

A close-up photograph of a person's hands, adorned with rings, pouring a thick, dark chocolate sauce from a spoon onto a chocolate bundt cake. The cake is resting on a light-colored, circular base. The background is softly blurred, showing a white garment. The overall lighting is warm and focused on the cake and the pouring action.

ВИКТОРИЯ ИСАКОВА

ПРОСТЫЕ ДЕСЕРТЫ

48 ЛЕГКИХ РЕЦЕПТОВ, ДЛЯ КОТОРЫХ
НЕ НАДО БЫТЬ КОНДИТЕРОМ

Виктория Исакова
Простые десерты. 48 легких
рецептов, для которых
не надо быть кондитером
Серия «Кулинария.
Домашний кондитер»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=63053488

*Простые десерты. 48 легких рецептов, для которых не надо быть
кондитером / Исакова В. Э.: Эксмо; Москва; 2020
ISBN 978-5-04-106379-5*

Аннотация

Поразительные многоэтажные торты – это, конечно, хорошо, но иногда хочется простого человеческого десерта. Срочно. Сейчас. В такой момент не бегите в магазин за печеньем, а откройте эту книгу на странице с рецептом малинового чизкейка. Всего 10 минут – ого! – и перед вами готовый десерт.

А если вечером вдруг захотелось себя побаловать, то испеките нежный кекс с апельсином или брауни (всегда хороший выбор!). И, конечно, обязательно найдите рецепт особого пирога для

холодных вечеров. Сделайте сразу много – с такими пирогами не страшна никакая зима.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

Содержание

Глава 1	14
Малиновый чизкейк без выпечки	16
Арахисовое печенье-сэндвич	19
Кофейный пудинг	22
Шоколадные блинчики	26
Маффины с черникой	30
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Виктория Исакова

**Простые десерть. 48 легких
рецептов, для которых
не надо быть кондитером**

– Мама, мне предложили написать книгу!

– Я всегда знала, что ты будешь писателем.



© Исакова В. Э., текст, фото, 2020









В моем детстве на нашем холодильнике не висело открыток и фотографий из разных стран. Там были прикреплены записочки с рецептами, помятые, потертые, где-то испачканные едой. Одну из них помню до сих пор:

«Кекс "Нежный". Стакан сахара, полстакана майонеза, 2 яйца и стакан муки».

Не спрашивайте, откуда там взялся майонез и каким на вкус был этот кекс. Но мама до сих пор готовит вот по таким рецептам, потому что кулинарные книги пугают длинным списком дорогих ингредиентов, да и времени хватает только на то, чтобы приготовить завтрак, обед и ужин на всю семью.

Эта книга – о простых десертах, ради которых не нужно проводить весь день у плиты и покупать множество дорогостоящих кондитерских форм. Вам понадобятся только весы, миксер и пара любых форм для выпечки: пирог же обязательно должен быть круглым, а чизкейк можно испечь даже в кружке!

Книга поделена на три главы, согласно времени приготовления десертов. Гости на пороге? Приготовьте арахисовое печенье или кофейный пудинг. Если выдалось чуть больше свободного времени – испеките лимонный пирог, банановый хлеб или тыквенный кекс. Помните, что основное время – это выпечка и охлаждение, от вас же потребуются совершить совсем немного простых манипуляций: отвесить ингредиенты, замешать тесто и взбить крем. А вот выходные просто созданы для дрожжевых булочек с яблоками, чизкейка или заварного пирога.

Кстати, в книге нет никакой теории: я уверена, что простому правильно написанному рецепту она не нужна. Зачем тратить время на чтение, лучше сразу приступить к выпечке!

Виктория Исакова

Глава 1

Пока идет сериал



Иногда сладкое нужно как воздух – это факт. Пять минут

назад вы не думали о шоколадном печенье со стаканом холодного молока, а теперь эта мысль не дает покоя. А может, друзья пришли без предупреждения? Или ситком не так весел без ложечки свежего чизкейка?

Вы в нужном месте: в этой главе – скоростные десерты, которые отнимут у вас меньше часа.

Малиновый чизкейк без выпечки

Мне кажется, десерты в стаканчике были придуманы для занятых людей. Нет свободного времени, но хочется порадовать себя и любимых вкусным десертом? Вот оно, ваше спасение! Возьмите любые ягоды, любимое печенье или мюсли, творожный сыр и сливки. Всего несколько минут – и чизкейк готов!

Готовим 10 минут

Получается 6 порций

Для чизкейка

450 г творожного сыра

100 г сливок 33%

60 г сахара

цедра ½ лимона

Для начинки

200 г свежей / замороженной малины или других ягод

150 г песочного печенья

30 г сахара



1. Печенье раскрошите руками, можете даже оставить ку-сочки побольше, они будут приятно хрустеть. Приготовьте шесть стаканчиков или баночек, на дно выложите часть песочной крошки.

2. Замороженные ягоды нагрейте в сотейнике вместе с сахаром, доведите до кипения и снимите с огня. Остудите начинку, пока готовите сырный слой. Летом здорово использовать сезонные ягоды и фрукты, тогда их можно не уваривать и добавить в десерт свежими и без сахара.

3. Взбейте творожный сыр со сливками, сахаром и цедрой лимона пару минут до однородного крема.

4. На песочный слой положите немного крема, потом ягодную начинку, еще песочную крошку и ягоды. Повторяйте ровно столько раз, сколько позволяют размеры стаканчика. Десерт готов!

Арахисовое печенье-сэндвич

Арахисовая паста в нашем доме появляется исключительно для этого печенья. Когда ее нет, я готовлю пасту из обжаренного арахиса: пробиваю орехи в блендере до тех пор, пока они не выделяют масло и не превратятся в пасту. Возьмите эту подсказку на заметку, ведь теперь и в вашем доме такие печенья станут частыми гостями!

Готовим 30 минут

Получается 20–25 штук

Для печенья

230 г муки

110 г мягкого сливочного масла

60 г сахара

3 ст. л. с горкой арахисовой пасты

3 ст. л. холодной воды

щепотка соли

Для глазури

1/2 плитки молочного шоколада

1 ст. л. растительного масла



1. Соедините в чаше муку, масло, сахар и щепотку соли. Перетрите массу руками или миксером, добавьте холодную воду и перемешайте, пока тесто не соберется в комок.

2. Переложите тесто на лист пергамент, накройте вторым листом, чтобы тесто не прилипло к скалке, и раскатайте до толщины около 3–4 мм. Уберите пласт теста в морозильную камеру на 10 минут, как раз за это время вы успеете разогреть духовку до 170 °C (режим «верх-низ»).

3. Противень застелите пищевой бумагой. Достаньте тесто из морозильной камеры и с помощью вырубки для печенья или стакана вырежьте заготовки. Они могут быть любой формы и размера, я предпочитаю диаметр 3–4 см. Залог вкусного и хрустящего печенья – холодное тесто перед выпеканием, поэтому следует работать быстро, чтобы тесто не успело стать мягче, или перед выпеканием снова поместить печенье на 5 минут в морозильную камеру.

4. Выпекайте около 10–12 минут до румяности на среднем уровне духовки. Когда печенье остынет, смажьте его щедрым слоем арахисовой пасты и соберите попарно в сэндвичи.

5. Если у вас еще останется время, то можно полить их шоколадной глазурью. Она готовится легко и быстро! Растопите шоколад на водяной бане или в микроволновке, вмешайте растительное масло и с помощью ложки распределите по печенью. Пару минут в холодильнике – и глазурь застынет.

Кофейный пудинг

На самом деле, это ванильный пудинг, сливочный и нежный, а верхушку его украшает тонкий слой кофейного желе. И самое главное, готовится он элементарно и быстро – поход в магазин займет больше времени. Просто сложите все вместе, варите около минуты, налейте в любимые чашечки и оставьте на 15 минут в морозилке застывать.

Готовим 15 минут + 15 минут на застывание

Получается 4 порции

Пудинг

450 г молока

3 яйца

60 г тростникового сахара

50 г сливочного масла

3 ст. л. без горки кукурузного крахмала

1 ч. л. сахара с ванилью

Кофейный слой

70 г свежесваренного кофе

1 ст. л. сахара

1 ст. л. рома или ликера «Бейлис» (по желанию)

10 г воды

2 г желатина



1. Замочите желатин в холодной воде – пока вы будете готовить пудинг, он как раз набухнет.

2. Положите в сотейник оба вида сахара и кукурузный крахмал. В отдельной миске перемешайте вместе молоко и яйца, а затем вылейте их к сухим ингредиентам. С помощью венчика соедините все вместе, чтобы получить гладкую смесь без комочков.

3. Поставьте кастрюлю на средний огонь и добавьте сливочное масло, нарезанное мелкими кубиками.

4. Нагревайте смесь, помешивая венчиком, пока масло не растворится полностью. Доведите пудинг до кипения и продолжайте активно его помешивать (поднимайте массу со дна кастрюли). Когда смесь закипит, проварите 1 минуту и снимите с огня. Разлейте по стаканчикам и оставьте остывать на 5 минут.

5. Займемся кофейным слоем. Сварите кофе, добавьте сахар, алкоголь и замоченный желатин, остужайте около 5 минут. Налейте небольшое количество кофейной смеси на ванильный пудинг и уберите в морозильную камеру на 15 минут или в холодильник на 1 час.

Шоколадные блинчики

Все в блинчиках хорошо, но есть одно «но»... Они успеют закончиться прежде, чем вы дожарите последний блин. Поэтому не стоит заранее предупреждать домашних о воскресных шоколадных блинах – пусть аромат поманит их на кухню, а к этому времени повар уже снимет пробу.

Готовим 30 минут

Получается 15 штук

170 мл воды

170 мл молока

160 г муки

100 г кипятка

2 яйца

50 г сахара

30 г какао-порошка

3 ст. л. растительного масла

щепотка соли

Дополнительно

взбитый сливочный крем

ягоды и варенье для подачи



1. Соедините вместе яйца, сахар, соль, молоко и воду, размешайте венчиком.
2. Всыпьте муку с какао и доведите до однородности, чтобы тесто было без комочков.
3. Влейте кипяток и растительное масло, хорошенько перемешайте и отставьте в сторону на 10 минут.
4. Разогрейте сковороду с антипригарным покрытием и пожарьте блинчики, отмеряя тесто поварешкой. Чтобы блинчики не прилипали, сковорода должна быть очень хорошо разогрета, можно немного смазать ее растительным маслом.
5. Приготовьте сливочный крем и начините им блинчики, подавайте с ягодами и любимым вареньем.

Маффины с черникой

Маффины – это маленькие кексики с ягодами, орехами и фруктами. Если у вас нет маленьких форм, то испеките один большой кекс – вкус все равно будет на 10 баллов. Попробуйте подать его с шариком мороженого, и полет на седьмое небо гарантирован!

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.