

ПРАЗДНИЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Очень просто!

Десерты — одно из главных блюд любого праздничного стола. Фрукты, ягоды, мороженое, кремы, желе, муссы — вот неполный перечень того, из чего можно приготовить маленькое кулинарное чудо. Даже в будние дни десерт — это праздник для сладкоежек и гурманов.

В этой книге собрано множество рецептов приготовления десертов, которыми вы можете порадовать себя и своих гостей.



ISBN 5-699-19707-9



9 785699 197071 >

ПРАЗДНИЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Очень просто!



Очень просто!

ПРАЗДНИЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ



Санкт-Петербург
Терция
Москва
ЭКСМО
2006

УДК 641/642
ББК 36.996
П 68

ПРЕДИСЛОВИЕ

Составитель *Г. С. Выдревич*

П 68 **Праздничные десерты** / Сост. Г. С. Выдревич. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2006. — 64 с.

Десерты — одно из главных блюд любого праздничного стола. Фрукты, ягоды, мороженое, кремы, желе, муссы — вот неполный перечень того, из чего можно приготовить маленькое кулинарное чудо. Даже в будние дни десерт — это праздник для сладкоежек и гурманов.

В этой книге собрано множество рецептов приготовления десертов, которыми вы можете порадовать себя и своих гостей.

УДК 641/642
ББК 36.996

ISBN 5-699-19707-9

© «Терция», составление, 2006
© «Терция», оформление, 2006
© ООО «Издательство «Эксмо», 2006

Любой праздник — это прежде всего повод собрать друзей, родных и близких, устроить и для себя, и для них незабываемый вечер, вдоволь пообщаться, а и что греха таить — вкусно поесть.

Собираясь порадовать гостей обильным угощением и новыми, порой оригинальными лакомствами, все же не забывайте о чувстве меры. Мы и так позволяем себе в праздники много лишнего, поэтому постарайтесь не устраивать «массированную атаку» на желудки приглашенных. Тщательно продумайте меню и попытайтесь определить, какое блюдо станет самым главным, так сказать гвоздем программы. Обычно это бывают горячие блюда, но если вы устраиваете не торжественный прием, а просто дружескую вечеринку, лучше обратить внимание на десерты. И вкусно, и сытно, и простор для творчества — огромный. В качестве десерта можно приготовить желе, крем, мусс, щербет и многое другое. Например, традиционный десерт — мороженое. Его надо положить в вазочки или креманки и чем-нибудь украсить: взбитыми сливками, кусочками фруктов, мармеладом, печеньем, орехами, ягодами, вареньем.

Особого отношения заслуживают десерты и в том случае, если вам нужно организовать детский праздник. Ни для кого не секрет, что дети — самые большие сладкоежки на свете. В этой книге дано немало рецептов, один из компонентов которых — вино. Для детского стола это, конечно, не годится, но выход весьма прост: замените вино соком.



Впрочем, как бы вы ни продумывали свой прием, в любом случае постарайтесь не перегружать стол блюдами. Несколько тщательно продуманных блюд всегда лучше горы тяжелой пицци.

Что касается порций, всегда лучше рассчитывать на большее число гостей, на их отменный аппетит: пусть лучше что-то останется, чем вам придется досадовать по поводу того, что угощения кому-то не хватило.

Если вы знаете множество рецептов или просто всегда стремитесь удивить чем-то гостей, делайте записи, отмечайте, что и когда вы готовили. Это поможет не повторяться, вызывая и восхищение вами, и даже некоторую зависть к вашим умениям и талантам.

Удивить и порадовать гостей вам также поможет красиво накрытый стол. Постелите праздничную скатерть (особенно торжественно выглядит белая), поставьте красивую посуду, положите разноцветные салфетки, в середину стола поставьте какое-нибудь особое блюдо или букет в изящной вазе — и хорошее настроение обеспечено. Если за вашим столом собрались только близкие люди, не мучайте их обилием столовых приборов. Увы, но большинство из нас весьма смутно представляют, как ими пользоваться. Поэтому пусть лучше любимая бабушка ест салат ложкой, чем испуганно взирает на несколько ножей и вилок, не зная, что с ними делать.

Итак, творите, фантазируйте, экспериментируйте — праздник это позволяет. Но помните: десерты — блюда, обычно тяжелые, сытные, очень сладкие. Так что если вы готовите несколько десертов, постарайтесь, чтобы среди них обязательно были такие, куда входит большое количество фруктов: они помогут пережить «кулинарный удар».

ЖЕЛЕ, МУССЫ, СУФЛЕ



Абрикосовый мусс

450 г свежих абрикосов, 0,75 стакана сахара, 1 ст. ложка желатина, 3 крупных яйца, 1 ст. ложка абрикосового бренди, 0,5 стакана жирных сливок, 0,5 стакана нежирных сливок, 4 ст. ложки холодной воды, кожура и сок половины лимона, ядра миндаля.

Абрикосы вымыть, добавить 1 ст. ложку воды, лимонную кожуру и 3 ст. ложки сахара. Тушить в закрытой посуде, пока фрукты не станут мягкими. Затем удалить косточки и кожуру лимона. Мякоть абрикосов пропустить через мясорубку.

В оставшейся воде растворить желатин. Когда он набухнет, прогреть его на водяной бане.

Яичные желтки отделить от белков. Желтки, оставшийся сахар и лимонный сок перемешать, поставить на водяную баню и взбивать, пока смесь не загустеет и не посветлеет. Снять посуду с огня, соединить с абрикосовым пюре, желатином и бренди, тщательно перемешать. Остудить смесь до комнатной температуры, потом поставить в холодильник и выдержать там, пока смесь не станет густой.



Взбить белки и аккуратно ввести их в смесь, добавить нежирные сливки, перемешать, выложить мусс в подходящую посуду и поставить в холодильник. Когда мусс застынет, украсить его взбитыми жирными сливками и половинками ядер миндаля.



Ванильное суфле

5 яиц, 0,5 стакана молока, 150 г сахарной пудры, 60 г муки, 25 г сливочного масла, ванилин.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков.

Сахар, муку, масло и 3 желтка тщательно растереть, поставить посуду на средний огонь, влить молоко и, непрерывно размешивая, довести смесь до кипения. Варить 10–15 мин, добавить ванилин и снять с огня. Можно процедить. Получившуюся массу остудить до комнатной температуры, часто помешивая, чтобы не образовалась корочка. Вбить 2 желтка и размешать. Белки взбить в крутую пену, всыпать 2 ч. ложки сахарной пудры и снова взбить. После этого осторожно смешать со сваренной массой.

Выложить массу в смазанную маслом и подпыленную мукой форму для суфле, поставить в теплую духовку и выпекать 20–25 мин. Готовое суфле вынуть из форм и посыпать сахарной пудрой. Подавать сразу же.



Винный мусс по-итальянски

6

1 яйцо, 4 яичных желтка, 120 г сахарной пудры, 80 мл вина «Марсала» или белого сухого вина.



Желтки, яйцо и сахарную пудру взбить с помощью миксера в глубокой миске. Поставить миску на кастрюлю с кипящей водой (на водяную баню), понемногу подливать вино, непрерывно взбивая, до образования густой пены. Снять миску с бани, разлить мусс по бокалам. Готовый мусс можно подавать и теплым, и холодным. Если он подается в холодном виде, нужно, сняв миску с огня, непрерывно взбивать его, пока не остынет (иначе осядет). В мусс можно добавить мелко натертую лимонную или апельсиновую цедру, ваниль и т. д.



«Вуаль незнакомки»

Для абрикосового мусса: 1 кг абрикосов, 160 г сахара, 20 г желатина, 500 г жирных сливок, 20 г стабилизатора для сливок, 1 яичный белок, 20 мл ликера.

Для желе: 600 г консервированных абрикосов с сиропом, 100 г сахара, 60 г желатина.

Готовый бисквит.

Приготовить мусс. Абрикосы очистить от кожицы и косточек, добавить 100 г сахара и проварить, пока фрукты не станут мягкими. Получившуюся массу размять с помощью блендера или протереть через мелкое сито. Добавить предварительно замоченный и разбухший желатин, перемешать и остудить. Сливки взбить со стабилизатором и, перемешивая, по частям ввести в абрикосовую смесь. Белок взбить с оставшимся сахаром и ликером, также добавить в смесь. Подготовленный мусс выложить на блюдо и поставить в холодильник — слегка остудить.

Приготовить желе. Абрикосы мелко порубить вместе с сиропом, добавить сахар и разбухший желатин,

7



тщательно перемешать до образования однородной массы (сахар должен полностью раствориться).

В слегка застывшем муссе сделать углубление, налить в него желе. Бисквит смочить в остатках желе и положить сверху. Мусс поставить в холодильник до тех пор, пока желе не застынет.



Желе миндальное

150 г ядер сладкого миндаля, 30 г ядер горького миндаля, 150 г сахара, 30 г желатина.

Миндаль ошпарить, очистить от кожицы и тщательно растереть в ступке, постепенно вливая небольшое количество холодной воды. Получившуюся массу отжать через марлю, еще раз измельчить с водой и снова отжать. Миндальное молоко разбавить водой в таком количестве, чтобы в целом получилось 1–1,5 стакана жидкости, нагреть ее до кипения, положить сахар, размоченный желатин и, помешивая, вновь довести до кипения. Получившуюся смесь процедить через ткань, разлить по формочкам и охладить.



Желе из ежевики по-австралийски

500 г свежей или замороженной ежевики, 120 г сахара, 0,5 лимона, 30 г желатина, 3 яичных белка.

Ежевика перебрать, вымыть, сварить с сахаром и лимонной кожурой в небольшом количестве воды. Лимонную кожуру вынуть, ягоды протереть, добавить



размоченный и набухший желатин, тщательно перемешать. Влить сок лимона, добавить столько воды, чтобы общий объем составил 600 мл. Перемешать. Поставить в холодильник и остудить. Прежде чем блюдо окончательно застынет, постоянно помешивая, по частям ввести в него яичные белки, взбитые в крутую пену.



Заварен из сыра

800 г «Домашнего» сыра, 100 г кураги, 40 мл рома, 8 г желатина, 300 г сметаны, 4 ст. ложки сухого белого вина, 150 г измельченных ядер грецких орехов, острый красный перец, соль, желтые и черные ягоды винограда.

Сыр соединить со сметаной, слегка посолить и поперчить и тщательно перемешать. Желатин замочить в холодной воде, а когда он набухнет, отжать и развести в подогретом вине. Курагу распарить и мелко нарезать. Соединить сырную смесь, желатин и курагу и тщательно перемешать. Форму для выпечки в виде кольца сполоснуть холодной водой, выстлать тонкой полиэтиленовой пленкой и выложить в нее получившуюся массу. Посыпать грецкими орехами. Поставить в холодильник на ночь. После этого аккуратно достать блюдо из формы, выложить на тарелку и украсить виноградом.



Мусс из ананасов

100 г консервированных ананасов, 75 г сахара, 10–15 г желатина, лимонная кислота. Для сиропа: 40 г сахара, 2 ст. ложки вина, 60 мл воды.



Ананасы протереть через сито. Получившееся пюре залить горячей водой, всыпать сахар, влить вино, ввести замоченный в холодной кипяченой воде желатин и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Добавить лимонную кислоту, охладить примерно до 45° С, поставить посуду на лед и взбивать смесь, пока не образуется густая пена. Получившуюся массу быстро разлить в формочки и поставить в холодное место.



Мусс из яблок

1–2 антоновских яблока, 25–30 мл сахарного сиропа, 1 ст. ложка лимонного сока, 50 мл воды.

Яблоки вымыть, наколоть вилкой, положить на сковороду, налить немного воды и поставить в духовку. Когда яблоки станут мягкими, протереть их горячими через сито, добавить сахарный сироп и лимонный сок и взбивать ложкой до тех пор, пока масса не станет пышной и белой.



Мусс из апельсинов

2 апельсина, 1 лимон, 200 г сахара, 2,5 стакана воды, 2 ст. ложки желатина.

Желатин залить 0,5 стакана холодной воды, поставить в горячую воду на водяную баню, чтобы желатин разошелся. Из оставшейся воды и сахара сварить



сироп, влить желатин, довести смесь до кипения, но не кипятить, снять с огня. Добавить натертую на мелкой терке цедру апельсинов, влить сок из апельсинов и лимона, перемешать, накрыть посуду крышкой и охладить до комнатной температуры. Процедить сироп через марлю и взбивать венчиком, пока вся жидкость не превратится в пену. Переложить в смоченную холодной водой форму и поставить на холод. Перед подачей опустить форму на 1 мин в горячую воду, обтереть полотенцем и выложить мусс на блюдо.



Сырный мусс с горячей дыней

500 г дыни, 250 мл коньяка, 50 г сахарной пудры.

Для сырного мусса: 250 г сыра «Маскарпоне», 500 г жирных сливок, 5 яичных белков, 500 г сахара, 150 г шоколада, 100 г консервированной вишни, 60 мл вишневого ликера.

Для украшения: 50 мл вишневого соуса, шоколад, свежие ягоды, мята.

Дыню разрезать, удалить косточки, а затем нарезать дольками. Каждую дольку глубоко надрезать, корку надсечь по краям. Выложить дольки на сковороду, полить коньяком, посыпать сахарной пудрой, поставить в горячую духовку и запечь в течение 3–4 мин.

Приготовить сырный мусс. Белки взбить с сахаром в крутую пену, добавить вишневый ликер, измельченную вишню, тертый шоколад и перемешать. Сливки взбить в крутую устойчивую пену, добавить их в белковую массу, аккуратно перемешать, чтобы сливки не осели. Сыр размять с помощью миксера и соединить со смесью. Получив-



шуюся массу разлить по формочкам и поставить в морозильную камеру.

Подготовить несколько десертных тарелок. На них расплавленным шоколадом (его можно разломать на маленькие кусочки или натереть и прогреть на водяной бане) нарисовать круг, заполнить его вишневым соусом. На соус выложить горячие ломтики дыни, около них — сырный мусс (его пужно вынуть из формочек). Мусс и дыню посыпать любыми свежими ягодами и украсить листиками мяты.



Французский мусс

100 г шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 яйца, сахарная пудра, цедра одного лимона, ягоды для украшения, соль.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Шоколад разделить на дольки и растопить на водяной бане, следя за тем, чтобы вода в посуде не кипела. Добавить желтки и тщательно перемешать. Когда масса станет однородной, добавить взбитые белки, немного соли, лимонную цедру. Готовый мусс охладить и украсить ягодами.



Мусс из чернослива с ромом

1 упаковка чернослива без косточек, 100 мл рома (или 100 мл воды и 2 ч. ложки ромовой эссенции), 100 мл воды, 200 г сливочного крем-сыра, 400 мл жирных сливок, 75 мл сахара, 2 ч. ложки ванильного сахара.

12



Ром разбавить водой, добавить сахар и размешать, чтобы сахар полностью растворился. Добавить чернослив, поставить посуду на слабый огонь и варить в течение 15 мин, пока чернослив не станет мягким. После этого измельчить чернослив вместе с сиропом в блендере и остудить. Сливки взбить с ванильным сахаром в крутую пену. Пюре из чернослива смешать со сливочным сыром, добавить взбитые сливки и аккуратно перемешать.

Готовый мусс можно украсить орехами и тертым шоколадом.



Фруктовый мусс

100 г фруктового пюре, 100 г сахара, 50 г манной крупы, 300 мл воды.

Фруктовое пюре перемешать с сахаром, залить горячей водой, проварить несколько минут, а затем процедить. Получившийся сироп довести до кипения, тонкой струйкой, помешивая деревянной ложкой, ввести просеянную манную крупу и, не переставая помешивать, варить в течение 5–6 мин. Получившуюся массу охладить до 30° С. Затем поставить посуду на лед и взбивать массу до тех пор, пока не образуется густая пена. Мусс разложить по креманкам и полить сиропом.



Суфле из грецких орехов

20 грецких орехов, 0,5 стакана сахара, 0,25 стакана сливок, 5 яичных желтков, 10 яичных белков.

13



Грецкие орехи очистить, ядра растолочь. Желтки взбить с сахаром. Отдельно взбить сливки и белки. Орехи и желтки положить в кастрюлю, поставить на слабый огонь и проварить, все время помешивая и не давая смеси кипеть. Готовую смесь протереть сквозь сито и положить в посуду для запекания. Смешать со взбитыми белками и поставить в нагретую духовку на 5 мин. Подавать сразу же, со сливками.



Шоколадное суфле с грушами

400 г консервированных груш, 3 яичных желтка, 40 г сахара, 4 яичных белка, 85 г растопленного горького шоколада.

Груши выложить ровным слоем на дно формы.

Желтки растереть с сахаром до бела, добавить шоколад комнатной температуры и перемешать. Белки взбить в крутую пену, аккуратно ввести в шоколадную массу.

Получившуюся смесь выложить на груши, поставить форму в разогретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 15–18 мин.

КРЕМЫ



Брусничный крем по-норвежски

500 г брусники, 2 стакана взбитых сливок, 1 стакан сахара.

Ягоды перебрать, вымыть, рассыпать на полотенце, обсушить. Переложить на противень, запечь в духовке, а затем протереть через сито. Получившуюся массу взбить с сахаром. Взбитые слегка подслащенные сливки соединить с брусничной массой и аккуратно перемешать, чтобы сливки не «сели». Готовый крем поставить в холодильник на 1 ч.

Брусничную массу можно не смешивать со сливками, а выложить ее в салатник, сверху положить взбитые сливки и все блюдо украсить целыми ягодами брусники или посыпать тертым шоколадом либо измельченными орехами.



Карамельный крем

Для карамели: 3 ст. ложки нерафинированного сахара, 3 ст. ложки воды.



Для крема: 4 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 стакана молока, ванильная эссенция.

Приготовить карамель. Сахар положить в сковороду с толстыми стенками, смешать с водой до полного растворения, прогревая на слабом огне. Затем довести сироп до кипения и варить на слабом огне, помешивая, пока он не приобретет золотисто-коричневый цвет. Получившуюся карамель выложить в формочки так, чтобы она полностью покрыла дно формочек. Остудить, а затем смазать маслом стенки формочек.

Приготовить крем. Растереть яйца с сахаром так, чтобы он полностью растворился. Добавить подогретое молоко, тщательно перемешать, влить несколько капель ванильной эссенции. Получившуюся смесь разлить по формочкам.

Формочки поставить в емкость с горячей водой. Выпекать в духовке, разогретой до 175° С, в течение 1 ч. (Крем готов, если нож легко проходит сквозь него и остается чистым.)

Формочки вынуть из духовки, выдержать в течение ночи в холодном месте, а затем аккуратно переложить крем на блюдо (формы опрокинуть).



Крем из маракуйи с мороженым

4 плода маракуйи, 100 мл сиропа маракуйи, 125 мл сухого белого вина, 200 г жирных сливок, 4 яичных желтка, 1 ст. ложка сахара, 200 г фруктового мороженого, 10 г желатина, зерна граната, песочное печенье.

16 Маракуйи разрезать пополам и чайной ложкой вынуть мякоть. Мякоть трех плодов протереть через



сито, в мякоти четвертого плода оставить косточки. Мякоть от всех плодов перемешать.

Желатин замочить в холодной воде. Сироп смешать с вином и подогреть, доведя до кипения, но не кипятить.

Желтки взбить с сахаром до образования пены. Затем, продолжая взбивать, тонкой струйкой влить смесь вина и сиропа. После этого поставить крем на водяную баню и взбивать около двух минут, пока он не загустеет и не станет однородным. Снять с бани, добавить отжатый желатин и тщательно перемешать. Остудить до комнатной температуры, а потом поставить в холодильник. Едва крем начнет застывать, ввести в него пюре из маракуйи и сливки, взбитые в крутую пену. Снова поставить в холодильник и оставить до тех пор, пока крем не застынет.

На блюдо выложить шарики мороженого, в середину поместить крем, посыпать все зернами граната и кусочками песочного печенья.

Так же можно приготовить крем из груш.



Миндальный крем по-итальянски

100 г измельченных ядер миндаля, 200 г жирных сливок, 100 г сахара, 3 пластинки желатина, 2 ст. ложки апельсинового ликера или бренди, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла.

Сливочное масло растопить в сковороде, всыпать сахар и, непрерывно помешивая, карамелизовать его до светло-коричневого цвета. Затем всыпать миндаль, перемешать.



Противень смазать растительным маслом, выложить на него миндальную массу и равномерно распределить по всей поверхности. Остудить, а затем раскрошить.

Желатин замочить в холодной воде и оставить до набухания.

Ликер или бренди смешать с 2 ст. ложками сливок, слегка прогреть и снять с огня. Желатин отжать и добавить в эту теплую смесь. Тщательно перемешать.

Оставшиеся сливки взбить в крутую пену, добавить миндальную крошку (немного оставить для украшения) и смесь с желатином, перемешать.

Крем разложить по бокалам, посыпать миндальной крошкой.



Крем-суфле

10 яиц, 40 г желатина, 300 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки.

Желатин залить 150 мл теплой воды и оставить до тех пор, пока он не набухнет.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Желтки растереть с 1 стаканом сахара, добавить муку и молоко. Поставить смесь на слабый огонь и, постоянно помешивая, варить до тех пор, пока масса не загустеет. Снять с огня и охладить. Когда масса остынет, втереть в нее сливочное масло (постепенно, добавляя по 1 ст. ложке) или взбить массу вместе с маслом при помощи миксера.

Набухший желатин поставить на слабый огонь и, постоянно помешивая, растопить его, не доводя до кипения. Снять с огня и немного остудить.



Белки взбить с 1 стаканом сахара до густой пены (получившаяся масса должна держать форму). Соединить белки с желатином, перемешать.

Желтковую и белковую массы соединить, выложить в форму и поставить в холодное место. Когда крем застынет, перевернуть форму на блюдо.



Крем из шампанского

1 бутылка сухого шампанского, 400 г сахара, 1 стакан лимонного сока, 0,5 л воды.

Воду смешать с сахаром и прокипятить, непрерывно помешивая. Сахар должен полностью раствориться. Получившийся сироп остудить и влить в него лимонный сок. После этого в сироп с соком добавить шампанское. Получившуюся смесь поставить в морозильную камеру (температура должна быть не ниже 15°). Через 1 ч крем взбить миксером и снова поставить его в морозильную камеру на 1 ч. Затем переставить крем из морозильной камеры в холодильник, выдержать еще 1 ч, разложить по охлажденным бокалам и украсить по вкусу.



Крем «Серебряный круг»

1 л молока, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 4 яйца, ванильный сахар, сливочное масло.

Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить в крутую пену, выложить в смазанную маслом круг-



лую форму, накрыть ее и готовить на водяной бане 20–25 мин. Затем, опрокинув форму, выложить на блюдо.

Молоко смешать с цедрой и сахаром, разогреть, а затем, постоянно помешивая, тонкой струйкой ввести взбитые желтки. Прогреть на слабом огне, помешивая, до образования пузырьков. Снять с огня, остудить, добавить ванильный сахар, налить вокруг белковой массы.



Крем «Карамель»

1,25 стакана сахара, 2,5 стакана молока, 7 яиц, 100 г сливочного масла, ванильный сахар.

Яйца растереть с двумя третями сахара и ванильным сахаром, а затем соединить с охлажденным кипяченым молоком.

Оставшийся сахар высыпать в сковороду, влить чуть-чуть воды и прогревать, помешивая, пока не образуется красно-коричневая масса — карамель.

Половину карамели перемешать с яично-молочной смесью, оставшуюся распределить по формочкам, смазанным маслом, сверху влить яично-молочную смесь.

Формочки поставить на противень, налить на него воду (примерно до половины высоты формочек), поставить в духовку. Запечь до готовности (вода не должна кипеть).

Готовый крем выложить из формочек. Можно подавать и горячим, и холодным.

МОРОЖЕНОЕ



Банановое мороженое

3 банана, 50 г консервированных ананасов, 0,5 стакана кедровых орехов, 0,25 ч. ложки ванили, 1 ч. ложка бананового ликера, ванилин.

Бананы очистить от кожуры, мякоть нарезать небольшими кубиками, сложить в пластиковую коробку и поставить в морозильную камеру на 3–5 ч.

Ананасы мелко нарезать. Кедровые орехи вымочить в течение 5–6 ч в холодной воде, затем очистить. Ядра орехов вместе с замороженными бананами измельчить в миксере. Добавить мелко нарезанные ананасы, банановый ликер, ванилин, тщательно перемешать и поставить на 30 мин в холодильник. Выложить мороженое в хрустальную вазочку, украсить ядрами кедровых орехов и кружочками банана.



Кофейное мороженое

2 яйца, 2,5 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки кофейной эссенции, 0,5 стакана жирных сливок.



Праздничные десерты

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Белки взбить в крутую пену, постепенно добавляя мелкий сахар. Желтки взбить с кофейной эссенцией и, не прекращая взбивать, соединить их с белками. Слегка взбить сливки и добавить к яичной смеси. Выложить все в квадратную форму и заморозить.



Дынное мороженое

1 спелая дыня (800 г — 1 кг), 100 мл портвейна, 150 г сахара, мята, мелисса, свежие ягоды для украшения.

Дыню разрезать пополам и удалить семена. Столовой ложкой вынуть мякоть, размять ее пюре, добавить сахар и портвейн и тщательно перемешать. Пюре выложить в формочки и заморозить. Подавать в дынных корках, украсив листиками мяты, мелиссы, свежими ягодами.



Мороженое «Сюрприз»

100 г сливочного мороженого, 5–6 яичных белков, 45 г сахарной пудры, 150 г готового бисквита, 50 г консервированных фруктов.

На металлическое блюдо положить ломтики выпеченного бисквита, а на них — консервированные фрукты, нарезанные тонкими пластинками. Поверх фруктов положить хорошо замороженное мороженое в виде брусочков.

Праздничные десерты



На мороженое уложить тонкий слой фруктов, а на них — ломтики бисквита. С боков также положить бисквит. Поверхность и бока подготовленного мороженого с бисквитом и фруктами покрыть белками, взбитыми в крутую пену. Подготовленное блюдо запечь в течение 1,5–2 мин в духовке при температуре не менее 260° С, чтобы яичные белки быстро подрумянились. Готовое блюдо посыпать сахарной пудрой. Подавать сразу же.



Яблочное мороженое

2 стакана натертых яблок, 2 стакана молока, 400 г черного хлеба, 8 яичных желтков, 300 г сахара, 2 стакана жирных сливок, 0,3 стакана лимонного сока.

Хлеб размочить в горячем молоке, добавить яичные желтки, растертые с сахаром. Получившуюся массу прогреть на слабом огне, помешивая, пока она не загустеет, процедить и остудить. Заморозить до полуготовности, затем добавить натертые яблоки, влить лимонный сок и сливки, тщательно перемешать и снова поставить в морозильную камеру, пока мороженое не застынет.

ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ



Апельсиновый салат с бананами и фисташками

6 апельсинов, 4 спелых банана, 80 г ядер несоленых фисташек, 5 ст. ложек молотого кофе, 60 г тертого горького шоколада, 2,5 ст. ложки коньяка, 20 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры, молотая корица.

Апельсины обдать горячей водой, вытереть и вырезать из кожуры тонкие полоски. Положить цедру в крутой кипяток, бланшировать пару минут, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Апельсины очистить, с долек снять пленки и удалить семена.

Молотый кофе залить 200 мл воды, добавить корицу по вкусу, довести до кипения и отфильтровать. Добавить мед, шоколад, коньяк и перемешивать, пока не получится однородная смесь.

Бананы очистить, нарезать кружочками. Соединить с дольками и цедрой апельсинов, опустить в кофейный соус и аккуратно перемешать. Готовый салат выложить на блюдо или разложить по креманкам.

Фисташки выложить на сковороду с антипригарным покрытием, добавить пудру и сливочное масло

и слегка обжарить, чтобы глазурь покрыла орехи. Получившуюся массу выложить на салат.



Апельсины с ликером

6 крупных апельсинов, 0,75 стакана сахарного песка, 2–3 ст. ложки ликера, взбитые сливки.

С одного апельсина аккуратно снять кожуру с помощью острого ножа. Кожуру нарезать фигурными дольками, залить кипящей водой, выдержать 10 мин, после чего обсушить. Очистить остальные апельсины, нарезать тонкими дольками или кружочками, аккуратно извлечь косточки. Выложить дольки на блюдо по кругу так, чтобы они перекрывали друг друга. Присыпать сахаром и полить ликером. Накрыть блюдо полотенцем или легкой крышкой и поставить на ночь в холодильник. Перед тем как подавать апельсины, украсить их дольками из кожуры и взбитыми сливками.



Ананас со взбитыми сливками

3 стакана мелко нарезанного свежего ананаса, 2 стакана вареного длиннозернового риса, 1 ст. ложка сливочного или топленого масла, 0,25 ч. ложки молотой корицы, 0,5 ч. ложки свежемолотого мускатного ореха, 0,5 ч. ложки свежемолотых семян кардамона, 0,5 ч. ложки молотой гвоздики, 0,5 стакана черного изюма без косточек, 0,25 стакана ядер миндаля, нарезанных пластинками, 500 мл сливок, 0,3 стакана сахара, колечка ананаса для украшения.



Рис выложить на противень ровным слоем, равномерно полить его растопленным сливочным или топленым маслом, добавить корицу, мускат, кардамон и гвоздику, изюм и 3 ст. ложки миндаля. Прогреть в духовке в течение 5–10 мин, охладить до комнатной температуры и переложить в миску.

Сливки взбить без сахара в крепкую пену, добавить их в рис, затем положить кусочки ананаса и сахар, аккуратно перемешать. Охладить в течение 30 мин, выложить горкой на сервировочное блюдо, посыпать оставшимся миндалем и украсить кольцами ананаса.



Десерт «Праздник»

3 средних яблока, 4 синие сливы, 200 г мякоти тыквы, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки кефира.

Яблоки очистить от кожицы и семян и мелко нарезать. Сливы очистить от косточек и нарезать так же, как яблоки. Мякоть тыквы натереть на крупной или средней терке. Все ингредиенты соединить, полить лимонным соком, добавить кефир и тщательно перемешать.



Банановый десерт с мороженым

1 банан, 100 г мороженого, 2 вафли, орехи, консервированные вишни.

Для шоколадного соуса: 0,5 плитки черного горького шоколада, 100 г жирных сливок, 50 г сливочного масла, сахар.



Приготовить шоколадный соус: растопить шоколад на водяной бане или в микроволновке, слегка остудить и размешать со сливками, маслом и сахаром. Снова нагреть и держать на слабом огне, помешивая, пока не образуется однородная масса. Снять с огня, накрыть посуду крышкой и укутать полотенцем.

Банан очистить, разрезать вдоль и положить в десертную вазочку. Между кусочками банана выложить мороженое. Полить десерт теплым соусом, украсить вишнями, посыпать орехами и поставить вертикально вафли. Подавать сразу же.



Бананы, запеченные с миндалем

4 твердых банана, 1 ст. ложка свежего лимонного сока, 0,25 стакана свежего апельсинового сока, 0,25 ч. ложки тертого мускатного ореха, 0,25 ч. ложки молотого кардамона, 2 ст. ложки размягченного топленого или сливочного масла, 0,25 стакана сахара, 2 ст. ложки миндаля, нарезанного тонкими пластинками.

Соединить лимонный и апельсиновый соки, добавить мускатный орех и кардамон и тщательно перемешать.

Прогреть духовку или гриль. Топленным или сливочным маслом смазать противень. Очистить бананы, разрезать их вдоль пополам и положить на противень срезанной стороной вверх. Полить бананы смесью апельсинового и лимонного соков, сбрызнуть растопленным маслом и аккуратно посыпать сахаром.

Поставить противень в духовку или в печь-гриль и запекать 3–4 мин, пока сахар не расплавится (по-



лучившаяся карамель должна быть коричневой и покрытой пузырьками). Вынуть противень из духовки, равномерно разложить на бананах миндаль и снова поставить в духовку, пока миндаль не поджарится и не приобретет золотисто-коричневый оттенок.

Десерт подавать горячим.



Вишневый десерт с крошкой

450 г вишен, 450 г сметаны, 1 ст. ложка меда, 0,5 стакана апельсинового сока, 0,5 стакана малинового или вишневого сока, мюсли.

Вишни вымыть, очистить от косточек и выложить в 4 высоких бокала. Полить смесью соков. Сметану смешать с медом и взбить. Получившуюся смесь выложить в бокалы. Готовый десерт посыпать мюсли. Подавать сразу же.



Вишни в кляре

700 г свежих или консервированных вишен, 150 г муки, 4 яйца, 100 г сметаны, растительное масло, сахарная пудра.

Свежие вишни вымыть, обсушить, очистить от косточек. Нанизать на деревянные шпажки по 10 ягод, тесно прижимая их друг к другу. Выложить на бумагу и оставить, пока не стечет сок.

Из муки, яиц и сметаны приготовить кляр: ингредиенты соединить и тщательно перемешать до обра-



зования однородной массы. Обсушенные вишни обмакнуть в кляр и обжарить в кипящем масле.

Перед подачей аккуратно удалить шпажки, выложить вишни на блюдо и посыпать их сахарной пудрой.



Гратан из свежих ягод и фруктов

100 г клубники, 100 г малины, 100 г черники, 100 г персика, 100 г сливы, 100 г груши, 10 яичных желтков, 50 мл рома, 100 мл сахарного сиропа, 100 г взбитых сливок, 10 г сахарной пудры.

Приготовить соус. Желтки взбить с сахарным сиропом и ромом на водяной бане (вода должна слегка пузыриться, но не кипеть). Когда смесь загустеет, снять с огня, слегка остудить и аккуратно, по частям, не переставая взбивать, ввести взбитые сливки.

Ягоды и фрукты вымыть, фрукты нарезать кубиками. Все выложить в форму для запекания и залить соусом. Запекать в умеренно горячей духовке до образования румяной корочки.

Готовый десерт посыпать сахарной пудрой.



Груша в красном вине с фисташковым мороженым

2 груши, фисташковое мороженое.

Для маринада: 20 мл красного сухого вина, 100 г сахара, 2 апельсина, 1–2 палочки корицы, гвоздика, черный молотый перец.



Для миндальных корзиночек: 10 г муки, 20 г ядер миндаля, 2 яйца, 20 г сахара, сливочное масло.

Приготовить маринад, соединив и перемешав все указанные ингредиенты (апельсины разрезать на четыре части). Груши очистить от кожицы, положить в маринад и оставить на ночь. Затем поставить груши с маринадом на огонь, довести до кипения и варить на слабом огне, пока груши не станут мягкими. Снять с огня, остудить до комнатной температуры и поставить в холодильник на ночь. После этого вынуть груши, маринад процедить, снова довести до кипения и выпаривать на слабом огне, пока он не загустеет. После этого снять с огня, груши положить в образовавшийся сироп.

Приготовить миндальные корзиночки. Смешать муку, измельченный миндаль, яйца и сахар. Противень смазать маслом, вылить на него получившуюся смесь так, чтобы она образовала два кружочка. Выпекать в духовке, разогретой до 180° С, в течение 8 мин (коржики должны приобрести золотисто-коричневый цвет). Горячие коржики выложить на перевернутые стаканы и остудить. Груши подогреть, нарезать, выложить на блюдо, полить теплым сиропом. Рядом поставить миндальные корзиночки, положить в них мороженое. Фисташковое мороженое можно заменить любым другим.



Грушевый десерт с ежевикой

4 груши, 250 г свежей или замороженной ежевики, цедра одного лимона, 1 ст. ложка лимонного сока, 300 мл яблочного сока, 50 г сахара 8 ст. ложек густой сметаны или греческого йогурта.



Груши очистить от кожицы, посыпать лимонной цедрой (лучше крупной, кожуру можно срезать ножом или овощечисткой — полосками), полить лимонным соком, добавить половину ежевики, влить яблочный сок (половину сока можно заменить красным сухим вином), посыпать сахаром. Прогреть на среднем огне, доведя жидкость до кипения, накрыть посуду крышкой, уменьшить огонь до слабого. Тушить груши в течение 20–25 мин, пока они не станут мягкими.

Вынуть груши из сиропа, слегка остудить, разрезать каждую пополам, аккуратно удалить сердцевину и разложить по четырем креманкам или вазочкам.

Сироп процедить, положить в него оставшуюся ежевику, прогреть, не доводя до кипения. Получившейся смесью полить груши.

Десерт можно подавать как теплым, так и холодным.



Груши в шоколадном соусе

4 крупные груши, 100 г творога, 2 ст. ложки толченого фундука, 2 ст. ложки меда, 2 яичных желтка. Для шоколадного соуса: 100 г шоколада, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки коньяка, 2 ст. ложки сметаны.

Творог, фундук и желтки соединить и тщательно растереть. Груши очистить и аккуратно вырезать сердцевину, оставив при этом хвостик.

Нафаршировать груши творожной смесью, сложить в форму для выпечки и накрыть ее фольгой. Выпекать в разогретой до 190° С духовке в течение 40–45 мин.

Приготовить шоколадный соус. Для этого растопить шоколад на водяной бане или в микроволновке,



Праздничные десерты

добавить сметану, масло и коньяк и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Груши выложить на блюдо, разрезать пополам и залить шоколадным соусом.



Дыня, фаршированная ягодами и розовым вином

2 маленькие дыни, 350 г любых ягод, 200 мл розового вина.

Дыни вымыть, обсушить, разрезать пополам, удалить семена, мякоть проколоть в нескольких местах вилкой. В половинки дынь положить ягоды, залить их вином.

Перед подачей выдержать 30 мин при комнатной температуре.



Дынный сюрприз

4 маленькие дыни, 500 г винограда без косточек, 2 яблока, 2 груши, 1 персик, сухой мускат.

Дыни вымыть, обтереть, срезать верхушки с хвостиками. Аккуратно вынуть семена и почти всю мякоть. Мякоть нарезать небольшими кубиками.

Виноград вымыть, обсушить, ягоды отделить от веток. Яблоки и груши очистить от кожицы и семян, мякоть нарезать кубиками. Персик очистить и так же нарезать.

Соединить мякоть дыни, ягоды винограда, яблоки, груши и персик и аккуратно перемешать. Получив-

Праздничные десерты



шейся смесью заполнить дыни. Влить столько муската, чтобы он покрывал начинку. Закрыть дыни срезанными верхушками и поставить в холодильник на 3–4 ч.



Запеченный грейпфрут

1 розовый грейпфрут, 1 ч. ложка молотой корицы, 20 г сливочного масла, сахар.

Грейпфрут вымыть, обсушить, разрезать пополам поперек долек и удалить семена. Посыпать сахаром и корицей, положить на каждую половинку по кусочку масла. Положить каждую половинку на пиалу, поставить в микроволновку и нагревать 1,5–2 мин на полной мощности. Подавать теплым.

Грейпфрут можно также запечь в духовке, разогретой до 200 °С, в течение 5–10 мин.



Клубника с розовым снегом

1 кг клубники, 9 ст. ложек сахарной пудры, 2 яичных белка.

Перебрать и промыть 500 г клубники, обсушить на сите, выложить на блюдо или большую плоскую тарелку и посыпать 2–3 ст. ложками сахарной пудры. Оставшуюся клубнику также перебрать и вымыть, протереть через



сито. В получившуюся массу добавить 2–3 ст. ложки сахарной пудры. Белки взбить в крепкую пену с 3–4 ст. ложками сахарной пудры и постепенно ввести их в клубничную массу. Получившийся «снег» выложить на целую клубнику.



Клубника с ликером

150 г свежей клубники, 50 мл апельсинового ликера, 50 г мороженого, 10 г сливочного масла, молотая корица, взбитые сливки, тертый шоколад.

Клубнику перебрать, очистить, вымыть, каждую ягоду разрезать пополам. Масло растопить на сковороде, довести до слабого кипения, положить клубнику и прогреть ее в течение 1–2 мин. Добавить корицу по вкусу, перемешать и снять с огня. Полить клубнику ликером и поджечь его (спирт должен полностью испариться).

На тарелку положить мороженое, вокруг него — ягоды. Посыпать все тертым шоколадом. С помощью кондитерского шприца с насадкой выложить любые узоры из взбитых сливок. Можно добавить две-три веточки свежей мяты.



Маринованная груша с желтковым соусом

1 груша, 250 мл сухого красного вина «Божоле», 50 г мороженого, молотая корица, сахар, тертый шоколад.

Для желткового соуса: 16 яичных желтков, 250 г сахара, 750 мл молока, 250 мл жирных сливок, 80 г



муки, 2 ст. ложки очищенных несоленых фисташек, 2 ст. ложки ядер миндаля.

Грушу разрезать пополам, очистить от кожицы и семян, залить вином, добавить по вкусу корицу и сахар. Поставить на средний огонь, довести до кипения, уменьшить огонь до слабого, варить в течение 2–3 мин, затем снять посуду с огня и оставить грушу остывать в вине. После этого поставить в холодильник и выдержать один-два дня, время от времени поливая грушу или придавив ее чем-нибудь, чтобы она тонула в вине. Затем грушу извлечь, нарезать пластинками.

Приготовить соус. Желтки растереть с сахаром, добавить муку, перемешать, чтобы не было комков. Молоко вскипятить, слегка остудить, перемешать со сливками, влить в желтки и снова перемешать. Поставить на слабый огонь и варить, помешивая, пока соус не загустеет. После этого добавить измельченные орехи, перемешать, проварить 1 мин и снять с огня.

Готовый соус вылить на жаропрочное блюдо, положить сверху ломтики груши и запечь в духовке до образования румяной корочки. Остудить. В центр блюда выложить мороженое и посыпать все тертым шоколадом.



Медовая груша с клубничным кремом

4 груши, 100 г меда, 40 г сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, шафран, гвоздика.

Для клубничного крема: 1 кг клубники, 60 г сахарной пудры, 2 яичных белка, сок одного лимона.

Груши очистить, удалить сердцевину, залить небольшим количеством воды, добавить мед, сахар, ли-



монный сок, а также шафран и гвоздику по вкусу. Варить на слабом огне, пока груши не станут мягкими. Остудить в сиропе и нарезать ломтиками.

Приготовить крем. Клубнику перебрать, вымыть, очистить, засыпать сахарной пудрой и с помощью миксера приготовить из нее пюре. Белки взбить с лимонным соком в крутую пену. Получившуюся массу соединить с клубничным пюре и тщательно перемешать. Поставить на 3 ч в морозильную камеру. Каждые 20 мин перемешивать — сначала венчиком, затем вилкой.

Готовый крем выложить на блюдо, а на него — ломтики груш.



Малиновый десерт

3–5 стаканов свежей малины, 0,5 ч. ложки лимонной цедры, 0,25 стакана яблочного сока, 2 стакана нежирного фруктового йогурта, апельсиновая цедра.

Ягоды перебрать, вымыть, обсушить, смешать с лимонной цедрой и разложить по десертным розеткам. Полить яблочным соком и фруктовым йогуртом, посыпать апельсиновой цедрой. Перед подачей сильно охладить.

Вместо йогурта можно использовать взбитые сливки или взбитую сметану.



Персики с шоколадом

36 4 твердых персика, 120 г печенья, 60 г горького шоколада, натертая цедра половины апельсина, 1 ст.



ложка меда, 1 взбитый яичный белок, 0,75 стакана белого вина, 1 ст. ложка сахарной пудры, взбитые сливки.

Печенье измельчить, соединить его с шоколадом, цедрой, медом и яичным белком и тщательно перемешать. Персики тщательно вымыть, обсушить, разрезать пополам, удалить косточки. Образовавшееся отверстие заполнить подготовленной смесью. Размешать сахар в вине и вылить в неглубокий противень. Уложить в него персики и выпекать в разогретой до 180 °С духовке примерно 30 мин, пока персики не станут мягкими. Охладить. Готовые персики выложить на блюдо, полить вином, в котором они запекались, посыпать сахарной пудрой и украсить взбитыми сливками.



Печеные яблоки с ванильным кремом

6 крупных яблок, 30 г измельченных ядер грецких орехов, ядра миндаля, изюм без косточек, 60 г сливочного масла, 2 стакана красного вина, 6 ч. ложек джема или домашнего варенья из смородины.

Для крема: 125 мл молока, 1 ст. ложка картофельной муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 60 г сахара, 1 яичный желток, ванильный сахар.

Приготовить ванильный крем. Для этого молока смешать с картофельной мукой, добавить размягченное сливочное масло, сахар, желток и ванильный сахар. Поставить посуду на водяную баню и готовить, помешивая, пока смесь не превратится в густую однородную массу. Снять посуду с плиты, смесь остудить, а затем взбить.



Яблоки вымыть, обсушить и очистить от сердцевин. В образовавшееся отверстие положить грецкие орехи, миндаль, изюм и ванильный крем.

Форму смазать маслом, выложить в нее яблоки, поставить в разогретую духовку и выпекать до готовности. Готовые яблоки остудить, выложить на блюдо. На каждое яблоко положить ложку джема, полить соусом, оставшимся в форме.



Пряный десерт из груш с гранатом

3 груши, 1 гранат, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки коричневого сахара, 0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха, 0,5 ч. ложки молотой корицы, ядра миндаля, мята.

Груши вымыть, обсушить, очистить от кожицы и семян и разрезать на дольки. Гранат очистить, зерна извлечь. Дольки груши и зерна граната соединить, полить лимонным соком и перемешать. Соединить коричневый сахар, мускатный орех и корицу, перемешать и высыпать в салатник. Сверху выложить фрукты. Салатник накрыть и поставить в холодильник не менее чем на 1 ч. После этого выложить фрукты с пряностями в розетки и украсить ядрами миндаля, разрезанными на пластинки, и веточками мяты.



Пьяные груши

4 крупные груши, 2 стакана красного сухого вина, 1 стакан воды, 0,75 стакана сахара, 0,5 палочки корицы, цедра одного лимона.



Груши вымыть, очистить от кожицы и сердцевин, оставив хвостик. Из вина, сахара, воды, корицы и натертой лимонной цедры сварить сироп. После того как он закипит, положить в него груши и варить 15 мин, пока груши не станут мягкими. Снять посуду с огня. Груши остудить, не вынимая из сиропа. После этого положить груши в стеклянную вазочку, а сироп снова поставить на плиту и варить на слабом огне, пока его объем не уменьшится вдвое. Снять посуду с огня, вынуть корицу, процедить сироп и полить им груши.



Фаршированные банановые шарики

10 незрелых бананов, 4 ст. ложки топленого или сливочного масла, 0,75 стакана толченых ядер любых орехов, 0,3 стакана изюма без косточек, 0,5 ч. ложки тертого мускатного ореха, 0,5 ч. ложки молотого кардамона, 100 г сахара, 3 ст. ложки слегка обжаренного тертого кокосового ореха, топленое масло для фритюра.

Бананы очистить и нарезать кружочками. Растопить 1–2 ст. ложки масла и обжарить в нем орехи. Когда они станут коричневыми, добавить изюм, перемешать и поддержать на огне еще несколько секунд. Добавить мускатный орех и кардамон, перемешать и снять с огня.

Оставшееся масло разогреть и обжарить в нем бананы, пока они не станут мягкими и не покроются коричневыми пятнышками. Добавить сахар и, помешивая, жарить до тех пор, пока не образуется густая однородная масса (10–15 мин). Снять посуду с огня, массу остудить.

Остывшую банановую массу и ореховую начинку разделить на 15 частей. Каждую часть банановой



смеси размять в круглую лепешку, положить ее на ладонь и большим пальцем сделать в ней углубление. В углубление положить одну часть ореховой начинки. Края лепешки соединить так, чтобы не осталось отверстий, а затем аккуратно скатать в ровный шарик.

Раскалить масло для фритюра и обжарить в нем каждый шарик, пока он не приобретет коричневый цвет — примерно 2 мин. Следить, чтобы шарики не склеивались друг с другом. Готовые шарики посыпать кокосовой стружкой. Подавать горячими.



Фаршированные ломтики арбуза

0,5 арбуза, 1 ч. ложка розового перца в зернах, 100 г вареных очищенных креветок, 50 г творога, 100 г жирных сливок, морская соль, 2 ч. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка меда, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, веточки укропа.

Арбуз разрезать на 4–5 ломтиков, в мякоти вырезать небольшой полукруг. Оставшуюся мякоть до середины отделить от корки. Перец смолоть и перемешать с вареными креветками, творогом, сливками, лимонным соком, медом, укропом и небольшим количеством морской соли. Получившуюся массу положить в углубления арбузных долек, украсить веточками укропа.



Фруктово-белковый десерт

40 2 яйца, 1,5 стакана свежих ягод (клубники, малины, вишни без косточек и пр.), 2 ст. ложки сахара.



Яичные белки аккуратно отделить от желтков. В высокий сосуд высыпать ягоды и взбить их миксером до образования однородной массы. После этого добавить в сосуд яичные белки, снова взбить в течение 1 мин, всыпать сахар и опять взбить.

Объем готовой массы должен увеличиться в 2–3 раза. Десерт должен быть густым, то есть держать форму.

Десерт разложить по порционным тарелочкам (розеткам, креманкам) и подавать к кофе или чаю.



Фруктовый лед

250 г фруктового пюре или 250 мл фруктового сока, 300 г сахара, 6 г желатина или 20 г крахмала, 450 мл воды или смеси воды с вином либо соком, лимонная кислота.

Желатин или крахмал замочить в холодной воде. Воду использовать из рекомендуемых 450 мл. Если используется желатин, нужно 6 ст. ложек воды, если крахмал — 80 мл воды (его нужно не замачивать заранее, а развести непосредственно перед приготовлением).

Сахар растворить в оставшейся воде (или смеси), добавить желатин, размешать, поставить на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения (если используется крахмал, ввести его в этот момент). Помешивая, проварить при слабом кипении в течение 1 мин. Затем добавить сок или пюре, снова перемешать, поддержать на огне еще 1 мин. Снять с огня. Остудить, добавить растворенную в небольшом количестве воды лимонную кислоту (если используется сок или пюре из кислых ягод либо фруктов, кислоту добавлять не нужно), перемешать и поставить смесь в морозильную камеру.



Через полчаса перемешать, а затем перемешивать через каждые 20 мин. Когда смесь начнет густеть, разлить ее по порционным формочкам. Оставить в морозилке еще на 1 ч или до полного замерзания смеси.

Можно приготовить многослойный лед. Для этого надо приготовить несколько смесей из фруктов или ягод разного цвета (например, из клубники и персика, из малины, абрикосов и черной смородины и т. д.) и, разливая загустевшую смесь по формочкам, сначала влить смесь одного цвета, поддержать ее в морозильной камере 15–20 мин, затем добавить смесь другого цвета.

Готовый лед лучше не хранить долго, чтобы он не стал слишком твердым.



Черешневый десерт с меренгами

450 г замороженной вишни, 75 мл персикового вина, 30 г сахара, 8 меренг, 300 мл готового заварного крема, 150 мл густой сметаны.

Вишни отварить в вине, смешанном в сахаре, в течение 10 мин, после чего переложить в стеклянную вазочку и охладить. Сверху выложить меренги.

Смешать заварной крем и сметану до образования однородной массы и получившейся смесью полить десерт.



Чернослив, фаршированный яблоками

200 г чернослива без косточек, 300 г яблок, лимонная кислота.



Для сиропа: 35 мл сухого вина, 75 г сахара, 75 мл воды.

Чернослив перебрать, промыть в теплой воде, положить в посуду, залить горячей водой, прокипятить, а затем охладить. Яблоки вымыть, обсушить, нарезать мелкими кубиками и смешать с небольшим количеством лимонной кислоты. Чернослив нафаршировать яблоками, положить в креманку и залить сиропом, сваренным из вина, воды и сахара.



Фруктовые шарики с медово-лаймовым йогуртом

1 маленькая дыня, 0,25 арбуза, 100 мл свежего апельсинового сока, 1 ст. ложка меда, сок 1 лайма, 500 г молочного йогурта.

Дыню и арбуз очистить от семян и корок. Небольшой круглой ложкой (лучше использовать специальную) вырезать мякоть так, чтобы получились шарики. Сложить шарики в неметаллическую посуду и аккуратно перемешать с апельсиновым соком. Поставить посуду в холодильник.

Мед размешать с лаймовым соком, добавить йогурт и взбить. Фруктовые шарики вынуть из холодильника, разложить по креманкам и полить йогуртом.



Яблоки, запеченные с брусникой

600 г яблок, 150 г брусники, 150 г сахара. Для сиропа: 150 г брусники, 100 г сахара, 250 мл воды.



Яблоки вымыть и вырезать середину. Бруснику перебрать, промыть, пересыпать сахаром и заполнить ею углубления в яблоках. Яблоки выложить в сотейник, влить немного воды и запечь в духовке. Сердцевины яблок прокипятить, отвар процедить. Из отвара, размятой брусники и сахара сварить сироп и залить им готовые яблоки.



Яблрки в желе

300 г яблок, 75 г сахара, 375 мл воды, 30 мл рома или ликера, 100 мл лимонного сока, 15 г желатина, 45 г варенья или мармелада.

Яблоки разрезать пополам, очистить от кожицы и семян и отварить в сахарном сиропе, приготовленном из воды и сахара (следить, чтобы яблоки не разварились в кашу). Отваренные яблоки вынуть и охладить. На том же сиропе приготовить желе. Для этого в горячий сироп ввести набухший желатин, добавить лимонный сок, ром или ликер, перемешать и охладить. Углубления половинок яблок заполнить вареньем или мармеладом, положить яблоки в вазочку, залить полужестким желе и охладить.



Яблоки по-восточному

300 г яблок, 20 г ядер любых орехов, 20 г джема, 20 г сгущенного молока с сахаром, 20 г сливочного масла, ванилин, лимонная кислота.



Яблоки вымыть, снять кожицу, удалить сердцевину, отварить в подкисленной лимонной кислотой воде до готовности и охладить.

Приготовить крем. Для этого взбить сливочное масло, постепенно соединяя его со сгущенным молоком, добавить ванилин.

Затем приготовить начинку: обжарить орехи и смешать их с джемом. Подготовленные яблоки заполнить начинкой и украсить кремом.



Яблоки или груши со сливками и орехами

2 яблока или 2 груши, 40 г жирных сливок или густой сметаны, 25 г сахарной пудры, 10 г ядер грецких орехов, лимонная кислота.

Фрукты вымыть, очистить от кожицы яблоки, разрезать пополам, удалить семена и отварить в подкисленной лимонной кислотой воде до готовности.

Сливки или сметану взбить в крутую пену, заправить сахарной пудрой и половиной мелко нарезанных и поджаренных орехов. Яблоки или груши охладить, выложить в вазочки, залить сливками или сметаной, посыпать оставшимися орехами.



Яблоко с ликером

1 яблоко, 50 мл любого ликера, консервированный ананас, нарезанный кружочками, консервированная черешня или вишня, взбитые сливки.



Праздничные десерты

Для сиропа: 25 г сахара, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки сухого белого вина.

Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину (с помощью специальной выемки или острого ножа).

Из сахара, лимонного сока, вина и небольшого количества воды сварить сироп, опустить в него яблоко и варить на слабом огне, пока оно не станет мягким. В креманку положить кружочки ананаса, на них — охлажденное яблоко, полить его ликером. Сверху с помощью кондитерского шприца или мешочка с насадками выложить розочками взбитые сливки.

В середину каждой розочки положить по одной ягоде черешни или вишни. Можно также положить веточку свежей мяты.



Яблочная сказка

500 г яблок, 150 г сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки муки, 100 мл молока, 100 г жирных сливок, 2 ст. ложки ядер любых орехов, корица.

Яблоки очистить и нарезать дольками, засыпать сахаром на 20 мин, а затем спассеровать в растопленном масле. Муку развести молоком так, чтобы не было комков, проварить 2–3 мин, помешивая, на слабом огне, пока не получится густой белый соус.

Остудить до комнатной температуры, добавить орехи, яичные желтки и отдельно взбитые белки и сливки.

В смазанную форму положить яблоки, залить подготовленной массой и запекать в духовке 20–25 мин

Праздничные десерты



при 200° С. Готовое блюдо посыпать смесью сахара и корицы.



Шашлыки из груш и ананасов

0,5 ананаса, 2 крупные груши, тертая цедра и сок 2 лаймов, 1 ст. ложка меда, молотый мускатный орех, сахарная пудра.

Для соуса: 100 г густой сметаны, 2 ст. ложки меда.

Мякоть ананаса нарезать кубиками. Груши очистить от кожицы и семян и нарезать так же, как ананасы.

Из сока и цедры лаймов, меда и мускатного ореха приготовить маринад и замариновать фрукты в течение 30 мин. После этого нанизать, чередуя, ананас и грушу на деревянные шпажки, присыпать сахарной пудрой и запечь на гриле или в духовке, пока сок и пудра не закарамелизуются.

Подавать, полив соусом из сметаны и меда.

ЗЕФИР, ПАСТИЛА, ХАЛВА



Абрикосовый зефир

4 яйца, 200 г абрикосов, 125 г сахара, 4 г желатина.

Желатин залить холодной водой и выдержать до тех пор, пока он не набухнет.

Очень спелые плоды тщательно вымыть, сварить в небольшом количестве воды и протереть через сито. В получившееся пюре добавить сахар и на слабом огне уварить пюре, пока оно не загустеет. Яичные белки очень аккуратно отделить от желтков, охладить, взбить и, постоянно помешивая, ввести в кипящее пюре. В эту смесь добавить набухший желатин, размешать. Переложить массу в формочки и охладить.



Пастила

1 кг слив, 1 стакан воды.

48 Сливы тщательно вымыть, очистить от косточек, залить водой и варить в течение 1–1,5 ч. Затем про-

Праздничные десерты



цедить через дуршлаг (отжимки выбросить) и снова варить, непрерывно помешивая, в течение 40 мин — 1 ч, пока масса не загустеет.

Получившуюся массу наносят тонким слоем на подготовленные доски (их покрывают воском, парафином или внутренним жиром). Затем доски выставляют на солнце и просушивают пастилу.

Готовые пласты отделить от досок, свернуть в рулон, завернуть в чистую бумагу и хранить в сухом месте.

Кроме слив для приготовления пастилы можно использовать яблоки и другие фрукты.



Халва по-азербайджански

2–3 стакана муки, 8 яичных белков, 2 яичных желтка, 2,5 стакана растительного масла, 0,75 стакана меда, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки сахарной пудры, молотая корица.

Яичные белки и желтки взбить отдельно друг от друга. Белки взбивать 15–20 мин, желтки 10–15 мин. Соединить их и, понемногу всыпая муку, вымешивать 20–25 мин.

Получившееся тесто выложить на стол, разделить на порции по 250–300 г. Каждый кусок раскатать в тонкий круг. Сложить их друг на друга, пересыпая мукой, чтобы не склеились, а затем разрезать по диаметру на 2 стопки. Каждую стопку свернуть по ширине в трубочку, нарезать как ланшу, рассыпать по столу тонким слоем, пересыпав мукой.

Приготовленную ланшу жарить в казанке в кипящем растительном масле в течение 5–7 мин до бледно-золотистого цвета, вынуть шумовкой и положить в дуршлаг,



чтобы стекло масло. Отдельно в казанке варить мед с сахаром в течение 20–30 мин. Обжаренное тесто выложить на противень, залить уваренным медом, выровнять, придавить руками по форме противня.

Готовую халву разрезать на небольшие ромбики, охладить в течение 40–50 мин и посыпать смесью сахарной пудры и корицы.



Халва по-армянски

5 стаканов пшеничной муки, 2 стакана топленого масла, 2 стакана меда.

Муку просеять через сито, высыпать в сотейник, влить топленое масло, тщательно перемешать. Обжарить, перемешивая, пока не получится рассыпчатая однородная масса желтого цвета. Влить мед и обжаривать, слегка помешивая, еще 5 мин. Получившуюся смесь перелить в тарелки, остудить, подровнять и нарезать квадратиками.



Кунжутная халва

600 г сахара, 1 ст. ложка муки, 100 г ядер миндаля, 30 г кунжута, лимонная кислота, 1 ст. ложка растительного масла для смазки.

50 Приготовить густой сахарный сироп, добавить лимонную кислоту и муку, измельченные ядра мин-



даля, семена кунжута, тщательно перемешать. Получившуюся массу выложить на смазанный маслом и посыпанный кунжутом поднос, придав ей желаемую форму.

Украсить кунжутом и миндалем. Охладить.

Вместо миндаля можно использовать любые другие орехи.

ДРУГИЕ ДЕСЕРТЫ

Праздничные десерты



В небольшой кастрюле смешать сахар, шоколад, очень горячую воду и довести смесь до кипения на среднем огне. Уменьшить огонь и, помешивая, проварить 2 мин. Затем, взбивая венчиком, добавить молоко, кофе, коньяк, ликер и готовить еще 2 мин. Получившуюся смесь разлить по чашечкам.

Сливки взбить в крутую пену, выложить на горячий шоколад и посыпать миндалем. Подавать, пока шоколад не остыл.



Взбитые сливки с вином

1 крупный лимон, 0,5 стакана сладкого хереса, 2 ст. ложки бренди, 3 ст. ложки сахара, 1,5 стакана жирных сливок, дольки лимона для украшения.

С лимона снять кожуру, тщательно измельчить ее. Из мякоти выдавить сок, смешать его с хересом, бренди и сахаром. Сахар должен полностью раствориться. Получившуюся смесь влить в сливки и взбивать до тех пор, пока не образуется плотная пена. Разлить по высоким стаканам, каждый стакан украсить долькой свежего лимона.

До подачи держать в холодильнике.



Горячий шоколад с миндалем

60 г тертого шоколада, 60 мл сахара, 0,5 стакана воды, 2,5 стакана кипяченого молока, 1 ст. ложка растворимого кофе, 80 мл коньяка, 80 мл ликера «Амаретто», 0,5 стакана взбитых сливок, 0,25 стакана измельченного жареного миндаля.



Ореховое парфе

120 мл жирных сливок, 30 г сахара, 25 мл молока, 2 яйца, 20–30 г ядер грецких орехов.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. В желтки положить сахар, измельченные орехи и все тщательно растереть.

Получившуюся массу развести горячим молоком, проварить, помешивая, пока она не загустеет, и охладить. Сливки взбить в крутую пену, смешать с ореховой смесью и разложить по креманкам.



Ореховая помадка

1,5 стакана толченых ядер фундука, лещины или миндаля, 300 г сахара, 375 мл молока, 2 ст. ложки сливочного масла, орехи кешью.



Все ингредиенты перемешать и довести на среднем огне до кипения, увеличить огонь до сильного и прокипятить смесь в течение 15 мин, помешивая — сначала редко, а когда смесь загустеет — чаще. Когда жидкость уменьшится в объеме, снова убавить огонь до среднего. Варить, пока смесь не превратится в густую массу и не начнет отставать от дна посуды. Выложить ее на смазанный маслом противень и охладить до комнатной температуры. Влажными руками размять помадку в пласт толщиной 2–2,5 см и поставить ее, пока она не затвердеет. После этого разрезать помадку на кусочки и на каждый положить половинку обжаренного ореха кешью.



Панакотта с белым шоколадом и малиновой бумагой

300 мл молока, 850 мл жирных сливок, 150 г белого шоколада, 8 ст. ложек сахара, 8 пластинок желатина, 4 стручка ванили.

Для малиновой бумаги: 450 г свежей или замороженной малины, 2 яичных белка, 4 ч. ложки сахарной пудры.

Стручки ванили разрезать, вынуть зернышки, просушить их, а затем смешать с сахаром. Молоко перемешать со сливками, добавить ванильные зерна.

Поставить на слабый огонь и немного потомить смесь, чтобы она приобрела ванильный запах и избавилась от резкого привкуса, который могут дать зерна. (Сливки нельзя держать на огне более 15 мин.)

Желатин замочить в холодной воде. Когда он набухнет, добавить его в теплую молочную смесь и тща-



тельно перемешать. Всыпать тертый или молотый шоколад и перемешать до образования однородной массы.

Керамическую форму выстлать тонкой полиэтиленовой пленкой, выложить в нее молочно-шоколадную смесь и поставить в холодильник на 6 ч.

Приготовить малиновую бумагу. Малину размять (с замороженной слить жидкость), смешать с сахарной пудрой и яичными белками. Получившуюся смесь протереть через сито, чтобы удалить зернышки.

В плоскую посуду положить огнеупорный резиновый коврик, выложить на него малиновую массу, разровнять. Поставить в духовку, разогретую до 120° С, и просушить смесь, пока не выпарится влага. Готовую малиновую бумагу остудить и нарезать.

Панакотту вынуть из холодильника, выложить на блюдо и украсить полосками малиновой бумаги. Можно полить любым фруктовым соусом.



Сливочное полено с кокосом

0,5 стакана меда, 0,5 стакана миндального, арахисового или сливочного масла, 0,5 стакана мелко нарубленных фиников, 0,75 стакана сухого молока, 1,5 стакана тертого свежего кокосового ореха.

Мед соединить с маслом, финиками и сухим молоком. Замесить смесь руками, пока не получится мягкое нелипкое тесто. При необходимости добавить сухое молоко или воду. Из получившейся массы сухими руками сформовать полено длиной 50 см.



На лист вощенной бумаги положить тертый кокос. Полено разделить пополам и тщательно обвалять обе половины в кокосовом орехе. Разрезать каждое полено на 10 частей. Можно положить их в бумажные формочки. Эту сладость можно хранить в герметичной упаковке в холодильнике до 7 дней. Перед подачей довести до комнатной температуры.



Сливочный десерт

1 кг зефира, 2 апельсина, 2 банана, 3–4 киви, 1 неполный стакан молотых ядер любых орехов, варенье, 500 мл жирных сливок, тертый шоколад, молотый кофе или порошок какао.

Сливки взбить в крутую пену. Фрукты очистить и нарезать дольками. Зефир разрезать вдоль. На большое блюдо выложить слоями: зефир, бананы, сливки (первый слой); зефир, апельсины, сливки (второй слой); зефир, киви, сливки (третий слой); зефир, сливки, варенье (четвертый слой); зефир, орехи, сливки (пятый слой). Сверху посыпать шоколадом, кофе или какао — по вкусу. Подготовленный десерт поставить в морозильную камеру. Наиболее вкусным он будет на следующий день.



«Снежки» в ванильном соусе

2 яичных белка, 20 г сахара, лимонная кислота. Для соуса: 150 мл молока, 1 яичный желток, 20 г сахара, ванилин, мука.



Белки хорошо охладить, взбить в крутую пену, добавить сахар, немного лимонной кислоты и тщательно перемешать.

С помощью десертной ложки опускать кусочки белковой массы в кипящую воду, следя за тем, чтобы они не слипались.

Варить «снежки» в течение 3–5 мин, после чего аккуратно вынуть шумовкой на сито и обсушить от лишней влаги. Обсушенные «снежки» разложить по креманкам или салатницам и залить сладким ванильным соусом.

Чтобы приготовить соус, нужно желток растереть с мукой, сахаром и ванилином, разбавить молоком, размешать так, чтобы не было комков, поставить на слабый огонь и варить, помешивая, пока соус не загустеет. После этого снять с огня и остудить до комнатной температуры.



Творожный десерт

300 г творога, 1 стакан апельсинового сока, 2–3 ст. ложки меда, 250 мл жирных сливок, 2–3 апельсина, цедра одного апельсина, 3–4 ч. ложки желатина.

Желатин залить 0,5 стакана холодной кипяченой воды и оставить на 30–40 мин. Когда он набухнет, прогреть его на слабом огне, не доводя до кипения и постоянно помешивая. Желатин должен полностью раствориться.

Творог залить апельсиновым соком, добавить мед (при необходимости его можно заменить таким же количеством сахара) и взбить с помощью миксера до образования однородной массы. Сливки взбить отдельно в крутую устойчивую пену.



Цедру апельсина без белой мякоти мелко нарезать, проварить в небольшом количестве воды в течение 15–20 мин, а затем откинуть на дуршлаг.

В творожную массу положить остывшую цедру, влить теплый желатин и тщательно перемешать. Затем ввести взбитые сливки так, чтобы они не осели. Апельсины очистить от кожуры, нарезать кружочками, удалить косточки. Прямоугольную форму выложить промасленной бумагой, по дну и стенкам положить кружочки апельсинов, заполнить форму творожной массой и поставить в холодильник на несколько часов (лучше — на ночь).

Перед подачей на стол десерт вынуть из холодильника, опрокинуть форму на прямоугольное блюдо и удалить бумагу.



Трюфели с черносмородиновым соком

200 г молочного шоколада, 25 г кокосового масла, 2 ст. ложки черносмородинового сока, 100 мл жирных сливок.

Шоколад разломать на маленькие кусочки или натереть на терке, поставить на водяную баню и растопить. В горячий шоколад положить кокосовое масло и тщательно перемешать. Затем добавить сок и еще раз перемешать. Должна получиться однородная масса. Массу остудить до комнатной температуры.

Сливки взбить в крутую устойчивую пену и по частям, слегка взбивая, ввести в шоколадную массу. Затем с помощью ложки или кондитерского шприца (мешка) сформовать небольшие конфеты, выкладывая их в



специальные формочки или на пергаментную бумагу. Поставить в холодильник. Держать, пока конфеты не застынут.

Готовые трюфели хранить в прохладном месте.



Туррон из шоколада

200 г шоколада, 300 г сливочного масла, 150 г ядер миндаля, 100 г ядер грецких орехов, 300 г готового бисквита, 10 ст. ложек сахара.

Шоколад разломать на маленькие кусочки или натереть и растопить на водяной бане. Бисквит мелко нарезать. Сливочное масло растереть с сахаром так, чтобы сахар полностью растворился, добавить кусочки бисквита, влить теплый шоколад, положить измельченные орехи (немного миндаля оставить). Все тщательно перемешать.

Форму смазать маслом, посыпать оставшимся миндалем, сверху выложить подготовленную массу. Поставить в холодильник на ночь.

Готовый десерт вынуть из формы и нарезать порционными кусочками.



Швейцарский десерт

350 г консервированных вишен, 200 г сахара, 1 ст. ложка крахмала, 1 готовый бисквитный корж, 500 мл ванильного мороженого, 3 яичных белка.



Вишни откинуть на дуршлаг. Сок собрать и довести до кипения с 50 г сахара. Крахмал развесить 3 ст. ложках воды, смешать с соком, добавить вишни, еще раз перемешать, снять посуду с огня и дать смеси остыть.

Бисквитный корж разрезать на три тонких коржа, а затем нарезать их прямоугольниками — примерно по размеру 250-граммового брикета мороженого.

Мороженое положить на один прямоугольник, с четырех сторон поставить стенки из бисквита, на мороженое выложить остывшие вишни и накрыть их бисквитным прямоугольником. Поставить примерно на 20 мин в морозильную камеру.

Яичные белки взбить, постепенно добавляя оставшийся сахар, в крутую пену. Получившейся массой обмазать бисквиты со всех сторон. Поставить в разогретую до 250°С духовку на нижний уровень ровно на 1 мин. Затем выложить на блюдо и сразу подать.



Шоколадно-малиновые «облака»

4 яичных белка, 1 стакан сахара, 0,25 стакана малины, 60 г растопленного молочного шоколада. Для соуса: 2 ч. ложки кукурузного крахмала, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана апельсинового сока, 0,5 стакана апельсинового ликера, 2 ч. ложки апельсиновой цедры, 1,5 ст. ложки сливочного масла.

Белки взбить в крутую пену, постепенно вводя сахар. Добавить шоколад и малину и перемешать.

60 В большой кастрюле довести воду до кипения. Набирая белковую массу столовой ложкой, опускать



ее в кипящую воду и варить 2–3 мин. Готовые «облака» выложить на блюдо и полить соусом.

Чтобы приготовить соус, смешать крахмал с сахаром, довести сок с ликером до кипения, добавить сахар с крахмалом и варить на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет. Снять с огня, положить апельсиновую цедру и сливочное масло. Подавать горячим.



Шоколадные шарики

120 г сливочного масла, 180 г сахара, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, 1 ч. ложка ванили, 360 г муки, 0,5 ч. ложки разрыхлителя, 0,5 ч. ложки соли, 200 г шоколада, 120 г ядер любых орехов.

Масло растереть с сахаром. Добавить яйцо, молоко, ваниль и соль и тщательно перемешать. Муку смешать с разрыхлителем, добавить к масляной смеси и снова тщательно перемешать. Добавить половину шоколада, натертого на средней терке, орехи и еще раз перемешать. Получившуюся массу выложить в смазанную маслом посуду и посыпать оставшимся шоколадом. Нагревать в микроволновой печи на полной мощности в течение 5 мин или в разогретой до 200°С духовке в течение 15–20 мин. Охладить и сформовать в шарики.



Шоколадный десерт

300 г сметаны, 300 г горького шоколада, 2 яичных желтка, 150 г сахара, 175 г ядер миндаля, 2 ст. ложки бренди, 1 кг клубники.



Шоколад разломать на кусочки или натереть на крупной терке и растопить на водяной бане.

Половину сметаны перемешать с шоколадом. Оставшуюся сметану взбить с 0,5 стакана теплой воды, до образования однородной массы средней густоты. Желтки смешать с бренди. Сахар расплавить на сухой сковороде, добавить орехи, перемешать, остудить и растереть. Все ингредиенты соединить, тщательно перемешать, разложить по формочкам и поставить в холодильник на сутки. Подавать, украсив нарезанной клубникой.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Желе, муссы, суфле.	5
Кремы	15
Мороженое	21
Фруктовые и ягодные десерты.	24
Зефир, пастила, халва	48
Другие десерты	52

ПРАЗДНИЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Художественный редактор А. Г. Лютиков

Верстка А. Г. Вайник

Корректор И. Г. Иванова

ООО «Издательство «Терция»

191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н

E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

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

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.

Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.

Тел. (343) 378-49-45.

В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,

ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:

В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:

Подписано в печать 08.11.2006

Формат 70x100¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Тираж 10 000 экз. Заказ №6378

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»

432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14