



*Только лучшее*

# БЛЮДА со сгущенным МОЛОКОМ







# Блюда со сгущенным молоком

---

САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ



ЭКМО  
МОСКВА  
2012

# Содержание



---

Сгущенное молоко «Очень вкусное»	6
Сгущенное молоко «Домашнее»	6
Сгущенное молоко «Калорийное»	7
Сгущенное молоко «Деревенское»	7
Творожный десерт на сгущенном молоке	8
Холодный торт из сгущенки и маскарпоне	10
Суфле «Неженка» из сгущенного молока	12
Безе с шоколадом и орехами на сгущенном молоке	14
Торт «Графские развалины»	16
Торт «Ореховый»	18
Торт «Мраморный»	18
Торт «Прага»	20
Эклеры с кремом из вареной сгущенки	22
Карамель из сгущенного молока	24
Торт медовый на сгущенном молоке	24
Блинный торт со сгущенным молоком	26
Торт «Вацлавский» – классический рецепт	28
Лимонный рулет со сгущенным молоком	30
Кекс шоколадный со сгущенным молоком	32



---

Торт «Наполеон»	34
Пирожное «Картошка»	36
Пирожное «Рафаэлло» с кокосовой стружкой	36
Кекс «Снежинка»	38
Бисквит к чаю на сгущенном молоке	40
Пончики к завтраку на сгущенном молоке	42
Торт «Киевский»	44
Медовый рулет со сгущенным молоком	46
Лаймовый пирог со сгущенкой	48
Холодный торт «Полено»	50
Пасха на сгущенном молоке	50
Торт-мусс с вареной сгущенкой и апельсинами	52
Чизкейк со сгущенным молоком	54
Эг-ног шоколадно-миндальный	56
Мокко-флип с ликером	56
Вермут-милк	58
Снежный милк-шейк	60
Молочный коктейль с бананом и ванилью	60
Молочный коктейль с шоколадом	62

## Сгущенное молоко «Очень вкусное»



**1 л** сливок (25–30 %), **1 ½ кг** сахара, **2/5 кг** сухого молока, обязательно ГОСТ, **1/5 кг** сухого молочного детского питания, **1** пакетик ванилина

- 1** Добавить в сахар немного воды, перемешать на сильном огне до однородной жидкой смеси, но не кипятить.
- 2** В кастрюлю налить сливки, добавить, постоянно помешивая, нагретый с водой сахар. Добавить детское питание, сухое молоко и поставить нагреваться на водяную баню.
- 3** Постоянно помешивая, добавить ванилин и варить до необходимой густоты.

## Сгущенное молоко «Домашнее»



**1/4 л** молока высокой жирности, **1 ½** стакана сухого молока, **1 ½** стакана сахара

- 1** Молоко налить в кастрюлю и добавить, размешивая, сухое молоко до получения однородной, без комочков, массы (можно использовать погружной миксер).
- 2** Насыпать сахар и поставить нагреваться на водяную баню.
- 3** Готовить на водяной бане 1 час, помешивая, до густоты.
- 4** Когда сгущенное молоко будет готово, дать ему остыть при комнатной температуре, периодически помешивая деревянной или силиконовой лопаткой.

## Сгущенное молоко «Калорийное»



4 стакана (по 200 мл) сухого молока или сухих сливок, 2 стакана сахара, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока

**1** Молоко довести до кипения, добавить масло, сахар и взбить смесь блендером на низкой скорости.

**2** Не прекращая взбивания, понемногу добавлять сухое молоко. Когда не останется комков, взбивание прекратить.

**3** Продолжать готовить на водяной бане до загустения.

**4** Когда молоко остынет, можно поместить его в холодильник, после охлаждения оно станет значительно гуще.

## Сгущенное молоко «Деревенское»



1 л молока высокой жирности, ½ кг сахара

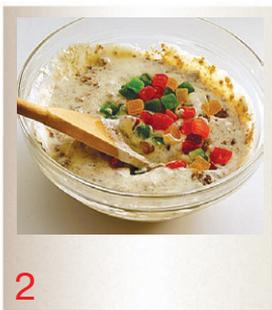
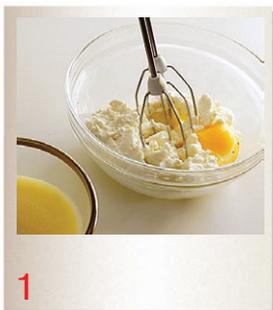
**1** Сахар растворить в молоке, а затем поставить емкость на небольшой огонь и варить 2–3 часа, часто помешивая, до тех пор, пока молоко не сгустится (капелька не должна растекаться). Нельзя увеличивать нагрев, чтобы сократить время приготовления, – молоко может пригореть.

**2** Молоко быстрее загустеет, если увеличить количество сахара до 0,7 кг, но будет очень сладким, хотя детям именно так и нравится.

## Творожный десерт на сгущенном молоке

100 г сгущенного  
молока  
200 г обезжиренного  
творога  
50 г цукатов  
3 шоколадных  
печенья  
1 яйцо  
1 щепотка соли

- 1 Яйцо взбить с творогом и солью. На маленькой скорости вбить в массу сгущенное молоко.
- 2 Аккуратно лопаткой вмешать цукаты и крошки шоколадного печенья.
- 3 Массу разложить по формам или сформировать из нее небольшой торт. Убрать в холодильник на ночь.
- 4 Подавать холодным.





## Холодный торт из сгущенки и маскарпоне

100 г сгущенного  
молока  
100 г сыра  
маскарпоне  
200 г обезжиренного  
творога  
20 г ванильного  
сахара  
50 г вяленой вишни  
50 мл коньяка  
300 г шоколадного  
печенья  
2 яйца  
1 щепотка соли

- 1 Яйца взбить с творогом и щепоткой соли до воздушной массы. Добавить маскарпоне – взбить еще раз. Добавить ванильный сахар, сгущенное молоко и взбить.
- 2 Вишню заранее вымочить в коньяке; чем дольше, тем лучше.
- 3 Шоколадное печенье смазать коньяком и часть уложить на дно формы для торта.
- 4 Творожную массу смешать с вишней и шоколадным печеньем (50 г), аккуратно выложить на печенье и равномерно распределить.
- 5 Сверху выложить еще одним слоем остальное печенье, пропитанное коньяком.
- 6 Убрать на ночь в холодильник.





## Суфле «Неженка» из сгущенного молока

200 мл сливок (10 %)  
200 мл сгущенного  
молока  
15 г желатина  
100 мл молока  
высокой жирности  
150 г сыра  
творожного,  
сливочного  
1 пачка загустителя  
для сливок  
какао для посыпки

**1** Желатин залить молоком и оставить для набухания.

**2** Сливки и сгущенное молоко смешать и довести до кипения, варить на слабом огне 1 минуту.

**3** Убрать с огня и сразу же добавить набухший в молоке желатин. Мешать сливочную массу до полного растворения желатина. Остудить до комнатной температуры. Добавить сыр и взбивать миксером на высоких оборотах 10 минут.

**4** Добавить загуститель сливок – взбить. Через 10 минут получится нежный, воздушный и очень вкусный крем.

**5** Взбитую массу переложить в форму и поставить в холодильник на 2 часа

**6** Достать застывшее суфле, посыпать какао-порошком и нарезать небольшими кусочками.





## Безе с шоколадом и орехами на сгущенном молоке

7 яичных белков  
3 стакана сахарной  
пудры  
100 г шоколада  
2 ст. л. молока (если  
шоколад горький,  
то воды)

Для крема:

400 г сливочного  
масла  
1 банка сгущенного  
молока  
2–3 ч. л. какао  
орехи

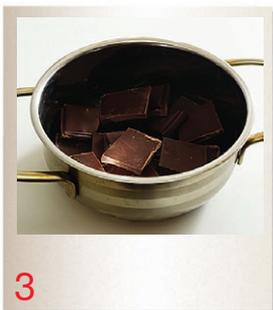
1 Для безе взбить белки до плотных белых пиков, при этом пудру всыпать не сразу, а понемногу. Только в этом случае безе получится пышным и не осядет.

2 Противень предварительно подогреть и выложить бумагой для выпекания. Выпекать в духовке, нагретой до температуры 200 °С, до готовности, следить чтобы макушки не потемнели.

3 Шоколад разломать и растопить на водяной бане с молоком или водой, постоянно помешивая.

4 Разложить готовое безе на блюде, залить кремом, а сверху – растопленным шоколадом.

5 Для крема сливочное масло взбить со сгущенным молоком. Можно добавить 2–3 ч. л. какао и предварительно обжаренные и измельченные орехи.





## Торт «Графские развалины»

1  $\frac{1}{2}$  стакана  
пшеничной муки  
1 стакан сахарной  
пудры  
1 ст. л. сметаны  
2 яйца  
2 ст. л. какао  
2 ч. л. соды, гашеной  
уксусом  
100 г сгущенного  
молока

### Для глазури:

200 г сметаны  
4 ст. л. какао  
6 ст. л. сахарной  
пудры  
30 г сливочного  
масла

### Для крема:

800–1000 г сметаны  
(25–30 %)  
6 ст. л. сахарной  
пудры  
1 стакан орехов

1 Гашеную соду добавить в муку. Смешать яйца с сахарной пудрой. Добавить какао, сметану, сгущенное молоко. Помешивая, всыпать приготовленную массу в муку.

2 Половину теста вылить в круглую форму (толщина коржа 2 см). Выпекать в прогретой до 200 °С духовке 15 минут. Вторую половину теста вылить на противень. Выпекать 7 минут.

3 Для глазури смешать сметану, какао и сахарную пудру. Варить на слабом огне около 15 минут, непрерывно помешивая. Затем добавить сливочное масло и варить еще 4 минуты. Глазурь остудить.

4 Корж смазать кремом, взбив миксером на малой скорости сметану с сахарной пудрой. Посыпать измельченными орехами. Второй корж нарезать кубиками со стороной 2  $\frac{1}{2}$  – 3 см. Кубики обмакивать в крем и выкладывать на круглый корж горкой, вливая в промежутки крем и посыпая орехами. Сверху торт украсить глазурью.

5 До употребления торт должен пропитаться в течение несколько часов в прохладном месте.



1



2



3



## Торт «Ореховый»

### Для теста:

- 3 яйца
- 2 стакана сахара
- 200 г сливочного масла
- 2 стакана орехов фундук консервированные фрукты
- разрыхлитель
- 1 ст. л. сметаны или кефира
- 1 стакан пшеничной муки
- 1 ст. л. какао

### Для крема:

- 1 банка сгущенного молока
- 200 г сливочного масла

### Для орехов в карамели:

- ½ стакана сахара
- 1 стакан орехов

- 1 Желтки растереть с сахаром, добавить масло, продолжая растирать, ввести сметану, муку с пекарским порошком и какао. Добавить взбитые в пену белки.
- 2 Разделить тесто на две части. В одну добавить орехи, в другую – фрукты. Выпечь 2 коржа при 180 °С. Остудить и каждый разрезать пополам.
- 3 Для крема сливочное масло взбить в пышную устойчивую массу и ввести сгущенное молоко.
- 4 Промазывая коржи кремом, сложить, чередуя, один на другой. Сверху торт посыпать дроблеными орехами, обжаренными в сахаре до карамельного состояния.

## Торт «Мраморный»

- 1 ⅔ стакана пшеничной муки (1 стакан – в тесто, 3 ст. л. – в крем)
- 2 стакана сахара (1 ¼ стакана – в тесто, ¾ стакана – в крем)
- 7 яиц
- 150 г орехов
- 70 г шоколада
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- 2 стакана молока
- 280 г сливочного масла
- 50 мл ликера (Амаретто, Куантро)

1 Для теста желтки растереть с сахаром, белки взбить в пену. Смешать муку и разрыхлитель, перемешать с желтково-сахарной массой. Выложить белки, перемешать до однородности, разделить на две части.

2 Измельчить орехи и шоколад в крошку. В одну половину теста добавить шоколад, во вторую – ореховую крошку. Выпечь при 200 °С два бисквитных коржа, каждый разрезать на две части.

3 Для крема муку размешать в молоке, нагреть на маленьком огне, постоянно помешивая, до загустения. Охладить. Взбить масло с сахаром, постепенно добавив молочную смесь, каждый раз взбивая до однородности. Высыпать ореховую крошку, перемешать.

4 Коржи пропитать разведенным водой (1:1) ликером, промазать кремом. Уложить поочередно. Сверху насыпать крошку от бисквита. Поставить на ночь в холодильник.



## Торт «Прага»

2 стакана пшеничной  
муки тонкого помола

1 стакан сахарной  
пудры

200 г сметаны  
высокой жирности

2 яйца

4 ст. л. какао

100 г сгущенного  
молока

100 г водки

Для глазури:

200 г шоколада

2 ст. л. воды

Для крема:

150 г сливочного  
масла

2 ч. л. какао

100 мл сгущенного  
молока

(можно вареного)

**1** Отделить белки от желтков и взбивать белки миксером 7 минут. Добавить сметану, пудру, сгущенное молоко и взбивать еще 2 минуты. В другой посуде отдельно взбить желтки до белой массы. Просеять муку вместе с какао в большую миску. Затем аккуратно соединить белковую массу с желтками и мукой. Перемешать, желательнее снизу вверх.

**2** Для крема взбить миксером размягченное сливочное масло, добавить какао и взбивать до однородной массы. Влить сгущенное молоко и взбивать еще 2 минуты.

**3** Духовку разогреть до 200 °С. Форму смазать маслом. Вылить в нее тесто, поставить в духовку и выпекать около 1 часа. Готовый бисквит вынуть из формы и разрезать на 3 коржа. Пропитать коржи водкой. Промазать два коржа сверху кремом. Сложить друг на друга и накрыть третьим коржом.

**4** Для глазури шоколад разломать на кусочки, растопить на водяной бане.

**5** Полить поверхность торта растопленным шоколадом. Поставить в холодильник примерно на 5 часов.



1



2



3



## Эклеры с кремом из вареной сгущенки

1 ½ стакана  
пшеничной муки  
тонкого помола  
1 ½ стакана молока  
высокой жирности  
150 г сливочного  
масла  
6 яиц

Для крема:

100 г сливочного  
масла  
100 г сгущенного  
молока  
2 яичных желтка  
200 г обезжиренного  
творога  
ванилин

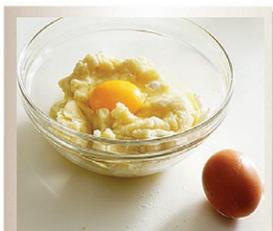
**1** В небольшую кастрюлю влить молоко, добавить сливочное масло, поставить на огонь и довести до кипения. Не снимая с огня, добавить муку. Тщательно перемешать. Снять с огня.

**2** Заварную массу остудить. В массу по одному вбить яйца, тщательно взбивая блендером на низких оборотах.

**3** Из приготовленной эластичной массы чайной ложкой сформовать «колобки» и уложить их на выстеленный пекарской бумагой противень. Выпекать пирожные в разогретой до температуры 200 °С духовке в течение 20 минут. Затем снизить температуру до 100 °С, выпекать еще 10 минут. Выключить духовку и подержать пирожные в духовке до полного ее остывания.

**4** Для крема размягченное сливочное масло взбить со сгущенным молоком, постепенно соединяя с яичными желтками. Ввести в массу творог. Добавить в крем ванилин.

**5** У остывших пирожных острым ножом срезать верхушку и наполнить их кремом.



2



3



4



## Карамель из сгущенного молока

**400 г** сгущенного молока  
**200 г** сгущенного молока  
без сахара  
**150 мл** крепкого кофе  
**6 ст. л.** сливочного масла  
**1** пакет ванильного сахара  
**2 ч. л.** растительного масла  
**1** щепотка соли  
**3 ст. л.** какао

**1** Выстлать форму для выпечки пергаментной бумагой, смазать растительным маслом, оставляя маленький отступ на каждой стороне.

**2** Смешать сгущенное молоко, кофе, масло, ванильный сахар и соль в кастрюле на среднем огне.

**3** Варить, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока смесь не станет очень густой и начнет отделяться от боков кастрюли.

**4** Равномерно вылить половину карамели в подготовленную форму. Добавить какао в оставшуюся смесь и перемешать. Налить кофе на карамель, и оставить при комнатной температуре.

**5** Положить в холодильник для охлаждения. Затем нарезать на маленькие кусочки. Хранить в холодильнике.

## Торт медовый на сгущенном молоке

**Для теста:**

**3** яйца  
**1** стакан сахара  
**1 ч. л.** соды  
**3 ст. л.** меда  
**1 кг** пшеничной муки

**Для крема:**

**1** банка сгущенного молока  
**250 г** сливочного масла  
**100 г** сметаны высокой жирности

**1** Яйца и сахар взбить. Смешать смесь с растопленным медом и содой. Добавить муку. Разделить полученное тесто на 8 частей. Раскатать по размеру сковороды.

**2** Сковороду нагреть и присыпать мукой. Выложить тесто на сковороду.

**3** Обжарить с двух сторон, не засушивая. Остудить. Сложить все коржи «стопочкой» и обрезать, выравнивая края.

**4** Из остатков сделать крошку для посыпки.

**5** Взбить крем из сгущенки и масла. Ввести сметану, тщательно перемешать.

**6** Промазать коржи кремом и посыпать крошкой. Дать настояться в течение дня.



## Блинный торт со сгущенным молоком

400 г пшеничной муки  
1 л молока  
½ ч. л. соды  
1 кг клубники  
800 г сгущенного  
молока  
4 яйца  
50 г сахара  
150 г сливочного  
масла  
200 г обезжиренного  
творога  
2 ч. л. соли  
100 г белого  
шоколада

- 1 Приготовить тесто из муки, молока, соды, яиц, соли и сахара.
- 2 Пожарить блинчики на большой сковороде.
- 3 Масло взбить блендером на малых оборотах и смешать со сгущенным молоком и творогом. Снова смешать в блендере.
- 4 Клубнику промыть и очистить, нарезать пластинками.
- 5 Каждый блин смазать сгущенкой и выложить на него клубнику.
- 6 Сверху торт залить растопленным шоколадом и украсить целыми ягодами клубники.
- 7 Оставить в холодильнике на 2–3 часа.



1



2



5



## Торт «Вацлавский» – классический рецепт

4 яйца  
3 ст. л. пшеничной  
муки  
65 г крахмала  
25 г какао  
350 г сахара  
(100 г – в тесто,  
150 г – в крем,  
100 г – в орехи)  
350 мл молока  
300 г сливочного  
масла  
50 г цукатов  
50 г орехов

**1** Духовку нагреть до 200 °С. Яйца смешать с сахаром (100 г) и взбить на водяной бане до увеличения объема в два раза. Смешать муку с какао и 15 г крахмала. Просеять в яичную смесь. Вымесить, выложить в смазанную форму и выпекать 35 минут. Готовый корж разрезать на 3 пласта.

**2** Оставшийся крахмал развести в части молока. Остальное молоко с сахаром (150 г) довести до кипения. Влить разведенный крахмал и варить до загустения, постоянно помешивая. Остудить. Масло взбить, постепенно добавляя молочный кисель, охладить.

**3** На нижний корж выложить часть крема, разровнять, сверху разложить рубленые цукаты. Накрыть вторым коржом и сделать то же самое, после третьего – покрыть торт кремом.

**4** Для грильяжной крошки обжарить орехи. Сварить сахарную карамель, всыпать орехи и выложить массу на смазанный жиром лист. Дать застыть и измельчить в крошку. Обсыпать торт сверху грильяжной крошкой. Украсить и убрать в холодильник на 5 часов.



1



2



4



## Лимонный рулет со сгущенным молоком

- 2 лимона
- 100 г сахара
- 1 банка сгущенного молока
- 1 яйцо
- 200 г пшеничной муки
- 1 ч. л. гашеной соды

**1** Для теста смешать сгущенное молоко, яйцо и муку. Добавить в полученное тесто соду и хорошо перемешать.

**2** Выложить тесто на противень, покрытый смазанной маслом пергаментной бумагой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С не более 20 минут.

**3** Для начинки измельчить лимоны вместе с кожурой. Добавить к лимонной массе сахар и перемешать.

**4** Достать корж из духовки. Выложить на него лимонную начинку и свернуть корж в рулет. Очень важно действовать быстро, так как немного остывший корж начнет ломаться. Для удобства можно готовый корж, аккуратно поддев лопаткой со всех сторон, переложить на другой лист пергаменты, смазать начинкой и свернуть.



1



2



3



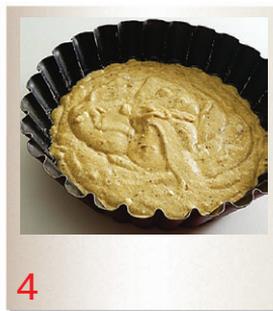
## Кекс шоколадный со сгущенным молоком

250 г пшеничной муки  
200 мл молока  
100 г шоколада  
½ ч. л. гашеной соды  
150 г сахара  
1 ч. л. растворимого кофе  
3 яйца  
50–70 г сливочного масла

Для крема:

3–4 ст. л. сгущенного молока  
3–4 ч. л. сметаны  
2–3 ст. л. шоколадного ликера  
3 грецких ореха

- 1 Для кекса отделить желтки от белков. Белки поставить в холодильник, а желтки растереть с сахаром.
- 2 Добавить в желтки масло, соль, молоко (в котором предварительно растворить кофе), шоколад, соду, муку.
- 3 Белки взбить в густую пену на больших оборотах миксера и аккуратно подмешать к основной массе, добавляя по 1 ст. л.
- 4 Вылить массу в форму и выпечь шоколадный кекс в разогретой до температуры 170 °С духовке в течение 40–50 минут.
- 5 Для крема смешать сгущенное молоко со сметаной, добавить ликер, рубленые орехи и поставить в холодильник для загустения.
- 6 Готовый кекс пропитать кремом или просто полить им перед подачей.





## Торт «Наполеон»

### Для теста:

- 1 кг пшеничной муки
- 400 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1 стакан холодной воды
- ½ ч. л. соли
- 1 ч. л. соды, гашенной уксусом
- 5 г ванилина

### Для крема:

- 100 г сливочного масла
- 200 г сгущенного молока
- 200 г сметаны высокой жирности
- 5 г ванилина

**1** Масло с мукой порубить ножом в однородную массу и высыпать в большую миску. Добавить воду, яйцо, ванилин и соду, тщательно перемешать и поставить на 30 минут в холодильник. Вынуть тесто из холодильника, разделить на 8 частей и раскатать блины для коржей толщиной примерно 2–3 мм.

**2** Коржи выпечь в духовке, разогретой до температуры 180 °С, до готовности.

**3** Для крема масло смешать со сгущенным молоком и взбить миксером до получения однородной массы, затем ввести сметану и тщательно перемешать.

**4** Аккуратно обрезанные коржи положить друг на друга, промазывая кремом (1 ст. л. крема на корж) и хорошо придавливая каждый слой. Коржи будут ломаться на кусочки – ничего страшного, это как раз то, что нужно. Готовый торт обмазать со всех сторон кремом и обсыпать крошкой, предварительно сделанной из остатков коржей. Поставить торт в холодильник на 5–6 часов. Крем должен хорошо пропитать весь торт.



1



3



4



## Пирожное «Картошка»

**800 г** шоколадного печенья  
**1** банка сгущенного молока  
**200 г** сливочного масла  
**5 ч. л.** какао  
**100 г** рубленых орехов  
**30 мл** коньяка

**Для крема:**

**1 ст. л.** сливочного масла  
**1 ч. л.** сахарной пудры

- 1** Печенье пропустить через мясорубку.
- 2** Сгущенное молоко перемешать с маслом.
- 3** Добавить какао и коньяк.
- 4** Добавить печенье и все хорошо перемешать.
- 5** Из получившейся массы сформовать пирожные в виде картошки.
- 6** Можно сделать «росточки» из крема. Для этого растереть сливочное масло с сахарной пудрой. С помощью кондитерского шприца сделать «росточки».
- 7** Поставить пирожные в холодильник на 5–6 часов.

## Пирожное «Рафаэлло» с кокосовой стружкой

**300 г** сливочного масла  
**5 ст. л.** сметаны  
**4 ст. л.** сахара  
**1 ½** стакана пшеничной муки  
**10 г** ванилина  
**100 г** кокосовой стружки  
**100 г** сахарной пудры  
**100 мл** молока  
**150 г** сгущенного молока

- 1** Для теста смешать 200 г размягченного масла, сахар, 5 г ванилина, сметану, муку и 30 г кокосовой стружки. Хорошо вымесить.
- 2** Чайной ложкой выложить шарики теста на смазанный маслом противень. Выпекать при температуре 180 °С примерно 15 минут.
- 3** Печенье немного остудить и подобрать по размеру.
- 4** Для крема охлажденное кипяченое молоко, оставшееся масло, сгущенное молоко, сахарную пудру и оставшийся ванилин взбить миксером до однородной массы.
- 5** Соединить кремом половинки пирожных. Обмакнуть в крем, затем обвалять в кокосовой стружке. Для застывания поставить пирожные в холодильник.



## Кекс «Снежинка»

250 г сгущенного  
молока  
1 яйцо  
1 лимон (150 г)  
100 г крахмала  
2 ч. л. разрыхлителя  
(или 1 ч. л. соды)  
200 г пшеничной муки

**1** Смешать яйцо и сгущенку. Добавить сок и цедру лимона. Добавить крахмал, перемешать.

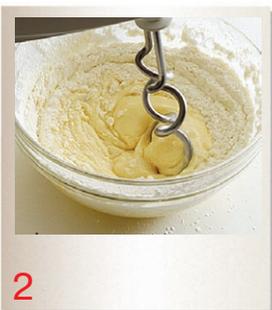
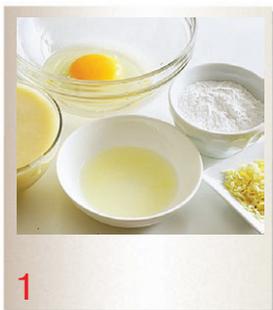
**2** Добавить разрыхлитель, муку, замесить не сильно густое тесто, для этого муку добавлять постепенно.

**3** Форму немного смазать маслом, выложить тесто. Поставить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать в течение 30–35 минут.

**4** Готовый кекс можно посыпать сахарной пудрой и лимонной или апельсиновой цедрой.

### Совет:

Чтобы проверить готовность кекса, проткните его зубочисткой: если она сухая – кекс готов.





## Бисквит к чаю на сгущенном молоке

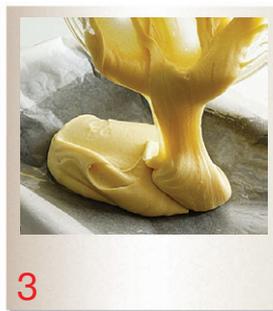
1 яйцо  
250 г сгущенного  
молока  
3 ст. л. сливочного  
масла  
200 г пшеничной муки  
2 ч. л. соды  
2 ч. л. уксуса  
(или лимонного сока)

1 Сгущенное молоко разогреть в микроволновке 1–2 минуты, чтобы оно стало теплым (около 40 °С) и очень жидким. Растопить в нем сливочное масло.

2 Взбить яйцо. Добавить соду, гашенную уксусом. Соединить со сгущенным молоком. Добавить просеянную муку. Перемешать вручную.

3 Вылить на выстеленный бумагой для выпечки противень. Разровнять.

4 Выпекать при температуре 180 °С в течение 7–10 минут. Украсить кремом, джемом или конфитюром. Дать пропитаться 2–3 часа.





## Пончики к завтраку на сгущенном молоке

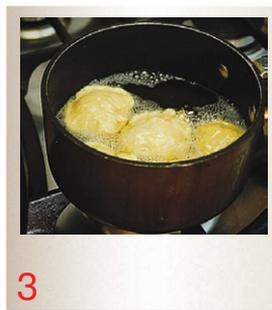
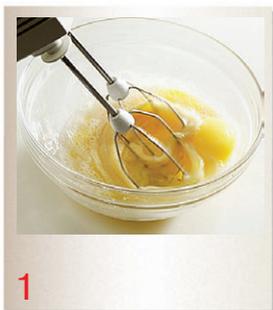
4 яйца  
250 г сгущенного  
молока  
½ ч. л. соды,  
гашенной уксусом  
2–3 стакана  
пшеничной муки  
сахарная пудра  
для посыпки

1 Яйца взбить, добавить сгущенное молоко, гашеную соду.

2 Добавить муку и вымесить тесто. Тесто на должно прилипать к рукам, но должно оставаться эластичным. Необходимо следить за тем, чтобы не переложить муки, а то пончики будут сухими. Тот самый случай, когда лучше не доложить.

3 Сформовать пончики, обжарить на растительном масле или во фритюрнице.

4 Тщательно промокнуть бумажными полотенцами и посыпать сахарной пудрой.





## Торт «Киевский»

### Для коржа безе:

- 4 яичных белка
- 1 стакан сахара

### Для бисквита:

- 200 г сливочного масла
- 4 яичных желтка
- 1 стакан сахара
- 2 стакана пшеничной муки
- 100 г сметаны
- ½ ч. л. соды

### Для орехового коржа:

- 2 яйца
- 1 стакан сахара
- 300 г орехов

### Для крема:

- 200 г вареной сгущенки
- 100 г сливочного масла
- 200 г творога

### Для глазури:

- 100 г шоколада
- 2–3 ст. л. молока
- сироп для пропитки



1



2



3

1 Для безе белки взбить в пену. Добавить сахар, перемешать. Выложить в форму. Поместить в духовку при температуре 150 °С на 40 минут.

2 Для бисквита желтки взбить с сахаром. Добавить растопленное сливочное масло, сметану, смешанную с содой. Всыпать муку, размешать. Выложить в форму. Поместить в духовку, разогретую до 180 °С, на 25 минут.

3 Для орехового коржа орехи обжарить на сухой сковороде. Яйца взбить с сахаром. Добавить измельченные орехи и перемешать. Выложить массу в форму. Поместить в духовку при температуре 100 °С на 40 минут.

4 Для крема размягченное сливочное масло взбить со сгущенкой, творогом. Для глазури шоколад поломать на кусочки, добавить молоко и прогреть в микроволновке 1 минуту. Хорошо перемешать.

5 Остывший бисквит разрезать на 2 части. Выложить первую на блюдо, полить сиропом, смазать кремом. Сверху выложить ореховый корж, промазать кремом, накрыть второй частью бисквита, полить сиропом, обмазать кремом. Остатками крема обмазать бока. Накрыть безе. Облить шоколадной глазурью и пропитывать 8 часов на холоде.



## Медовый рулет со сгущенным молоком

2 ст. л. меда  
3 яйца  
 $\frac{3}{4}$  стакана пшеничной  
муки  
100 г сахара  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. соды

### Для крема:

200 г сметаны  
высокой жирности  
200 г вареного  
сгущенного молока  
20 мл коньяка  
сахар

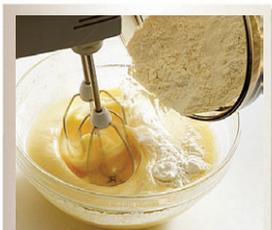
**1** В миску положить мед, яйца и сахар. Взбить миксером до образования густой пышной пены. Насыпать муку и соду, взбить.

**2** Противень застелить бумагой для выпечки. Вылить половину теста на противень и разровнять. Выпекать в разогретой до температуры 220 °С духовке примерно 10 минут. Вынуть из духовки, поставить второй противень с тестом.

**3** Свернуть коржи в рулеты. Остудить, развернуть, удалить бумагу.

**4** Сметану, сахар, вареное сгущенное молоко, коньяк взбить миксером до равномерного окрашивания. Вылить крем на коржи. Размазать и оставить пропитываться на 20–30 минут.

**5** Свернуть коржи в рулеты. Завернуть в фольгу или пленку. Убрать в холодильник на 4 часа.



1



2



4



## Лаймовый пирог со сгущенкой

### Для хрустящей основы:

250 г сдобных крошек  
или печенья  
2 ст. л. сахара  
5 ст. л. сливочного  
масла

### Для начинки:

200 г сгущенного  
молока  
4 яичных желтка  
200 мл  
свежевыжатого сока  
лайма  
4 ст. л. цедры лайма

### Для меренги:

4 яичных белка  
80 г сахарной пудры

**1** Крошку, сахар и масло тщательно перемешать, выложить в форму и придавить, оставив края.

**2** Взбить яичные желтки до кремообразного состояния, перемешать их со сгущенным молоком, добавить сок лайма и цедру.

**3** Выложить крем в песочную основу и выпекать при температуре 180 °С примерно 10–15 минут. Считается, что сгущенное молоко, вступив в реакцию с соком лайма, и так «приготовилось», но поскольку там присутствуют сырые яйца, то термическая обработка не помешает.

**4** Белки взбить в пену, добавить сахарную пудру.

**5** Выложить на готовый торт и поставить в духовой шкаф, прогретый до температуры 200 °С, на 15 минут.



1



2



4



## Холодный торт «Полено»

**500 г** печенья (без начинки и глазури)

**1** стакан очищенных орехов (грецкие, миндаль, фундук)

**200 г** сгущенного молока

**4 ст. л.** сметаны высокой жирности  
какао  
сахарная пудра

**1** Печенье тщательно измельчить.

**2** Перемешать с размельченными орехами и сгущенным молоком и сметаной до получения однородной массы.

**3** Полученную массу завернуть в фольгу и придать ей форму полена.

**4** Поставить в холодное место на 40–50 минут.

**5** Затем торт развернуть, посыпать сахарной пудрой и порошком какао.

## Пасха на сгущенном молоке

**500 г** творога высокой жирности

**500 г** сметаны высокой жирности

**400 г** вареного сгущенного молока

**100 г** сливочного масла

**10 г** ванильного сахара

цукаты, изюм, орехи, сухофрукты  
цедра  $\frac{1}{2}$  апельсина

**1** В блендер влить сметану и положить размягченное масло. Взбить на низкой скорости. Положить творог и снова хорошо взбить. Добавить вареное сгущенное молоко, мелко натертую цедру.

**2** Сухофрукты вымыть и обсушить. Крупные плоды (курага, чернослив, финики) нарезать размером с изюмину. Всыпать в чашу блендера с основной смесью и аккуратно размешать.

**3** Форму выстелить плотной тканью. Вылить получившуюся массу. Края ткани завернуть вверх, прикрыть блюдцем и сверху положить груз. Поставить в холодильник на сутки.

**4** Готовую пасху развернуть и опрокинуть на блюдо. Материю снять.



## Торт-мусс с вареной сгущенкой и апельсинами

4 яйца  
100 г сахара  
80–100 г пшеничной  
муки  
2 ст. л. какао  
40 г сливочного  
масла

### Для мусса:

200 г шоколада  
100 г сметаны  
высокой жирности  
1 апельсин: цедра  
и 4 ст. л. сока  
100 г вареного  
сгущенного молока  
200 мл жирных  
сливок

### Для украшения:

150 г шоколада  
засахарен-  
ные кусочки  
апельсина или апель-  
синовые дольки  
(мармелад)

1 Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом разъемную форму, проложить пергаментом.

2 Взбить яйца и сахар в течение 5 минут. Просеять в яйца муку и какао, перемешать. Добавить мягкое масло, перемешать. Перелить в подготовленную форму и запекать 30 минут, пока корж не поднимется.

3 Достать, разрезать корж на две части горизонтально, положить нижнюю часть обратно в форму.

4 Для мусса растопить шоколад на водяной бане. Снять с плиты, добавить сметану, сгущенку, апельсиновую цедру и сок и перемешать. В другой миске взбить сливки в негустую пену, добавить шоколадную смесь.

5 Переложить мусс на нижний корж, разровнять и накрыть вторым коржом. Охлаждать в холодильнике в течение 4 часов.

6 Для шоколадной стружки растопить шоколад и вылить его на доску. Разровнять широким ножом и дать застыть. С помощью широкого и большого ножа соскрести длинные полоски шоколада. Достать торт из формы, украсить шоколадной стружкой и кусочками засахаренных апельсинов.



2



4



5



## Чизкейк со сгущенным молоком

400 г крошек  
бисквита или печенья  
25 г сливочного  
масла  
400 г сливочного  
сыра (маскарпоне,  
филадельфия)  
200 г обезжиренного  
творога  
200 г сгущенного  
молока  
4 яйца  
200 г сметаны  
высокой жирности  
1 ст. л. ванильного  
экстракта или  
ванильного сахара

- 1 Разогреть духовку до температуры 180 °С.
- 2 В миске смешать 1 ½ стакана раскрошенного печенья и сливочное масло. Выложить эту основу на дно разъемной формы.
- 3 В большой миске взбить размягченный сыр до получения однородной массы. Влить сгущенное молоко и тщательно перемешать. Добавить яйца, сметану, ваниль и продолжить взбивать до однородной массы. Вылить смесь в разъемную форму.
- 4 Поверх теста посыпать оставшимися крошками.
- 5 Выпекать 45–50 минут. Дать постоять и охладиться. Поставить в холодильник для полного охлаждения.



2



3



4



## Эг-ног шоколадно-миндальный

- 1 яичный желток
- 40 мл какао со сгущенным молоком
- 2 ч. л. мелко нарезанного миндаля
- 100 мл молока

1 Все компоненты смешать в миксере и влить в высокий бокал.

2 Отдельно можно взбить сливки и украсить ими напиток в виде «шапки».

## Мокко-флип с ликером

- 1 яйцо
- 1 ст. л. кофейного ликера или коньяка
- 1 ст. л. сгущенного молока
- 2 ч. л. сахара
- ½ ч. л. молотого кофе
- 4 кубика льда

1 Все ингредиенты смешать в блендере в течение 2–3 минут.

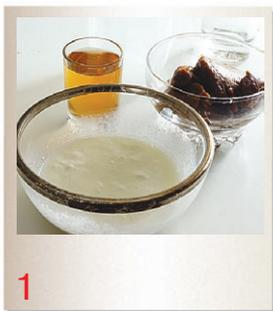
2 Разлить напиток по бокалам и сразу же подать.



## Вермут-милк

50 мл вермута Bianco  
100 г сливочного  
мороженого  
1 ст. л. вареного  
сгущенного молока  
немного тертого  
шоколада

- 1 Дать мороженому полностью растаять и добавить в него вареное сгущенное молоко.
- 2 Перемешать компоненты до полного растворения сгущенки.
- 3 Добавить смесь в шейкер вместе с вермутом. Хорошенько перемешать и перелить в бокал.
- 4 Коктейль посыпать тертым шоколадом.





## Снежный милк-шейк

150 г белого мороженого

50 г сгущенного молока

200 г молока

1 щепотка ванили

- 1 Взбить ингредиенты в блендере около 1 минуты.
- 2 Вылить в высокий бокал.
- 3 Украсить взбитыми сливками.

## Молочный коктейль с бананом и ванилью

1 банан

200 мл молока

1–2 ч. л. меда

1 пакетик ванильного сахара

2 ст. л. сгущенного молока

- 1 Молоко и банан охладить.
- 2 Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн или блендер (использовать насадку с ножами) и тщательно перемолоть в течение 3 минут.
- 3 Добавить лед.



## Молочный коктейль с шоколадом

**100 г** шоколада  
**150 мл** воды (кипятка)  
**3 ст. л.** сгущенного  
молока  
**600 мл** молока  
**4** шарика  
шоколадного  
мороженого  
**4** шарика ванильного  
мороженого

**1** Натереть на терке примерно 15 г шоколада. Остатки шоколада положить в блендер или в кухонный комбайн. Добавить кипящей воды и сгущенного молока. Хорошо взбить.

**2** Добавить молоко и шоколадное мороженое. Снова все взбить до однородности.

**3** Разлить коктейль по бокалам. Каждый украсить шариком ванильного мороженого. Сверху посыпать шоколадной крошкой и сразу же подавать.





**Блюда** со сгущенным молоком. – М. : Эксмо, 2012. – 64 с. : ил. –  
Б 71 (Кулинария. Вкусно. Быстро. Доступно.)

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-57569-5

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Составитель: *Н. Савинова*

Фото: *В. Кугаевский*

Дизайн обложки: **ОЗЕРОВ** **СТУДИЯ**  
ИГОРЬ АНДРЕЙ

Издание для досуга

## **БЛЮДА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ**

Ответственный редактор *А. Братушева*  
Художественный редактор *А. Мусин*

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

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**  
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

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

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

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном  
оформлении, обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2299, 2205, 2239, 1251.**  
E-mail: [vipzakaz@eksmo.ru](mailto:vipzakaz@eksmo.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми  
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**  
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,  
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).  
e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

Подписано в печать 10.07.2012. Формат 60х90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,0.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-57569-5



9 785699 575695 >

# БЛЮДА со сгущенным МОЛОКОМ

Приготовить завтрак, обед,  
ужин вкусно и быстро? Легко!

Серия «Вкусно. Быстро. Доступно» поможет вам приготовить вкусные и разнообразные блюда без особых усилий! Следуя подробным инструкциям с пошаговыми фотографиями, вы сможете воспроизвести даже самое сложное блюдо быстро и легко!

Закуска и выпечка, блюда из мяса и рыбы, десерты и напитки, традиционные или оригинальные блюда... Теперь не нужно задумываться о том, как разнообразить ваш стол, ведь все самые яркие и только проверенные рецепты вы сможете найти в наших книгах. Теперь удивлять своих близких каждый день разными и вкусными блюдами вам будет проще и интересней!



ISBN 978-5-699-57569-5



9 785699 575695 >

