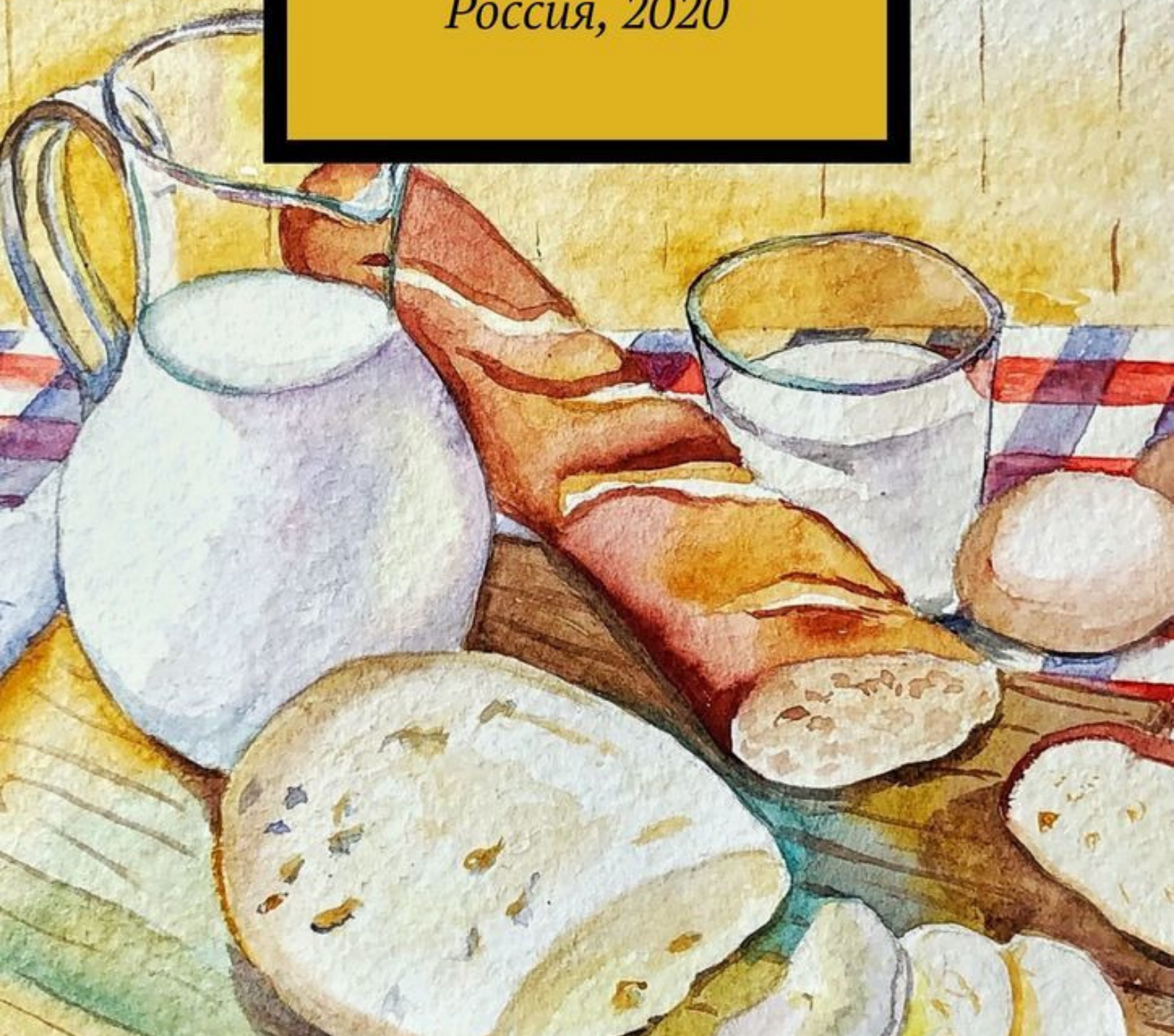


18+

ЛЮДИ INSTAGRAM

#коронные_рецепты

Россия, 2020



Алла Подшивалова

#коронные_рецепты. Россия, 2020

«Издательские решения»

Подшивалова А.

#коронные_рецепты. Россия, 2020 / А. Подшивалова —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-517633-2

С юмором и шутками, стихами, прибаутками обычные люди переживали на своих кухнях весеннюю изоляцию от Covid-19. Простые рецепты от таких же, как вы. Ну очень вкусно.

ISBN 978-5-00-517633-2

© Подшивалова А.
© Издательские решения

Содержание

#коронные_десерты	7
#коронные_завтраки	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

#коронные_рецепты

Россия, 2020

Алла Подшивалова *Редактор*

Алла Подшивалова *Дизайнер обложки*

Анастасия Лобанова *Иллюстратор*

Алла Подшивалова *Иллюстратор*

Алена Чумакова *Иллюстратор*

Елена Новак *Иллюстратор*

Елизавета Лосева *Иллюстратор*

Анна Скрипкина *Иллюстратор*

Алла Подшивалова *Корректор*

© Алла Подшивалова, дизайн обложки, 2020

© Анастасия Лобанова, иллюстрации, 2020

© Алла Подшивалова, иллюстрации, 2020

© Алена Чумакова, иллюстрации, 2020

© Елена Новак, иллюстрации, 2020

© Елизавета Лосева, иллюстрации, 2020

© Анна Скрипкина, иллюстрации, 2020

ISBN 978-5-0051-7633-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



#коронные_десерты

Евгения Леонова @leonova. elv

Рафаэлло.

#

Для приготовления домашних рафаэлло вам потребуется

(на 30 конфет):

380 г сгущенного молока;

250 г кокосовой стружки;

50 г сливочного масла;

30 шт. миндаля;

щепотка ванилина.

Этапы приготовления.

Десерт прекрасен – рафаэлло звать,

Конфеты, можно эти создавать.

Прекрасный вкус, неповторимый,

Опишем весь процесс необходимый.

#

В глубокую миску насыпали стружку,

Она из кокоса и ей там не скучно.

Но все же друзей мы к ней пригласим,

Крутой ванилин, гость номер один.

#

И масло, его растопили сначала,

Добавили в стружку, гость два, для начала.

А гость номер три: сгущенный и сладкий,

Молочный, и вкус у десерта в порядке.

#

Сгущенка торопится, сладость важна,

Все вместе смешались они ведь друзья.

Миндаль внутри шариков мы положили,

И шарики лепим, обсыпкой покрыли.

#

Присыпали: сказка! На холод для склейки,

А холод добавит ей батарейки.

Обсыпка понятно из стружки кокоса,

Десерт получился, и прыг сразу в рот.

#

И прыгает, тает, но вкус прибывает,

Волшебное чудо! Так в сказке бывает.

Что может быть лучше?

Волшебство потрясает!

#

Творожный домик из печенья.

Ингредиенты: (на 2 домика)

24 печеньки (у меня «Юбилейное»)

500,0 творога (у меня домашний)

100,0 сметаны
100, 0 сливочного масла в крем
50,0 сливочного масла в глазурь
6 ст. л. сахара
300,0 черешни
1 стакан молока
2 плитки горького шоколада

Приготовление:

Творог, сметану, сахар, подтаявшее масло взбить в блендере. Печенье обмакиваем в молоко не более 2х секунд. Укладываем его на пищевую пленку. Один домик и 12 печенек. Три ряда по четыре. Смазываем творожным кремом, на средний ряд укладываем вишни. Приподнимаем края пленки и формируем домик. То же самое делаем со вторым домиком. Уплотняем и прямо в пленке на доске или подносе отправляем в холодильник. В это время растапливаем шоколад и масло на водяной бане. Достаем домик и обмазываем его шоколадной глазурью, укладываем вишней и убираем в холодильник на 30 минут.

Приятного аппетита)))

Десерт «Карамельный торт».

Он вовсе не такой сложный, как может показаться на первый взгляд.

Ингредиенты для крема:

Творожный сыр 800 гр.
Сливки 33—35% 400 мл.
Сахарная пудра 200 гр.
Для солёной карамели:
Сахар 250 гр.

Вода 50 мл.

Сливки 33—35% 250 мл.

Соль 1 ч.л.

Сливочное масло 50 гр.

Для сухого пралине:

Миндаль рубленый 15 гр.

Сахар 25 гр.

Молочный шоколад 2 плитки.

Для коржей:

Слоёное бездрожжевое тесто 500 гр.

Для начала приготовим солёную карамель:

В сотейнике с толстым дном варим сироп из сахара и воды не мешая, а только покачивая сотейник из стороны в сторону. Варим на среднем огне до янтарного цвета. Если есть термометр, то варим до температуры 160—170 градусов.

Сироп снимаем с огня, добавляем сливочное масло и активно перемешиваем.

Кладём соль и продолжаем перемешивать.

При непрерывном помешивании тонкой струйкой выливаем горячие сливки. Будьте осторожны, карамель будет сильно бурлить.

Ставим карамель обратно на огонь и увариваем еще 5 минут.

Переливаем карамель в баночку и оставляем остывать.

Далее будем печь коржи:

Тесто раскатываем и вырезаем из него 5 коржей диаметром 16 см.

Выпекаем их до золотистого цвета. Они поднимутся и станут пышными.

Каждый корж разрезаем на 2.

Приготовим крем:

В чаше для сбивания смешиваем очень холодные сливки, сыр и пудру.

Взбиваем до того момента, когда крем станет плотным и гладким.

Сухое пралине:

Варим сухую карамель. На огонь ставим сотейник с толстым дном с сахаром и не помешивая дожидаемся его полного растворения.

Орехи заливаем карамелью на силиконовом коврик или тарелке, смазанной сливочным маслом. Ждем, когда карамель застынет.

Ломаем карамель и в крошку пробиваем ее в блендере.

5 коржей мы промазываем растопленным шоколадом и посыпаем сухим пралине.

Собираем наш тортик.

Первым кладём корж с пралине и ровным слоем размазываем по нему крем

Далее кладём пустой корж, мажем кремом и поливаем солёной карамелью.

Чередуя коржи собираем тортик.

Выравниваем его оставшимся кремом и украшаем по желанию.

Наша вкуснятина готова.

Чизкейк без выпечки «OREO»

Очень простой, низкокалорийный торт.

Ингредиенты:

Для основы:

12 печенюшек

50 г слив. масла

Для начинки:

600 г творога

100 г мягкого слив. масла

100 г сметаны

60 г сахара

15 г желатина

60 мл холодной воды

12 печенюшек

Готовим основу. В блендере измельчаем печенье и добавляем растопленное сливочное масло. Перемешиваем.

Разъемную форму заранее застилаем пергаментной бумагой.

И равномерно выкладываем нашу массу, распределяя лопаткой. Убираем в холодильник пока будет готовиться начинка.

К творогу добавляем сливочное масло, сметану и сахар (я делала без него) и взбиваем блендером до однородной массы.

Желатин замачиваем в холодной воде на 15 мин, затем растапливаем его в микроволновке или на плите. Вливаем к начинке и также взбиваем блендером.

Печенье разламываем на мелкие кусочки и добавляем к творожной массе, аккуратно замешиваем ложкой.

Выкладываем получившуюся массу на основу, разравниваем, украшаем и убираем в холодильник на 4—6 ч (у меня застыл через 2 часа)

Печенье с предсказанием.

#

Задумалась вопросом:

Чем удивить друзей?

Преподнеса им тысячу идей!

#

А для начала: я сто грамм муки смешала,

С корицей молотой (5—7г) и сахарною пудрой (5—7 г),
И растопила сливочного масла (60 г)
Объединив все вместе, размешала.

#

Комочки зорко разрушала.
Затем ковер я силиконовый стелила,
Столовой ложкой наливала тесто понемногу.
диаметр учла: шесть восемь- сантиметров,

#

Все по инструкции, и выпекала строго.
Духовку разогрев, поставлю заготовки.
Румянца жду с краев, проходит пять минут.
Снимаю диски заготовки, сгиба ждут.

#

И в каждую записку положу.
И собраны друзья,
Печенье восхищает.
А предсказание,
Восторгом отливает.

#

Прекрасно все, я польщена,
Что предсказания им сочинила.
Но самое прекрасное не то,
Игра всех восхитила.

#

И в предсказаниях, заключена судьба.
Сбылись они, лица друзей сияют,
Не поняли они, что так бывает.
Возможно все! Лишь верить нужно,
И усилия прилагать.

Е. Леонова. 22. 05. 2020 г.

#

Апельсин.

#

Десертом стал обычный апельсин,
Обласкан солнцем – вкусный господин.
В душе прекрасный принц, а аромат?
– Сногшибательный и встрече рад.

#

Игриво бродит, ни к кому не пристаёт,
А вкус притягивает и – друзей зовёт.
И цвет прекрасен, солнце в нем сидит,
Он идеален, скромн, о себе не говорит.

#

Бока его округлы, клетчатка в нем живет
И песенку чудесную о фрукте пропоет.
Заразу в шок вогнав, она не пристаёт,
И в глаз бактериям и вирусам дает.

#

И этот плод, как Аполлон,
Он идеальный, малобюджетный,
И не делает финансовой дыры
В твоём кармане.

#

Е. Леонова

Ирина Мочалова @ [kleomiv](#)

Лада Мочалова @ [boginya_lada](#)

Юлия Кисова @ [kisova_juli a](#)

Евгения Леонова @ [leonova. elv](#)



#коронные_завтраки

Евгения Леонова @ [leonova. elv](#)

Гречневая каша с молоком.

#

Легка и диетична,
полезна и практична,
проста в приготовлении,
уходит мало времени.

#

О гречке говорю, и оду ей пою.

#

Люблю я гречку кушать,
на завтрак с молоком,
Представив море белым
И шлюпку в море том.

#

Искусно ложка-шлюпка,
просторы бороздит.
И гречку собирает.
А гречка словно кит.

#

железа в ней немерено,
и есть в ней витамины.
Диета с ней прекрасна,
не хуже апельсина. Е. Леонова

Фасолевый паштет

Ингредиенты на 4 порции

Фасоль: 200 гр

Морковь: 1 шт.

Лук репчатый: 1 шт.

Грецкие орехи: 50 гр

Чеснок: 3 зубчика.

Перец острый молотый: по вкусу

Перец черный молотый: по вкусу

Соль: по вкусу

Подсолнечное масло: по вкусу

Фасоль замачиваем на ночь, затем варим час. В это время трем морковь, режем лук и обжариваем на растительном масле. Грецкие орехи моем, обжариваем на сухой сковороде и мелко рубим ножом или можно раскатать скалкой или воспользоваться блендером. В это время фасоль сварилась, добавляем в нее пассированные овощи, чеснок и протираем в блендере, добавляем орехи, специи. Если масса густовата, то можно добавить немного кипяченой воды. Можно импровизировать, добавлять другие орехи, грибы, зелень. Вкуснота)))

Сиротская яшенка

Вы спросите, а почему она сиротская? А вот почему...

Загрустил на полке кабачок:

«Вот уж вянет мой бочок!»

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.