячий воздух:** около 200°С

(духовку не разогревать).

**Газ:** ступень 3 или 4

(предварительно разогреть духовку).

**Время:** 10–12 минут.

➌ Охлажденное тесто нарезать прямоугольниками 5×10 см. Густо посыпать тесто сахарной пудрой и карамелизовать под грилем (до золотисто-румянного цвета). Когда тесто остывает, перевернуть прямоугольники и все повторить.

➍ Размягчить желатин. Вскипятить сливки с сахаром, слегка взбивая массу ложкой. Нужная консистенция достигается тогда, когда на ложке, если подуть, образуется узор в форме розочки.

➎ Отжать желатин, смешать с кремом и слегка остудить крем. Когда крем начнет загустевать, подмешать апельсиновый ликер и лимонный сок. Взбить сливки до густоты и подмешать к массе.

➏ Выложить прямоугольники из теста на тарелки, украсить кремом. Клубнику осторожно вдавить в крем. Добавить еще немного крема и положить второй прямоугольник из теста. Можно украсить десерт сахарной пудрой и листиками мяты.

**СОВЕТ:** можно подать с ванильным соусом и клубничным тюфем.





# Фруктовое печенье

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

1 банка манго (425 г),  
1 ст. л. сливочного масла  
или маргарина,  
270 г пшеничной муки,  
25 г сахарного песка,  
1 ч. л. соли,  
растительное масло  
для фритюра,  
1 банка личи (565 г)  
(например, киви или  
нектарины),  
листики мелиссы

**Время:**  
50 минут

**В одной порции:**  
Б: 8 г, Ж: 10 г, У: 102 г,  
кдж: 2350, ккал: 561

## ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО

❖ Слить сок манго и размятые плоды до состояния пюре. Растворить в кастрюльке сливочное масло или маргарин.

❖ Просеять муку над миской, сделать в центре горки углубление. В это углубление положить половину пюре из манго, засыпать сахар и соль, залить сливочное масло. Вымесить гладкое тягучее тесто.

❖ Разделить тесто на мелкие порции и раскатать (толщина около 3 мм). Вырезать ромбы и наколоть в нескольких местах вилкой.

❖ Ромбы из теста обжаривать порциями в разогретом растительном масле до золотисто-румянного цвета (примерно по 5 минут), вынимать шумовкой и раскладывать на кухонной бумаге.

❖ Слить сок личи, размятые плоды до пюре, смешать с оставшимся пюре из манго и подать с фруктовым печеньем. По желанию можно украсить десерт свежими фруктами и листиками мелиссы.

**СОВЕТ:** не менее вкусны обжафленные в тесте вишни. Для приготовления этого блюда нужно взять 500 г вишен, промыть и подсушить на кухонной бумаге. Замесить тесто из 150 г пшеничной муки, 125 мл белого вина или пива, 2 ст. л. крахмала, 2 желтков, щепотки соли и 2 ст. л. сахарного песка. Тесто поставить примерно на 60 минут, чтобы подошло. Взбить до густоты 2 яичных белка и подмешать к тесту. Вишненки нужно окунуть в тесто и обжафливать в расплавленном сливочном масле. По желанию можно посыпать вишни в тесте коричневым сахаром и сразу подавать на стол.







# Яблочная лазанья

(6 порций)

## СОСТАВ ПРОДУКТОВ

**2 яйца,**  
**500 г творога (жирность 20 %),**  
**150 г сметаны,**  
**125 мл молока,**  
**70 г сахарного песка,**  
**3 яблока (400 г),**  
**250 г теста для лазаньи,**  
**1 банка яблочного пюре (360 г),**  
**30 г калотого сахара,**  
**30 г сливочного масла**

**Время:**  
 70 минут

**В одной порции:**  
 Б: 20 г, Ж: 20 г, У: 64 г,  
 кдк: 2270, ккал: 542

Для детей

Смешать яйца, творог, сметану, молоко и сахар. Яблоки облить горячей водой, вытереть, удалить сердцевину и нарезать ломтиками.

Тесто для лазаньи (листы) и творожную массу разделить на 4 порции, яблочное пюре и нарезанное яблоко на 3 порции. В смазанной маслом прямоугольной форме для выпечки (объем около 2 л) выложить слоями лист теста, творожную массу, яблочное пюре и нарезанное яблоко.

Выложить все слои в том же порядке. Сверху положить тесто и творожную массу.

Смешать калотый сахар с корицей и посыпать творожную массу. Разложить кусочки сливочного масла. Поставить форму в духовку на решетку.

**Верхний и нижний подогрев:** около 180°С  
 (предварительно разогреть духовку).

**Горячий воздух:** около 160°С  
 (духовку не разогревать).

**Газ:** ступень 3 (духовку не разогревать).  
**Время:** около 45 минут.

**ВАРИАНТ:** можно взять абрикосы или сливы.

**СОВЕТ:** яблочное пюре можно приготовить самостоятельно. Для этого надо взять 750 г яблок, очистить, мелко нарезать и засыпать в кастрюлю. Добавить 5 ст. л. воды, довести до кипения и поварить на малом огне. Протереть яблочную массу через сито, добавить 50 г сахарного песка и (по желанию) немного лимонного сока.



# Полезные советы

Как бы вы ни готовили — от начала до конца своими руками или используя готовые продукты, — в приготовлении десертов вам помогут пояснения, советы, маленькие хитрости, собранные здесь.

## Яйца

Яйца — основа многих десертов. Срок хранения яиц, используемых в сыром виде, — не более 5 дней. Чтобы узнать, достаточно ли они свежи, можно провести эксперимент, положив яйцо в стакан с водой. Совершенно свежее яйцо останется на дне (см. фото), яйцо недельной свежести слегка поднимется вверх тупым концом, а заляженное яйцо всплынет на поверхность.



## Взбитые белки

Чем свежее яйца, тем легче взбить белки до густоты. Холодные белки нужно взбивать в чистой посуде при помощи миксера или венчика. Остатки желтка, как и жир, препятствуют загустеванию белков. Можно считать «белковый снег» готовым, если при

разрезе остается виден след от ножа (см. фото). Взбитые белки нужно сразу использовать, поскольку они снова превращаются в жидкость. Белковый снег при дальнейшей обработке нужно подмешивать к другим массам очень осторожно, не разминая.

## Желатин

Желатин также часто используется при приготовлении десертов. Продается он либо молотым, либо в виде листиков. Растворенный желатин не стоит подмешивать к слишком холодным жидкостям, иначе могут образоваться комочки. Взять 3 ст. л. жидкости, из которой будет приготовлено желе, влить в желатин, перемешать, и только после этого соединить со всей остальной массой. Взбитые сливки или яичные белки следует смешивать с этой массой тогда, когда она уже начинает загустевать. Некоторые фрукты (ананас, киви и папайю) перед добавлением в незастывшую жидкость следует бланшировать.



# Полезные советы

## Украшение

Листики мяты или мелиссы, крошечные капельки сливок, кусочки фруктов, сахарная пудра или какао могут стать украшением любого десерта.

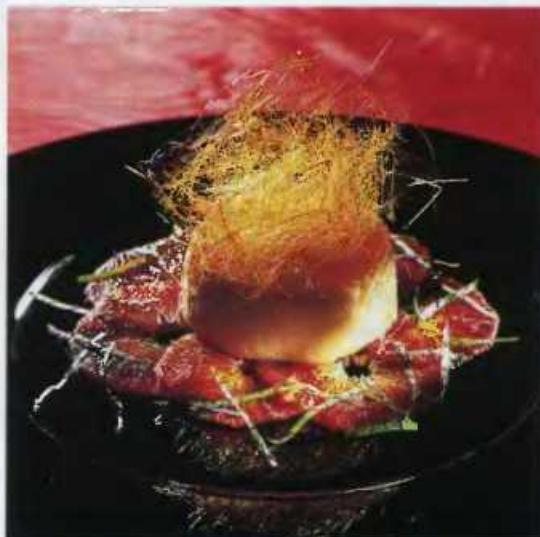
Есть и другая возможность: десерт подают на тарелке, залитой сладким соусом.

Шоколад тоже стоит использовать для украшения десертов. Для этого нужно его растопить, залить в небольшой пакетик для замораживания продуктов, срезать уголок и нарисовать любой узор на тарелке. Более простой (и не менее изящный) способ — полить готовый десерт растопленным шоколадом с помощью ложечки. Особенно красивым может стать узор из сахарных нитей. Для этого следует уварить сахарный сироп до такой густоты, чтобы из него можно было после охлаждения вытягивать ниточки. Варить сироп надо при постоянном помешивании до определенной консистенции, пользуясь специальным «сахарным термометром», который измеряет плотность сахара, то есть количество сахара по отношению к воде в каждый данный момент. Если такого термометра у вас нет, то можно сделать пробу: опустить ложку в сироп и немного его остудить. Он должен стекать с ложки тонкими нитями. Сироп, приготовленный таким способом, немного охлаждают и украшают нитями десерт. Но не следует делать это заранее, поскольку примерно через 4 часа сахарные нити начинают таять.

## Соусы

Сладкие соусы тоже можно готовить самостоятельно в домашних условиях, хотя

они и продаются в самых разных видах — от порошков для соуса, требующих варки и размешивания в холодной воде, до готовых продуктов в бутылочках. Особенно просты в приготовлении фруктовые соусы: нужно просто взять свежие, свежезамороженные или консервированные фрукты и пюрировать с небольшим количеством сахарного песка, сахарной пудры или ванильного сахара. Для вкуса можно



по желанию добавить немного коньяка, вина, ликера. Фрукты или ягоды, чей сезон недолг (например, клубнику), можно, размяв до пюре, замораживать небольшими порциями. Тогда при необходимости у вас в доме всегда будет вкусный сладкий соус.

## Полуфабрикаты

Когда десерт нужно приготовить особенно быстро, а времени для этого не хватает, можно воспользоваться готовыми продуктами

# Полезные советы

тами, которые предлагает торговля. Поэтому мы рекомендуем иметь дома небольшой запас вафель для мороженого, формочек из беze или вафель, бисквитного печенья и т.п.

Несколько движений руки — и вы можете составить из них прекрасную комбинацию с фруктами, кремом, мороженым и т.п.

## Пудинги

Если вы хотите приготовить пудинг, у вас есть широкие возможности выбора. Некоторые пудинги нужно варить, добавляя молоко и сахар, другие надо просто размешать в холодной воде. Приготовление всегда несложно, поскольку порошок для пудинга уже содержит желирующие вещества. Есть пудинги, которые готовят из крема или фруктового сока с мучной смесью. Они загустевают именно благодаря вязким веществам, содержащимся в крахмале, пшеничной муке, манной крупе, саго или рисе. К пудингам относятся также и многие сладкие изделия из риса. В книге приводятся рецепты блюд из фруктового сока или шюре с крахмалом. Если вы собираетесь опрокинуть фруктовый пудинг на тарелку, когда он будет готов, то перед заполнением формы следует ненадолго сполоснуть ее холодной водой. Пудинговую массу заливают в форму и оставляют на несколько часов. После этого рекомендуется сначала отделить пудинг ножом от стенок посуды, а саму посуду обернуть горячим влажным полотенцем или салфеткой.

В своей классической форме пудинг — это десерт, который готовят на водяной бане, опрокидывают на тарелку и едят теплым.

По консистенции пудинг может быть и плотным, напоминающим кекс, и легким, рыхлым. Это зависит от того, в каком виде подмешаны к массе белки: жидкими или взбитыми. Форма для теплого пудинга должна хорошо закрываться. До того, как вы зальете пудинговую массу в форму и



поставите на водяную баню, смажьте ее маслом или маргарином, а еще лучше — посыпьте панировочными сухарями, чтобы готовый пудинг с легкостью отделился от стенок. То же относится и к крышке, поскольку при варке пудинг обычно поднимается и может к ней приклеиться.

Пудинговую форму следует лишь на  $\frac{2}{3}$  опускать в водяную баню, чтобы она стояла твердо. Готовый теплый пудинг отделяют ножом от стенок посуды, а потом опрокидывают на тарелку. Если пудинг не отошел от стенок, оберните форму полотенцем, смоченным горячей водой.

# Полезные советы

## Кремы

Для приготовления на водяной бане кремов, которые в готовом виде следует опрокинуть на тарелку, смажьте формочки растительным маслом. Заполненные формочки в кастрюле или в сковородке с высокими бортиками ставят в духовку. Нужно осторожно залить воду — так, чтобы она доходила до середины формочек. Другие кремы сбивают над паром или на водяной бане; под воздействием тепла и поступающего в массу воздуха объем горячих желтков увеличивается вдвое. Лучше всего, если миска для взбивания идеально входит в кастрюльку с водой, но вообще миска может быть и больше кастрюльки. А если она слишком мала, то вода может попасть в крем.

## Мороженое

Даже приготовление мороженого — процесс не очень сложный. Благодаря современным морозильникам мы можем с легкостью приготовить в домашних условиях не только простое и обычное мороженое, но и такие изысканные его вариации, как парфе, шербеты, торты с начинкой и т.п. Нужно только следить за тем, чтобы не образовывались слишком крупные кристаллы и чтобы мороженое не оказалось слишком твердым. Любителям домашнего мороженого рекомендуется обзавестись специальной кухонной машиной. Благодаря постоянному размешиванию мороженое приобретает консистенцию хорошего крема, а главное — замораживается гораздо быстрее, чем в обычной морозильной камере или отделении для льда вашего холодильника. Если такой машины у вас нет, то вы можете просто раз-

местить массу в посуде и поставить в морозильник, но при этом каждые 30 минут ее перемешивать. Не стоит подавать мороженое на стол прямо из морозильника: аромат этого десерта раскрывается только тогда, когда он начинает оттаивать.

Парфе во время замораживания не перемешивают, и так складывается его кристаллическая структура, что особенно видно при разрезе. Парфе лучше замораживать в металлической форме, поскольку она легко отдает тепло. Не следует заполнять форму до самых краев, так как масса во время замораживания увеличивается в объеме. Шербеты обычно состоят из подслащеннего фруктового сока, шампанского или вина. Их обычно подают между блюдами во время обильной трапезы. Иногда основой шербета становится фруктовое пюре — тогда шербет становится более легким. Но еще легче он может быть в том случае, если к нему добавляют взбитые белки, а во время замораживания часто перемешивают.

## Суфле

Сначала нужно разогреть духовку и смазать форму сливочным маслом, и посыпать сахарным песком, чтобы суфле могло подняться. Белки должны быть взбиты очень круто, причем подмешивать их к массе нужно сразу, чтобы не осели. А чтобы размешивать было легче, следует добавить ко взбитым белкам немного крема, перемешать (масса станет более рыхлой), а потом смеять со всем оставшимся кремом. Форму сразу заполняют массой и ставят в духовку. Готовое суфле сразу подают на стол, причем надо избегать сквозняков: суфле их не переносит и может быстро осесть.

# Содержание

<i>Вступление</i> . . . . .	4	<i>Сударь</i> . . . . .	32		
<i>Оглавление</i> . . . . .	6	<i>Крем-карамель</i> . . . . .	34		
<b>Фруктовые десерты</b>					
<i>Карпаччо из груши</i>		<i>Шоколадный мусс</i> . . . . .	35		
с ванильным муссом . . . . .	8	<i>Тирамису</i> . . . . .	35		
<i>Персики по-восточному</i> . . . . .	10	<i>Снежки с карамельным</i>			
<i>Нектарины</i>		<i>кремом</i> . . . . .	36		
в карамельном соусе . . . . .	10	<i>Крем-брюле ванильный</i> . . . . .	38		
<i>Соус из йогурта</i> . . . . .	10	<i>Рис с вишнями</i> . . . . .	40		
<i>Взбитые сливки с йогуртом</i> . . . . .	10	<i>Императрица</i> . . . . .	40		
<i>Десерт из дыни и винограда</i> . . . . .	12	<i>Манний пудинг</i> . . . . .	42		
<i>Фаршированные груши</i> . . . . .	12	<i>Ванильный пудинг</i> . . . . .	42		
<i>Тутти-фрутти</i>		<i>Баварский десерт</i> . . . . .	44		
с шоколадным соусом . . . . .	14	<i>Баварский крем</i>			
<i>Финики в красном вине</i> . . . . .	14	с малиновым соусом . . . . .	46		
<i>Кокосовая пена с фруктами</i> . . . . .	16	<b>Пудинги и кремы</b>			
<i>Слоеный малиновый десерт</i> . . . . .	18	<i>Слоеное желе</i> . . . . .	48		
<i>Красный фруктовый десерт</i> . . . . .	18	<i>Пудинг из черного хлеба</i> . . . . .	50		
<i>Зеленый фруктовый десерт</i> . . . . .	18	<i>Творожное желе</i> . . . . .	52		
<i>Огненные груши</i> . . . . .	20	<i>Яблочно-грушевый</i>			
<i>Бананы в коньяке</i> . . . . .	20	<i>десерт</i> . . . . .	52		
<i>Ягодная смесь</i>		<i>Клубничный торт-желе</i> . . . . .	54		
с миндальным кремом . . . . .	22	<i>Торт из йогурта и сливок</i> . . . . .	54		
<i>Абрикосовый десерт</i> . . . . .	24	<i>Лимонный крем с йогуртом</i> . . . . .	56		
<i>Компот из слив и груш</i> . . . . .	24	<i>Берлинский десерт</i> . . . . .	56		
<i>Десерт из айвы и кефира</i> . . . . .	26	<i>Марципановый крем</i> . . . . .	58		
<i>Персиковый мусс</i> . . . . .	26	<i>Творожный крем</i> . . . . .	58		
<i>Фруктовый салат</i> . . . . .	28	<i>Дыня с желе из чая</i> . . . . .	60		
<b>Классические десерты</b>					
<i>Шоколадный десерт</i> . . . . .	30	<i>Ванильный крем с ягодами</i> . . . . .	62		
<i>Русская шарлотка</i> . . . . .	32	<i>Шоколадный крем с грушами</i> . . . . .	62		
<i>Клубничный крем</i> . . . . .		<i>Зефир с шоколадным муссом</i> . . . . .	64		
<i>Малиновые сливки</i> . . . . .		<i>Малиновые сливки</i> . . . . .	64		

# Содержание

Шоколадное тирамису .....	64
Мусс с яичным ликером .....	66
Мятный мусс .....	66
Персиковый соус .....	66
Желе ассорти .....	68
Ванильный соус .....	68
Пудинг с желе .....	68
Творожный крем с ягодами .....	70
Ягодно-апельсиновый крем .....	72
Суфле с мандаринами .....	72
Крестьянский десерт .....	74
Фруктово-шоколадный творожный десерт .....	74
Монблан .....	76
Трифле .....	76
Пудинг с ананасами .....	77
Кокосовый соус .....	77
Лимонный пудинг с виноградным сиропом .....	78
Парфе, мороженое, шербеты	
Самый огромный торт-мороженое .....	80
Рулет из мороженого .....	82
Инь и янъ .....	84
Вишневый соус .....	84
Парфе с капучино .....	86
Парфе с корицей .....	86
Бисмарк .....	88
Айсбургеры .....	90
Лимонный шербет с сабайоном ..	90
Мороженое в винном тесте .....	92
Малиновый соус .....	92
Соус киви .....	92
Мороженое из йогурта с винным соусом .....	94
Парфе ореховое .....	96
Ванильное мороженое .....	96
Выпечка	
Мини-шарлотки .....	98
Десерт халифа .....	100
Вафли с черникой .....	100
Малиново-сливочный десерт ..	102
Сладкий паштет из яблок .....	104
Блинчики с клубникой .....	106
Сладкие каннеллоне с коричным сахаром .....	108
Флорентийские башенки .....	110
Клафути .....	110
Суфле из мирабели .....	112
Клубничное суфле .....	112
Клубника в слоеном тесте .....	114
Фруктовое печенье .....	116
Вишни в тесте .....	116
Яблочная лазанья .....	118
Яблочное пюре .....	118
Полезные советы .....	120
Содержание .....	124
Указатель .....	126

# Указатель

## А

- Абрикосовый десерт ..... 24  
Айсбургеры ..... 90

## Б

- Баварский десерт ..... 44  
Баварский крем  
    с малиновым соусом ..... 46  
Бананы в коньяке ..... 88  
Берлинский десерт ..... 56  
Бисмарк ..... 88  
Блинчики с клубникой ..... 106

## В

- Ванильный крем с ягодами ..... 62  
Ванильное мороженое ..... 96  
Ванильный пудинг ..... 42  
Ванильный соус ..... 68  
Вафли с черникой ..... 100  
Взбитые сливки с йогуртом ..... 10  
Вишневый соус ..... 84  
Вишни в тесте ..... 116

## Д

- Десерт из айвы и кефира ..... 26  
Десерт из дыни и винограда ..... 12  
Десерт халифа ..... 100  
Дыня с желе из чая ..... 60

## Ж

- Желе ассорти ..... 68

## З

- Зеленый фруктовый десерт ..... 18  
Зефир с шоколадным муссом ..... 64

## И

- Императрица ..... 40  
Инь и янь ..... 84

## К

- Карпаччо из груши  
    с ванильным муссом ..... 8  
Клафути ..... 110  
Клубника в слоеном тесте ..... 114  
Клубничное суфле ..... 112  
Клубничный крем ..... 62  
Клубничный торт-желе ..... 54  
Кокосовая пена  
    с фруктами ..... 16  
Кокосовый соус ..... 77  
Компот из слив и груш ..... 24  
Красный фруктовый десерт ..... 18  
Крем-брюле ванильный ..... 38  
Крем-карамель ..... 34  
Крестьянский десерт ..... 74

## Л

- Лимонный крем с йогуртом ..... 56  
Лимонный пудинг  
    с виноградным сиропом ..... 78  
Лимонный шербет с сабайоном ..... 90

## М

- Малиново-сливочный десерт ..... 102  
Малиновые сливки ..... 64  
Малиновый соус ..... 92  
Манный пудинг ..... 42  
Марципановый крем ..... 58  
Мини-шарлотки ..... 98  
Монблан ..... 76  
Мороженое в винном тесте ..... 92  
Мороженое из йогурта  
    с винным соусом ..... 94  
Мусс с яичным ликером ..... 66  
Мятный мусс ..... 66

## Н

- Нектарины в карамельном соусе ..... 10

# Указатель

## О

Огненные груши ..... 20

## П

Парфе с капучино ..... 86

Парфе с корицей ..... 86

Парфе ореховое ..... 96

Персики по-восточному ..... 10

Персиковый мусс ..... 26

Персиковый соус ..... 66

Пудинг из черного хлеба ..... 50

Пудинг с ананасами ..... 77

Пудинг с желе ..... 68

## Р

Рис с вишнями ..... 40

Рулет из мороженого ..... 82

Русская шарлотка ..... 32

## С

Самый огромный торт-мороженое .. 80

Сладкие каннеллоне

    с коричным сахаром ..... 108

Сладкий паштет из яблок ..... 104

Слоеное желе ..... 48

Слоеный малиновый десерт ..... 18

Снежки с карамельным кремом ..... 36

Соус из йогурта ..... 10

Соус киви ..... 92

Сударь ..... 32

Суфле из мирабели ..... 112

Суфле с мандаринами ..... 72

## Т

Творожное желе ..... 52

Творожный крем ..... 58

Творожный крем с ягодами ..... 70

Тирамису ..... 35

Трифле ..... 76

Торт из йогурта и сливок ..... 54

Тутти-фрутти

    с шоколадным соусом ..... 14

## Ф

Фаршированные груши ..... 12

Финики в красном вине ..... 14

Флорентийские башенки ..... 110

Фруктовое печенье ..... 116

Фруктово-шоколадный

    творожный десерт ..... 74

Фруктовый салат ..... 28

## Ш

Шоколадный десерт ..... 30

Шоколадный крем с грушами ..... 62

Шоколадный мусс ..... 35

Шоколадное тирамису ..... 64

## Я

Яблочная лазанья ..... 118

Яблочное пюре ..... 118

Яблочно-грушевый десерт ..... 52

Ягодная смесь

    с миндальным кремом ..... 22

Ягодно-апельсиновый крем ..... 72

ДЕСЕРТЫ  
DESSERTS  
aufregend süße Nachspiesen

Перевод с немецкого: *М. Жданова*

Редактор: *В. Друянов*

Корректор: *Т. Нафва*

Верстка: *О. Князева, М. Лупченкова*

Д37 **Десерты. Пер. с нем.** — М.: БММ АО, 2000. — 128 с.: ил.

В этой книге собраны 80 рецептов сказочно-прекрасных сладких блюд — таких, о которых говорят: пальчики оближешь! Воздушные кремы, лакомые пудинги, аппетитные композиции из фруктов и ягод, восхитительные желе, легкие шербеты, нежнейшие парфе, мороженое и другие сладости... Десерты — классические и современные — это всегда подавливное наслаждение.

ISBN 5-88353-053-2 (рус.)

ISBN 3-7670-0225-6 (нем.)

ББК 36.991

Мы благодарим за любезную поддержку:

APR Wilkens, Гамбург

Claudia Korenke PR GmbH, Франкфурт

Informations-Centrale Eiscreme (ICE), Бонн

Ketchum Public Relations, Мюнхен

MPR Dr. Muth PR, Гамбург

The Foods Professionals Koehnen GmbH, Шпрекхевель

Фотографии:

Hans-Joachim Schmidt, Гамбург

Ulrich Koop, Фюссен

Thomas Diercks, Гамбург

Norbert Toelle, Билефельд

Brigitte Wegner, Билефельд

Bernd Wohlgemuth, Намбург

CMA, Бонн

Репродукции:

Omnia Scanners, Милан, Италия

ЛР №090071 от 13 января 1999.

Подписано в печать 26.07.2000.

Тираж 6 000 экз. 4,08 уч.-изд. л.

Печать офсетная.

БММ АО: Москва,

Ленинский пр., 95а

Mohn Media Mohndruck GmbH Göttersloch (ФРГ).

© Бертельсманн Медиа Москва АО,  
2000

© Перевод БММ АО, 2000

© 1998 by Ceres Verlag

Rudolf August Oetker KG, Bielefeld

Не разрешается полное или частичное использование текстов и иллюстраций  
этой книги. Это относится также к ксерокопированию, изготовлению  
микрофильмов и обработке при помощи электронных систем.

По вопросам приобретения книги по издательским ценам  
просьба обращаться по тел.: (095) 286-47-72, 286-47-11.



6709 410066 426709 410068 426709 410066 426709 426709 41