



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](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
Мафины с черникой	30
Конец ознакомительного фрагмента.	31

**Виктория Исакова**

**Простые десерты. 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

© ООО «Издательство «Эксмо», 2021









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 кусочки 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 °С (режим «верх-низ»).

3. Противень застелите пищевой бумагой. Достаньте тесто из морозильной камеры и с помощью вырубki 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

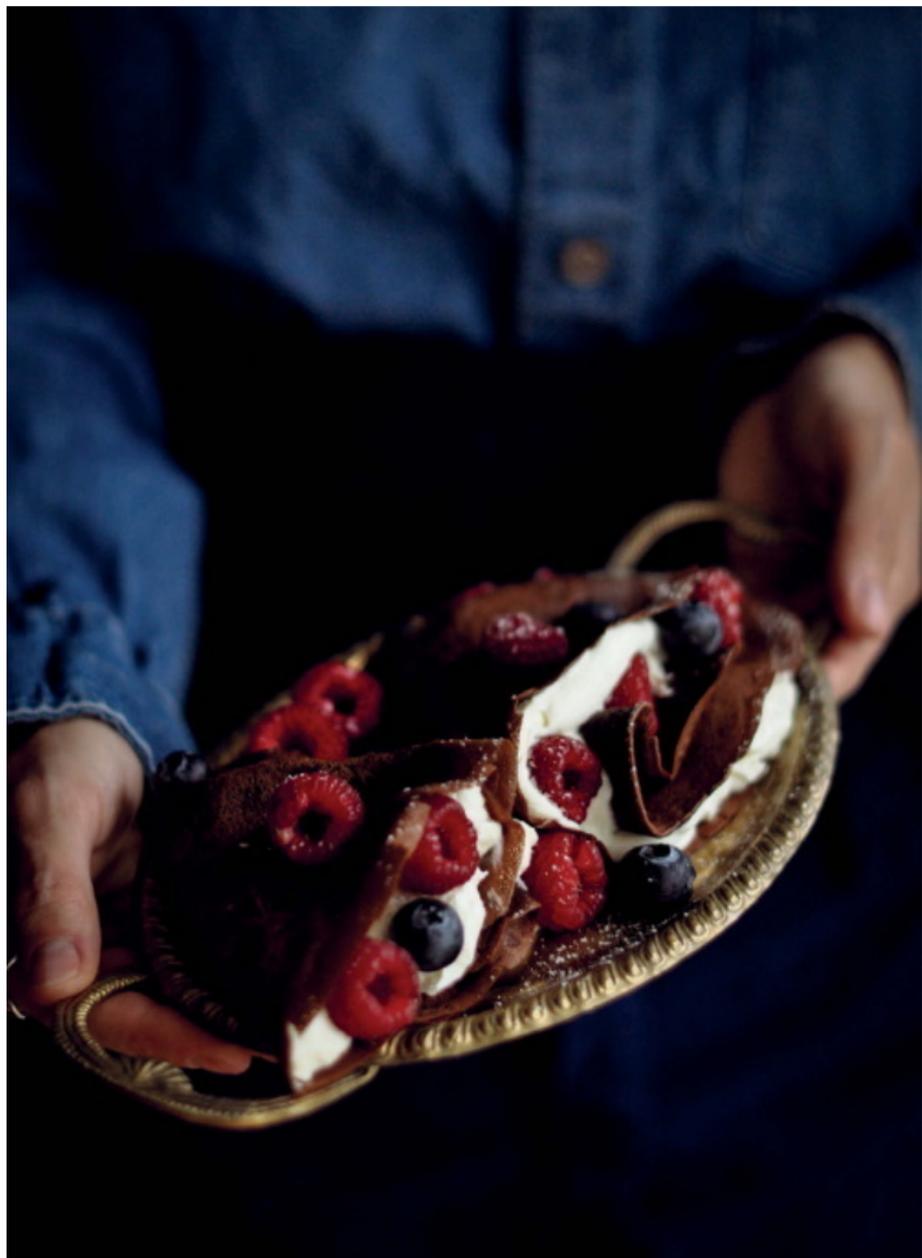
щепотка соли

**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.