

# ПП ДЕСЕРТЫ

ОТ КЛИМЕНКО



**АНДРЕЙ КЛИМЕНКО**  
**КСЕНИЯ КЛИМЕНКО**

6+

**Ксения Анатольевна Клименко  
Андрей Алексеевич Клименко  
III десерты от Клименко**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=43437995](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=43437995)*

*SelfPub; 2019*

*ISBN 978-5-532-09545-8*

**Аннотация**

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.

# Содержание

Об авторах	5
Тортики	6
Торт-суфле «Топлёное молоко»	7
Торт с курагой и творогом	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

*Фото для обложки: с бесплатного фотосто-  
ка 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.