

ПП ДЕСЕРТЫ

ОТ КЛИМЕНКО



АНДРЕЙ КЛИМЕНКО
КСЕНИЯ КЛИМЕНКО

6+

Андрей Клименко

III десерты от Клименко

«ЛитРес: Самиздат»

2019

Клименко А. А.

ПП десерты от Клименко / А. А. Клименко — «ЛитРес:
Самиздат», 2019

ISBN 978-5-532-09545-8

Вкуснейшие пп-тортики, сладенькие батончики и сырки, банановые вафли, запеканка-суфле — это все заставляет животик бурчать, а мозг хотеть пойти в кафе, чтобы полакомиться сладостями. Но полезные десерты может приготовить любой желающий на своей кухне. Это требует минимум знаний, усилий и средств. Данная книга Вам в этом поможет! Дизайн обложки — Владимир Слипец.

ISBN 978-5-532-09545-8

© Клименко А. А., 2019
© ЛитРес: Самиздат, 2019

Содержание

Об авторах	6
Тортики	7
Торт-суфле «Топлёное молоко»	8
Торт с курагой и творогом	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

*Фото для обложки: с бесплатного фотостока CANVA.COM по лицензии С00.
Дизайн обложки: Владимир Слипец
Фотограф: Андрей Клименко*

Об авторах

Клименко Андрей Алексеевич, 1977 года рождения. Родом из Украины, город Киев. Окончил институт физкультуры. Мастер спорта по вольной борьбе. Окончил курсы старославянской веры чина Знахар. Имянаречен Светояр. Диетолог, фитнес-тренер, писатель.

Соавтором данной книги является специалист по здоровому питанию и коррекции веса **Ксения Анатольевна Клименко**. Вы можете задать вопросы по теме питания или личного сопровождения по питанию в мессенджер +380972567371.

Тортики



Торт-суфле «Топлёное молоко»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для бисквита:

1 яйцо
60мл кефира
1/2 сладкого банана
3 ст.л. рисовой муки
2-3 ст.л. какао-порошка
1/2 ч.л. разрыхлителя
сахзам. и ванилин по вкусу

Для слоя суфле:

350-400г ряженки
2 ст.л. какао-порошка
20г желатина + 60мл воды
Сах.зам. и ванилин по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Для бисквита все ингредиенты взбить блендером!
2. Выпекать в духовке при 180°C около 25 мин
3. Для суфле желатин замочить в воде
4. Все остальные ингредиенты взбить блендером!
5. Постепенно ввести разведенный желатин, продолжая взбивать до воздушной массы
6. Вылить смесь суфле на остывший корж и в морозилку.
7. Украшаем тортик по желанию!!!

Приятного аппетита!



Торт с курагой и творогом

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.