

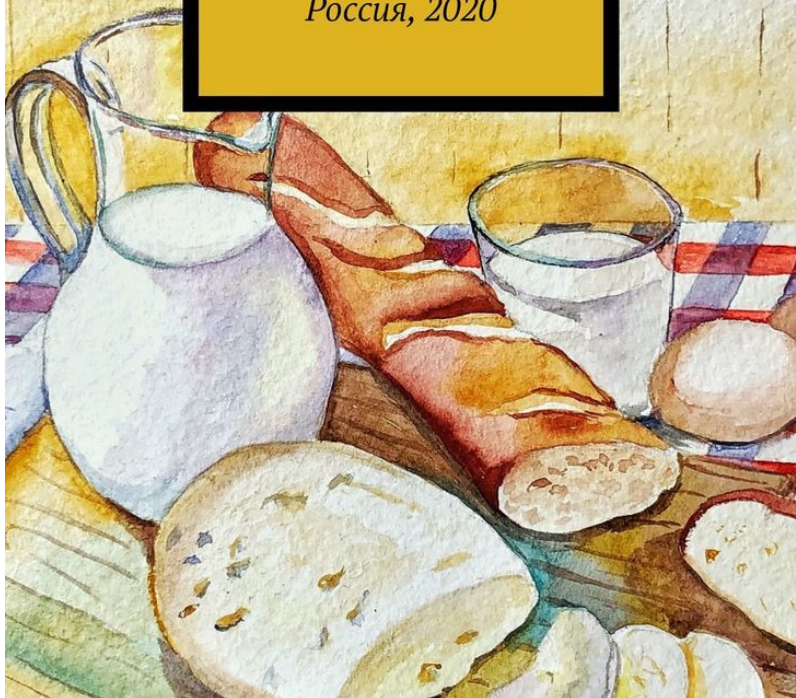
18+

ЛЮДИ INSTAGRAM

---

**#коронные\_рецепты**

*Россия, 2020*



**Алла Подшивалова**  
**#коронные\_рецепты.**  
**Россия, 2020**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=63177021](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=63177021)  
ISBN 9785005176332*

**Аннотация**

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.

# Содержание

#коронные_десерты	7
#коронные_завтраки	18
Конец ознакомительного фрагмента.	21

# #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 водной бане. Достаем домик и обмазываем его шоколадной глазурью, украшаем 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 диамет-

ром 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 торт.

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

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

Чередую коржи собираем торт.

Выравниваем его оставшимся кремом и украшаем по же-

ланию.

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?

Преподнеся 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.ely](#)*

## **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. Вкусно-та)))

### **Сиротская яишенка**

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.