

Сборник рецептов

Закуски к вину, пиву, водке



Сборник рецептов Закуски к вину, пиву, водке

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6560323

Закуски к вину, пиву, водке Сборник рецептов: Научная книга; Москва;

2013

Аннотация

Часто бывает так: собрались друзья, купили алкогольные напитки, а вот есть на закуску традиционные чипсы или сухарики не хочется. Что ж, эта книга для вас! В ней вы найдете восхитительные блюда, которые легко готовить, а их вкус порадует не только вас, но и ваших гостей. С помощью нашей книги любая вечеринка будет для вас в радость, ведь теперь вам не придется долго думать над тем, что можно приготовить к тому или иному напитку.

Удачи и счастливых посиделок.

Содержание

Введение	7
Глава 1	8
Фруктовое изобилие	9
Апельсиновый шербет	9
«Банановый рай»	10
Фаршированный чернослив	10
«Фантазия»	11
Клубничный шербет	12
Абрикосы в винном соусе	12
Яблочный десерт	13
Вишневый апельсин	14
Вишневое ассорти	14
Ананасы в кляре	15
Фаршированный ананас	16
Мандарины в апельсиновом ликере	16
Снежные ананасы	17
Фруктовый коктейль к шампанскому	17
Персики под соусом	18
Банановое изобилие	18
Бланманже	19
Малиновый мусс	20
Апельсиновые блинчики	21
Воздушные пирожки с йогуртом	21

Тарлетки с клубничным кремом	22
Творожный десерт	23
Грушевые пирожки	24
Меренги с орехами	25
Клафути из абрикосов	26
Фрукты в глазури	26
Банановое пюре	27
«Очарование»	28
Шоколадный пудинг с фруктами	28
Фрукты в карамели	29
Фруктовое ассорти под медовым соусом	30
Грушевый десерт	31
Сливовые пирожные	31
Ананасовый мусс	32
Фруктовый салат	33
Десерт из ананасов	34
Клубничный мусс	34
«Ягодное удовольствие»	35
«Головокружение»	35
Цитрусовое изобилие	36
Ароматный салат	36
«Кораблики любви»	37
Фруктовый десерт	38
«Малиновый рай»	38
«Красотка мэри»	39
«Любовь снежной королевы»	39

«Тропинка»	40
«Янтарь»	40
«Нарядные фрукты»	41
Необычный десерт	43
«Райское наслаждение»	43
Фрукты на ножке	44
«Амиго»	45
Фруктовые крокеты	45
«Фруктовое танго»	46
Пикантная закуска	47
Нежные суфле	48
Банановое суфле	48
Малиновое суфле с йогуртом	49
Воздушный десерт из хурмы	49
Суфле с орехами	50
Суфле «Ягодное ассорти»	51
Воздушное суфле из мандаринов	51
Суфле «Рождественское»	52
Суфле из авокадо	53
Творожное суфле	54
Суфле с маринованными фруктами	54
Торт-суфле с арбузом	55
Сливочное суфле в фруктовой глазури	56
Суфле из ежевики	58
Рисовое суфле с ананасом	59
Десерт «Нежность»	60

Ванильное суфле	61
Суфле из кукурузы	61
Суфле по-английски	62
Гороховое суфле	63
Классическое сырное суфле	64
Суфле из сыра и ветчины	65
Закуски из теста	67
Кнедлики с абрикосами	67
Профитроли	68
Корзиночки с клубникой	69
Меренга с клубникой	69
«Красная шапочка»	70
Конец ознакомительного фрагмента.	72

Сборник рецептов ЗАКУСКИ К ВИНУ, ПИВУ, ВОДКЕ

Введение



Часто бывает так: собрались друзья, купили алкогольные напитки, а вот есть на закуску традиционные чипсы или сухарики не хочется. Что ж, эта книга для вас! В ней вы найдете восхитительные блюда, которые легко готовить, а их вкус порадует не только вас, но и ваших гостей. С помощью нашей книги любая вечеринка будет для вас в радость, ведь теперь вам не придется долго думать над тем, что можно приготовить к тому или иному напитку. Удачи и счастливых посиделок.

Глава 1

Закуски к вину

Вино, безусловно, великолепный напиток, который не требует основной закуски, однако некоторые виды легких закусок из фруктов, сыра, даров моря и мяса придадут ему своеобразный и оригинальный вкус, разнообразят ваш коктейль-вечер и наверняка понравятся вам и всем вашим друзьям. В следующих разделах мы предлагаем вам приготовить некоторые закуски, которые специально подают к вину во многих элитных ресторанах. Но не думайте, пожалуйста, что для их приготовления вам потребуются сверхъестественные и дорогие продукты из супермаркетов и масса времени. Все, что вам понадобится для закуски, всегда найдется в вашем холодильнике, а приготовить это проще простого. Не верите? Так проверьте, и сами в этом убедитесь!

Фруктовое изобилие



Всевозможные фруктовые салаты, фаршированные персики и ананасы, клубничный шербет, салаты из сухофруктов – все это и многое другое вы можете подать к вину, если, конечно, захотите воспользоваться нашими рецептами.

Апельсиновый шербет

Требуется на 3 порции: 6 апельсинов, 150 г сахара, 3 белка, 1 ст. л. лимонного сока, апельсиновая цедра, 450 мл воды, веточки мяты для украшения. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 2 ч.

Способ приготовления. Сахар соедините с водой и поставьте на огонь. Постоянно помешивая, доведите до кипения и варите 15 мин, затем влейте лимонный сок. Полученный сироп охладите. Апельсины тщательно вымойте, срежьте верхушки. Мякоть вырежьте, удалите семена и перегородки. С помощью блендера приготовьте пюре из мякоти апельсинов и сиропа. Полученную смесь уберите в морозильник на 1,5–2 ч. Яичные белки взбейте до образования пены, со-

едините с замороженным пюре, перемешайте и заполните оболочки апельсинов, снова заморозьте. Перед подачей к столу украсьте мятой и посыпьте апельсиновой цедрой.

«Банановый рай»

Требуется на 3 порции: 3 банана, 100 г очищенных ядер грецких орехов, 60 г темного шоколада, веточки мяты для оформления. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 30 мин.

Способ приготовления. Очищенные бананы острым ножом разрежьте вдоль на 2 части. Грецкие орехи мелко порубите. Шоколад растопите на водяной бане, добавьте орехи. Жидким шоколадом полейте бананы. Перед подачей к столу оформите веточками мяты.

Фаршированный чернослив

Требуется 6 порций: 24 крупные ягоды чернослива, 150 г голландского сыра, 100 г очищенных ядер грецкого ореха, 1 ст. л. густой сметаны, 2 ст. л. крепленого вина, листья салата, зелень укропа. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 30 мин.

Способ приготовления. Вымытый чернослив залейте горячей водой, поставьте на огонь и варите до мягкости. Остудите и, аккуратно разрезав вдоль, удалите косточки. На-

трите сыр на мелкой терке и перемешайте с половиной грецких орехов, вином и сметаной. Начинку охлаждайте в холодильнике в течение 1 ч. Затем каждую половинку чернослива наполните сырной начинкой и соедините попарно шпажкой. Перед подачей к столу выложите на блюдо и оформите зеленью и листьями салата.

«Фантазия»

Требуется на 4 порции: 500 г свежей клубники, 500 г густых сливок или сметаны, 130 г готового бисквита, 4 готовых безе, 4 яичных желтка, 6 ст. л. хереса, 2 ст. л. сахарной пудры, ванилин. Время подготовки: 10 мин. Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Бисквит нарежьте, залейте хересом и пропитайте. Клубнику вымойте и обсушите, часть ягод оставьте для украшения, остальные нарежьте дольками. Желтки взбивайте с сахарной пудрой, пока масса не побелеет. Добавьте половину сливок, ванилин и продолжайте взбивать до получения однородной массы. Полученный крем поставьте на водяную баню и держите на огне до легкого загустения, охладите, изредка помешивая. На дно десертницы положите кусочки клубники, на них – бисквит, раскрошенное безе, залейте все ванильным кремом. Оставшиеся сливки взбейте до густой пены и положите на десерт. Оформите все свежей клубникой и веточками мяты.

Клубничный шербет

Требуется на 6 порций: 400 г свежей клубники, 60 г сахара, 1 ст. л. апельсинового или лимонного сока, 100 мл воды. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 2 ч 30 мин.

Способ приготовления. Сахар всыпьте в кипящую воду и уварите до загустения, остудите. Клубнику вымойте и обсушите бумажным полотенцем. Часть ягод оставьте для оформления, из остальных ягод сделайте пюре. Ягодное пюре смешайте с сиропом и соком и поставьте в морозильную камеру на 1 ч. Спустя нужное время выньте шербет из морозильника, взбейте миксером и снова уберите еще на 1 ч. Перед подачей разложите в креманки ложкой, смоченной в горячей воде, формируя шарики. Шербет оформите оставшейся клубникой.

Абрикосы в винном соусе

Требуется на 4 порции: 8 средних абрикосов, 250 г сахара, 1 л воды. Для соуса: 60 г десертного виноградного вина, 4 яичных желтка, 300 г густых сливок, 2 ст. л. сахара. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 35 мин.

Способ приготовления. Абрикосы вымойте водой и наколите на деревянные шпажки. Сахар залейте водой и до-

ведите до кипения, помешивая, чтобы сахар полностью растворился. В кипящий сироп поместите абрикосы и варите 10 мин, время от времени помешивая. Сироп слейте, плоды остудите под крышкой. Желтки взбейте с сахаром до образования белой массы, затем поставьте на водяную баню и продолжайте взбивать, медленно вливая вино, не более 5 мин, охладите. Сливки взбейте до образования устойчивой пены. Осторожно смешайте яичную смесь и взбитые сливки. Перед подачей к столу абрикосы выложите на блюдо и по лейте соусом.

Яблочный десерт

Требуется на 6 порций: 6 яблок, 6 бутонов гвоздики, 450 г сухого сидра, сок и цедра 1 лимона, 2 ст. л. сахара. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 1 ч.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите и удалите сердцевину. Каждое яблоко разрежьте на 6 частей. Цедру лимона мелко нарежьте или натрите на мелкой терке. Сидр поставьте на медленный огонь, добавьте в него сахар, гвоздику и лимонный сок. Затем добавьте яблоки. Кастрюлю с яблоками закройте крышкой и поставьте в духовой шкаф. Запекайте 1 ч при средней температуре, пока яблоки не станут мягкими. Подавать можете как горячими, так и холодными. Яблоки выложите в креманки, полейте слегка сиропом. Можете оформить взбитыми сливками.

Вишневый апельсин

Требуется на 4 порции: 4 средних апельсина. Для желе: 100 г вишни, 80 г сахар, 15 г желатина, взбитые сливки, 380 мл воды, листья мяты. Время подготовки: 40 мин. Время приготовления: 1 ч.

Способ приготовления. Для того чтобы приготовить желе, замочите желатин в холодной кипяченой воде. Как только желатин набухнет, откиньте желе на дуршлаг и дайте стечь лишней жидкости. Вишню хорошо вымойте и слегка отожмите, сок уберите в холодильник. Ягоды опустите в горячую воду и проварите 5—10 мин, процедите и добавьте сахар. Размешивайте до полного его растворения. Охладите вишневый сироп до 40 °С, добавьте желатин и доведите до кипения, но не кипятите. Влейте отжатый сок и остудите. Апельсины вымойте и разрежьте пополам. Ложкой аккуратно удалите мякоть. Залейте желе в полученные апельсиновые «формочки». Держите в холодильнике, пока желе полностью не застынет. Перед подачей к столу нарежьте апельсины дольками, оформите взбитыми сливками и веточками мяты.

Вишневое ассорти

Требуется на 6 порций: 24 вишни или черешни с череш-

ками, вишневое желе (см. предыдущий рецепт), 100 г темного шоколада, 50 г сливочного масла, зелень мяты. Время подготовки: 40 мин. Время приготовления: 1 ч.

Способ приготовления. Вишню или черешню вымойте под струей проточной воды и обсушите бумажным полотенцем. Половину ягод положите в формочки или ячейки для льда и залейте только что приготовленным желе. Шоколад растопите на водяной бане, добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте. В шоколадную глазурь обмакните каждую ягоду отдельно, разложите на решетку и слегка остудите. Потом еще раз обмакните в глазурь. Блюдо оформите листьями мяты. Вишневое желе выньте из формочек и разложите на блюде вместе с шоколадными ягодами.

Ананасы в кляре

Требуется на 6 порций: 1 ананас, 2 яйца, 200 г муки, 250 г белого виноградного вина, 1 стакан сахара, сахарная пудра, соль, растительное масло для фритюра. Время подготовки: 30 мин. Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Ананас вымойте и очистите от кожуры, нарежьте кольцами толщиной не более 1 см. Яичные белки отделите от желтков. Желтки смешайте с вином, солью и сахаром, добавьте муку. Белки взбейте до устойчивой белой пены и осторожно соедините с тестом. Масло хорошо разогрейте. Каждый кружочек ананаса окуните в кляр и сра-

зу обжаривайте в масле до образования золотистой корочки. Готовые остывшие кружочки уложите на блюдо и присыпьте сахарной пудрой.

Фаршированный ананас

Требуется на 6 порций: 1 крупный ананас, 2 киви, 1 апельсин, 5 абрикосов, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. рома, сок 1 лимона и 1 апельсина, вишня и веточка мяты для украшения. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 15 мин.

Способ приготовления. Подготовьте фрукты – очистите апельсин, киви, удалите косточки из абрикосов. Ананас разрежьте вдоль пополам, вырежьте мякоть. Смешайте сахарную пудру с соком цитрусовых и ромом. Добавьте фрукты, нарезанные ломтиками, и кусочки мякоти ананаса. Наполните полученной смесью половинки ананаса. Оформите вишней и веточкой мяты.

Мандарины в апельсиновом ликере

Требуется на 4 порции: 8 мандаринов, 2 ст. л. ликера, 175 г сахара, 600 г воды, веточка мяты для украшения. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Растворите сахар в воде, поставьте на огонь и доведите до кипения, регулярно помешивая.

вая. В горячий сироп опустите очищенные мандарины, доведите до кипения и варите на слабом огне 10 мин, охладите. Выложите мандарины на блюдо. Оставшийся сироп поставьте снова на медленный огонь и варите до тех пор, пока он не уварится наполовину, охладите и добавьте ликер. Полученным сиропом залейте мандарины. В качестве украшения используйте веточки мяты.

Снежные ананасы

Требуется на 6 порций: 1 средний ананас, 5 ст. л. кокосовая стружка, сахарная пудра или свежие ягоды. Время подготовки: 10 мин. Время приготовления: 10 мин.

Способ приготовления. Кокосовую стружку обжарьте на сухой сковороде до золотистого цвета. Ананас очистите, нарежьте кружочками и обваляйте в кокосовой стружке. Уложите на блюдо и оформите по желанию сахарной пудрой или свежими ягодами.

Фруктовый коктейль к шампанскому

Требуется на 6 порций: 250 г смеси любых ягод, 300 г сливочного мороженого, 100 г фруктового киселя, 4 ст. л. кокосовой стружки, веточки мяты для украшения. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 30 мин.

Способ приготовления. Ягоды вымойте, обсушите и

разрежьте каждую пополам. Приготовьте фруктовый кисель, как указано в инструкции. Остудите и разлейте в приготовленные бокалы. В холодный кисель положите по шарик мороженого, выложите ягоды и сверху украсьте кокосовой стружкой. Оформите веточками мяты.

Персики под соусом

Требуется на 6 порций: 6 свежих персиков, 400 г ревеня, 0,5 л воды, 1 стакан белого сухого вина, 1 ст. л. ванилина, 3 веточки тимьяна, 2 стакана сахара, веточки мяты для украшения. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 45 мин.

Способ приготовления. В кипящую воду добавьте вино, ванилин, рубленый тимьян и сахар. Варите на среднем огне 15 мин, остудите. Персики вымойте, обсушите, разрежьте пополам и удалите косточки. Варите персики в приготовленном сиропе 10 мин. Ревень нарежьте кусочками. Выньте персики из сиропа, уварите его на 1/3. В сироп положите ревеня, доведите до кипения и варите на медленном огне 10 мин. Остывшие персики выложите на сервировочное блюдо, полейте сиропом и оформите веточками мяты.

Банановое изобилие

Требуется на 6 порций: 6 бананов, 2 апельсина, 2 манда-

рина, 1 стакан риса, 1 стакан воды, 1 ст. л. желатина, 2 стакана молока, 3 ст. л. сахара, 1/2 стакана воды, 1 яблоко, 1/2 лимона, веточки мяты для украшения. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 50 мин.

Способы приготовления. Рис вымойте и доведите в молоке до готовности. Желатин замочите для набухания в стакане воды на 25 мин. Затем откиньте на сито. Очищенные бананы измельчите и разотрите в пюре в блендере. Соедините отварной рис, банановое пюре и желатин. Все хорошо перемешайте и выложите в форму. Яблоки, апельсины и мандарины очистите и нарежьте дольками. Сахар растворите в воде и сварите сироп. Фрукты опустите в сироп на 5 мин, затем выложите на сито. Остывшие фрукты выложите на банановую массу. Охладите в холодильнике. Блюдо оформите дольками лимона и веточками мяты.

Бланманже

Требуется на 4 порции: 5 стаканов молока, 2 стакана густых сливок, 2 банана, 1 стакан фисташек и фундука, 2 ст. л. рисовой муки, 1/2 стакана сахара, 1 ст. л. мускатного тертого ореха. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 20 мин.

Способ приготовления. Очищенные бананы измельчите и разотрите в пюре в блендере. Смешайте муку с 2,5 стакана холодного молока, остальное молоко подогрейте. В теп-

лое молоко добавьте сливки, рубленые орехи. Все перемешайте и осторожно влейте молоко с мукой. Добавьте сахар, мускатный орех и варите на медленном огне до загустения. Смешайте молочную смесь и бананы. Разлейте мусс в креманки и остудите. Перед подачей к столу оформите взбитыми сливками.

Малиновый мусс

Требуется на 6 порций: 4 стакана малины (свежей или замороженной), 1 ст. л. желатина, 1/2 стакана воды, 1 стакан сахара, 2 яичных белка, 1 стакан густых сливок, ягодно-фруктовый джем. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 30 мин.

Способ приготовления. Желатин разведите в холодной воде для набухания. Через 20 мин откиньте желатин на сито. Из малины отожмите сок и залейте горячей водой, добавьте сахар и варите на слабом огне 10 мин. Процедите и смешайте с набухшим желатином, перемешайте. Яичные белки взбейте до устойчивой белой пены. Соедините сок малины, белки и охлажденное малиновое желе, тщательно перемешайте. Сливки взбейте в устойчивую пену и разложите в формочки. Сверху выложите малиновое желе. Уберите в холодильник для застывания. Форму опустите в горячую воду и переверните желе на тарелку, украсьте любым ягодно-фруктовым джемом.

Апельсиновые блинчики

Требуется на 8 порций: 4 яйца, 4 апельсина, 8 ст. л. муки, 2 ст. л. апельсинового ликера, 3 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 300 г сливочного мороженого, соль. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 1 ч 20 мин.

Способ приготовления. Сливочное масло разомните вилкой, смешайте с сахаром, яйцами, мукой и солью. С апельсина снимите цедру при помощи мелкой терки, отожмите сок. В приготовленное тесто влейте ликер и апельсиновый сок. На сковороду выложите топленое масло и испеките тонкие блинчики, остудите. Перед подачей к столу в каждый блинчик положите мороженое, посыпьте апельсиновой цедрой и заверните трубочкой.

Воздушные пирожки с йогуртом

Требуется на 4 порции: 5 яиц, 250 г сахара, 200 г муки, соль, 600 г свежей клубники, 4 ч. л. желатина, 450 г йогурта, 250 г густых сливок, сок и цедра 1 лимона, листики мяты для украшения. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 1 ч 25 мин.

Способ приготовления. Яичные белки взбейте до устойчивой пены, осторожно всыпьте 200 г сахара, затем

влейте желтки. Продолжайте взбивать еще 5 мин. Тонкой струйкой всыпьте муку, осторожно, чтобы тесто не опустилось, перемешайте. Разъемную форму для запекания застелите пергаментной бумагой, разложите равномерно тесто и выпекайте в духовом шкафу при 180 °С в течение 15–20 мин, остудите в духовом шкафу. Желатин по 2 ч. л. замочите по отдельности в 3/4 стакана воды для каждой порции. Через 30 мин набухший желатин (не смешивая!) прогрейте на водяной бане. Клубнику вымойте, очистите от веточек. 500 г ягод измельчите с добавлением 2 ст. л. сахара в блендере. Затем влейте постепенно набухший желатин (1 порцию), перемешайте. С остывшего бисквита снимите бумагу и обратно положите в форму. Вылейте на корж желе, оставив 3 ст. л, охлаждайте в холодильнике в течение 15 мин. Йогурт смешайте с лимонным соком, оставшимся набухшим желатином, 2 ст. л. сахара, половиной нормы лимонной цедры. Все взбейте, добавьте сливки и продолжайте взбивать. Приготовленный мусс выложите на остывший бисквит с клубничным желе. Поверх мусса положите оставшееся клубничное желе. Охладите в холодильнике до полного застывания. Перед подачей к столу разрежьте на порционные кусочки, оформите свежими ягодами клубники и веточками мяты.

Тарлетки с клубничным кремом

Требуется на 6 порций: 370 г пшеничной муки, 230 г са-

харной пудры, 125 г маргарина или сливочного масла, 125 г нежирной сметаны, 1 яичный желток, 1/2 ч. л. пищевой соды, соль, 1 пакетик ванильного сахара. Для начинки: 250 г домашнего творога, 100 г клубничного джема, щепотка корицы, листики мяты, ягоды свежей клубники для оформления. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 50 мин.

Способ приготовления. Муку соедините с сахарной пудрой, ванильным сахаром, содой, солью, перемешайте. Сливочное масло или маргарин разомните вилкой, смешайте со сметаной, затем добавьте муку и замесите тесто. Заверните в хлопчатобумажную ткань и уберите в холодильник на 30 мин. Творог пропустите через мясорубку 2 раза. Соедините с джемом, добавьте корицу и взбейте миксером. Тесто охладите и раскатайте, чтобы получился пласт толщиной не более 7 мм. Круглой выемкой вырежьте лепешки. Формочки для запекания смажьте маслом. Прижмите тесто ко дну формочки и смажьте взбитым желтком. Выпекайте в духовом шкафу при 250 °С в течение 10–15 мин, остудите. Заполните каждую тарталетку кремом. Оформите веточками мяты и ягодами клубники.

Творожный десерт

Требуется 6 порций: 500 г нежирного творога, 1,5 стакана молока, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. сахара, 1 пакетик ванилина,

30 г очищенного миндаля, 3 яйца, 3 ст. л. маргарина, ягоды свежие или из варенья, взбитые сливки для оформления. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 45 мин.

Способ приготовления. Творог пропустите через мясорубку 2 раза, миндаль измельчите. Яйца взбейте до устойчивой пены, тонкой струей всыпьте сахар и ванилин. Продолжая взбивать, добавьте муку, орехи, молоко и творог. Прогрейте духовой шкаф до 180 °С. Формочки для выпекания смажьте маргарином. Разлейте тесто в формочки и выпекайте около 1 ч, остудите в открытой духовке. Перед подачей к столу оформите ягодами и взбитыми сливками.

Грушевые пирожки

Требуется на 6 порций: 3 яйца, 5 яичных белков, 5 свежих груш, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 стакан очищенного миндаля, 100 г сахара, 1 стакан сахарной пудры, 1/2 стакана манной крупы, 1/2 стакана жидкого грушевого варенья, 2 ст. л. клюквенного сока, 2 ст. л. нежирной сметаны, 1 ст. л. маргарина, сода, соль. Время подготовки: 30 мин. Время приготовления: 1 ч 25 мин.

Способ приготовления. Яичные желтки отделите от белков. Желтки разотрите с сахарной пудрой, добавьте манную крупу, сметану и оставьте для набухания на 40 мин. Орехи измельчите. Груши вымойте, очистите, разрежьте пополам и удалите сердцевину, нарежьте тонкими дольками.

3 белка взбейте до устойчивой пены. Соедините желтковую и белковую массы, добавьте орехи, соду, соль, нарезанные груши. Все осторожно перемешайте, чтобы тесто не опустилось. Форму смажьте маргарином, выложите тесто и выпекайте в духовом шкафу при 180 °С. Оставшиеся белки взбейте до устойчивой пены, добавьте сахар и продолжайте взбивать. В конце влейте клюквенный сок, перемешайте. Корж разрежьте вдоль на 2 части. Пропитайте каждую половину грушевым вареньем, посыпьте толчеными орехами. Соедините оба коржа, разрежьте на порционные кусочки, переложите на противень. Каждый покройте белковой массой и поставьте в духовой шкаф подрумяниться на 1–2 мин.

Меренги с орехами

Требуется на 6 порций: 4 яичных белка, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. маргарина, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан ядер арахиса, ванилин. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 45 мин.

Способ приготовления. Орехи подогрейте на сухой сковороде, слегка обжарьте. Охлажденные белки взбейте до устойчивой пены, продолжая взбивать, постепенно введите сахарную пудру и щепотку ванилина. Противень смажьте маргарином и посыпьте мукой. Разложите на противень ядра арахиса на расстоянии 2 см друг от друга. На каждый орех чайной ложкой положите белковую массу. Выпекайте

в слабо нагретом духовом шкафу до готовности. Охладите в духовом шкафу.

Клафути из абрикосов

Требуется на 10 порций: 500 г спелых абрикосов, 4 яйца, 125 г сахара, 150 г муки, 1,5 стакана молока, 1 ст. л. ванильного сахара, 40 г ядер грецких орехов, 2 ст. л. маргарина, сахарная пудра для оформления. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 1 ч 10 мин.

Способ приготовления. Абрикосы вымойте, разделите на половинки, обдайте кипятком, чтобы снять кожицу. Охлажденные яйца взбейте до устойчивой густой пены, постепенно всыпав весь сахар. Продолжая взбивать, добавьте муку и молоко. Форму для запекания смажьте маргарином, выложите тесто и сверху уложите половинки абрикосов. Запекайте в духовом шкафу при 180 °С в течение 30–40 мин. Грецкие орехи измельчите. Перед подачей к столу разрежьте на порционные кусочки, посыпьте орехами и сахарной пудрой.

Фрукты в глазури

Требуется: 200 г клубники, 2 банана, 1 апельсин, 2 киви, по 100 г темного и белого шоколада, 2 ст. л. сахарной пудры, веточки мяты для украшения. Время подготовки: 30 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Клубнику и фрукты вымойте. Бананы, киви, апельсин очистите от кожуры. Апельсин разделите на дольки, киви и бананы нарежьте кружочками толщиной 1–1,5 см. Темный и белый шоколад по отдельности растопите на водяной бане, добавьте сахар, перемешайте. Обмакните целиком каждую ягоду в темный шоколад. Уложите на блюдо, остудите. Затем слегка обмакните в белый шоколад. Выложите на сервировочное блюдо, остудите и оформите веточками мяты.

Банановое пюре

Требуется: 4 банана, 4 ст. л. сахарной пудры, 3 ст. л. сливок, 1 ст. л. лимонного сока, 40 г шоколада, 50 г сливочного мороженого. Время подготовки: 5 мин. Время приготовления: 15 мин.

Способ приготовления. Бананы вымойте и очистите, измельчите в блендере, добавьте сахарную пудру и лимонный сок. Сливки взбейте и смешайте с банановым пюре, разложите пюре в креманки. Сделайте из мороженого шарики и положите на банановый крем. Шоколад натрите на крупной терке и посыпьте блюдо.

«Очарование»

Требуется на 6 порций: 300 г клубники, 150 г толченого миндаля, 500 г молока, 100 г сахара, 3 яйца, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. крахмала. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 30 мин.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков и разотрите с сахаром, не переставая взбивать, добавьте муку, крахмал и 100 г молока. Оставшееся молоко доведите до кипения и осторожно введите желтковое тесто. Прогрейте массу на медленном огне, постоянно помешивая, охладите. Белки взбейте в устойчивую и густую пену. Соедините желтковую массу и взбитые белки. Аккуратно перемешайте. Приготовленный крем разложите в вазочки и уберите в холодильник на 30 мин. Перед подачей к столу посыпьте толченым миндалем.

Шоколадный пудинг с фруктами

Требуется на 6 порций: 150 г панировочных сухарей, 70 г муки, 2 ст. л. сливочного масла, 150 г сливок, 2 яйца, 3 ст. л. какао порошка, 1 ст. л. коньяка, 1 ст. л. измельченного миндаля, 1 ст. л. растительного масла, 1/4 ч. л. соды, 1 яблоко, 70 г винограда без косточек, 70 г вишни, 2 ч. л. сахарной пудры, листики мяты, 2 ст. л. молочного шоколада. Время

подготовки: 20 мин. Время приготовления: 1 ч 30 мин.

Способ приготовления. Какао смешайте с сухарями и залейте сливками, оставьте на 10–15 мин. Фрукты вымойте. Яблоки без кожуры натрите на крупной терке. Виноград нарежьте колечками. Вишню освободите от косточек. Желтки отделите от белков и взбейте с сахаром и размягченным сливочным маслом до образования белой пены. Отдельно взбейте белки в густую устойчивую пену. Смешайте осторожно желтки и набухшие панировочные сухари. Затем добавьте муку, коньяк, миндаль и взбитые белки. В конце добавьте нарезанные фрукты. Все тщательно перемешайте. Приготовленное тесто переложите в форму, смазанную растительным маслом. Готовьте пудинг на водяной бане около 1 ч. Подавайте к столу слегка остывшим. Оформите ягодами и листьями мяты. Посыпьте сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Фрукты в карамели

Требуется на 6 порций: 50 г колец ананаса, 100 г абрикосов, 50 г мандаринов, 100 г персиков, 150 г сахара, 100 г растительного масла, 2 яичных белка, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. муки, щепотка корицы. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 45 мин.

Способ приготовления. Фрукты вымойте, абрикосы и персики разрежьте пополам вдоль и удалите косточки. Мандарины очистите, разделите на дольки, удалите косточки.

Яичные белки взбейте до устойчивой пены, в конце добавьте муку и немного воды, перемешайте до однородной консистенции. В приготовленный кляр опускайте каждый кусочек фруктов и обжаривайте во фритюре. Выложите на бумажное полотенце. В сотейнике растопите сливочное масло, всыпьте сахар. Варите сахар, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Как только сахар потемнеет и загустеет, карамель готова. Остывшие фрукты в кляре обмакивайте в карамель и выкладывайте на сервировочное блюдо, остудите. Перед подачей к столу посыпьте фрукты корицей.

Фруктовое ассорти под медовым соусом

Требуется на 6 порций: 300 г мякоти дыни, 100 г винограда без косточек, 300 г клубники, 2 яблока, 2 киви, 2 банана, 2 ст. л. белого столового вина, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. кокосовой стружки, листики мяты. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 45 мин.

Способ приготовления. Фрукты вымойте, киви, дыню и бананы очистите и нарежьте полукольцами. Яблоки разрежьте пополам, удалите семена и нарежьте кубиками. Клубнику и виноград разрежьте пополам. В глубокое блюдо выложите фрукты слоями в любой последовательности. Мед слегка растопите на водяной бане, смешайте с лимонным соком и белым вином. Салат заправьте соусом непосредственно перед подачей к столу. Оформите листиками мяты и посыпьте

кокосовой стружкой.

Грушевый десерт

Требуется на 2 порции: 2 свежие груши, 4 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, 100 г шоколада, 1 ст. л. желатина, 50 г клюквы, 2 стакана воды, взбитые сливки и веточка мяты для оформления. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 40 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Желатин залейте 4 ст. л. холодной воды для набухания. Смешайте сахар и лимонную кислоту, разведите в воде. При постоянном помешивании сварите сироп. Груши вымойте и варите в сиропе до готовности, остудите на тарелке. Из клюквы отожмите сок. Из оставшейся мякоти и 2 ч. л. сделайте отвар, процедите, остудите и смешайте с набухшим желатином. Полученную смесь доведите на медленном огне до кипения, но не кипятите, остудите и введите клюквенный сок. Груши уложите в вазочки и залейте желе, уберите в холодильник до полного застывания. Шоколад растопите на водяной бане. Готовый десерт оформите взбитыми сливками и веточками мяты. Полейте теплым шоколадом.

Сливовые пирожные

Требуется на 10 порций: 1,5 кг слив, 1 стакан муки, 4 яй-

ца, 1,5 стакана сахара, 150 г сливочного масла, 5 ст. л. панировочных сухарей, 1,5 стакана сметаны, 1 пакетик ванильного пудинга, 40 г ядер арахиса, 3 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. маргарина. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 1 ч 40 мин.

Способ приготовления. Просейте муку. Взбейте 1 желток. Сливочное масло разомните вилкой. Замесите тесто из муки, желтка, 150 г сахара, масла, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 50 мин. Сливы вымойте, разрежьте вдоль пополам, удалите косточки и нарежьте дольками. Сметану смешайте с оставшимся сахаром, сухим ванильным пудингом и 3 яйцами, взбейте. Охлажденное тесто раскатайте и выложите на смазанный маргарином противень. Посыпьте панировочными сухарями и сделайте бортики. Сливы выложите на тесто и залейте сметанным кремом; выпекайте в духовке при 180 °С около 50 мин, остудите в духовом шкафу. Посыпьте сахарной пудрой и рублеными орехами.

Ананасовый мусс

Требуется на 4 порции: 1 ананас, 1 стакан сахара, 1 стакан сахарной пудры, 500 г сливок 30 %-ной жирности, 3 ст. л. тертого шоколада, 1 стакан воды. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 35 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Ананас вымойте, очистите и

вырежьте острым ножом мякоть. Сахар разведите в холодной воде, подогрейте и залейте нарезанную кубиками мякоть ананаса. Варите на слабом огне в течение 15–20 мин, постоянно помешивая, остудите и протрите через сито. Пюре поставьте в холодильник на 2 ч. Сливки взбейте вместе с сахарной пудрой до состояния пены. Соедините сливки и ананасовое пюре. Разложите в вазочки и уберите в холодильник на 2–3 ч. Натрите на крупной терке шоколад и посыпьте им блюдо.

Фруктовый салат

Требуется на 6 порций: по 200 г спелых яблок и груш, 4 киви, 1/2 свежего ананаса, 3 банана, 100 г ванильного йогурта, 4 ст. л. сгущенного молока, 3 ст. л. изюма, сок 1/2 лимона, 1 ст. л. кокосовой стружки, веточки свежей мяты. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 1 ч 25 мин.

Способ приготовления. Изюм залейте горячей водой и оставьте на 20 мин. Затем хорошо вымойте фрукты. Яблоки и груши разрежьте вдоль пополам, удалите семена и нарежьте небольшими кубиками, сбрызните лимонным соком, чтобы не потемнели. Киви очистите и нарежьте дольками. Острым ножом вырежьте мякоть ананаса и нарежьте маленькими кусочками. Банан очистите и нарежьте. Смешайте все ингредиенты. Йогурт взбейте со сгущенным молоком, заправьте салат и сразу подавайте к столу, оформив кокосом.

вой стружкой и веточками мяты.

Десерт из ананасов

Требуется на 6 порций: 350 г консервированных ананасов, 4 ст. л. изюма, 3 ст. л. кокосовой стружки, 3 ст. л. 5 %-ного йогурта, 70 г апельсинового сока, 30 г апельсиновой цедры, 2 ст. л. толченого миндаля. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 15 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Изюм замочите в горячей воде для размягчения, затем хорошо вымойте. Ананасы нарежьте кусочками средней величины. Йогурт смешайте с соком и апельсиновой цедрой, полейте ананасы и изюм заправкой и уберите в холодильник на 25 мин. Перед подачей к столу посыпьте ананасы миндалем и кокосовой стружкой.

Клубничный мусс

Требуется на 6 порций: 500 г свежей клубники, 1 стакан сахара, 300 г сливок 30 %-ной жирности, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яичных белка, 1 пакетик ванилина, веточки свежей мяты для украшения. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 35 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Клубнику вымойте, обсушите на сите и, оставив несколько ягод для оформления, разомните в пюре. Яичные белки взбейте в густую устойчивую пену.

Сливки соедините с сахаром, ванилином и хорошо взбейте. Аккуратно смешайте сливки, белки и клубничное пюре. Форму для мусса смажьте сливочным маслом, выложите мусс и уберите в холодильник на 5–6 ч. Перед подачей к столу оформите веточками мяты и клубникой.

«Ягодное удовольствие»

Требуется на 6 порций: 200 г ежевики, 200 г малины, 100 г орехов кешью, 100 г сахара, 2 ст. л. сметаны, 2 яичных желтка, 1 ст. л. лимонного сока, ванилин, листики мяты. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 30 мин.

Способ приготовления. Ягоды переберите, вымойте и обсушите бумажным полотенцем. Желтки взбейте до образования белой пены, в конце добавьте сахар, ванилин, сметану и лимонный сок. Приготовленным соусом залейте ягоды и дайте настояться. Перед подачей к столу разложите в креманки, посыпьте орехами и оформите веточками мяты.

«Головокружение»

Требуется на 1 порцию: 50 г мякоти дыни, 40 г апельсиновых долек, 50 г мандариновых долек, 30 г яблок, 70 г бананов, 30 г груш, 2 ст. л. фисташек, несколько разноцветных кубиков льда из фруктового сока, щепотка корицы. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 15 мин.

Способ приготовления. Фрукты вымойте. Мякоть дыни, мандариновые и апельсиновые дольки, яблоки, груши нарежьте небольшими кубиками. Банан – кружочками. Нарезанные фрукты смешайте с корицей и фисташками. Выложите фрукты в вазочку и дайте постоять в холодильнике не меньше 1 ч. Перед подачей к столу подмешайте в салат кубики льда.

Цитрусовое изобилие

Требуется на 1 порцию: 50 г мандаринов, 1 грейпфрут, 1 лимон, 100 г апельсинов, 0,5 ч. л. молотого кардамона, сахар по вкусу, несколько кубиков льда. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 15 мин.

Способ приготовления. Фрукты вымойте. Грейпфрут очистите от кожуры, разрежьте на 4 части и снимите с каждой дольки белую кожицу. Нарежьте мандарины, грейпфрут и апельсины небольшими кубиками. Неочищенный лимон нарежьте тоненькими кружочками. Смешайте все фрукты, добавьте сахар и кардамон. Подмешайте в салат кубики льда, выложите в хрустальную вазочку.

Ароматный салат

Требуется на 1 порцию: 1 ч. л. не очень крупно нарезанной мяты, 100 г персиков, 2 яблока, 200 г нарезанных фини-

ков без косточек, 1 ч. л. апельсинового сока. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 2,5 ч.

Способ приготовления. Фрукты вымойте. Снимите с яблок кожуру, разрежьте на две части, удалите косточки и нарежьте тонкой соломкой. Из персиков удалите косточки и нарежьте кубиками. Перемешайте их с яблочной соломкой, добавьте апельсиновый сок, мяту и финики. Поместите в прохладное место на 2 ч. Охлажденный салат выложите в прозрачный фужер, украсьте дольками апельсина, можете добавить 2–3 кубика льда.

«Кораблики любви»

Требуется на 2 порции: 4 средние сладкие груши, 2 ст. л. лимонного сока, несколько замороженных ягод клубники, 4 ч. л. апельсинового мармелада. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 40 мин.

Способ приготовления. Апельсиновый мармелад нарежьте маленькими кубиками. Груши вымойте, разрежьте на две половинки, ложкой выберите из каждой половинки мякоть и мелко ее нарежьте. Смешайте мякоть груши с лимонным соком и кубиками апельсинового мармелада, выложите в образовавшееся углубление и сверху украсьте замороженными ягодами клубники. Поставьте грушевые кораблики в морозильную камеру на 20 мин.

Фруктовый десерт

Требуется на 1 порцию: 300 г консервированных ананасов, 1 ст. л. белого вина, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 стакан свежей клубники, разрезанной пополам, 2 стакана свежих или консервированных слив без косточек, 1 ч. л. горького тертого шоколада. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 4 ч.

Способ приготовления. Ананасы мелко нарежьте и смешайте с ананасовым соком, добавьте белое вино, мускатный орех. Добавьте дольки клубники и сливы. Накройте салат крышкой и поместите в прохладное место на 4 ч. Выложите охлажденный салат в вазочку, посыпьте тертым шоколадом и подавайте к вину.

«Малиновый рай»

Требуется на 1 порцию: 3–5 стаканов свежей малины, 1/2 ч. л. мелко нарезанной лимонной корочки, 1/4 стакана яблочного сока, 2 стакана любого нежирного фруктового йогурта. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 15 мин.

Способ приготовления. Малину вымойте, перемешайте с мелко нарезанной корочкой лимона, разложите по десертным розеткам. Полейте яблочным соком и фруктовым

йогуртом.

«Красотка мэри»

Требуется на 1 порцию: 1/2 стакана замороженной черной смородины, 1 стакан абрикосов без косточек, несколько листьев свежего салата, 1 стакан сладкого винограда, 0,5 ч. л. ванильного сахара, 1/4 стакана холодного лимонного тоника. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 15 мин.

Способ приготовления. Абрикосы мелко нарежьте. Смешайте в миске абрикосы с виноградом и ванильным сахаром, добавьте черную смородину и еще раз перемешайте. Листьями салата украсьте дно хрустальной вазы, выложите ягоды и полейте охлажденным тоником.

«Любовь снежной королевы»

Требуется на 1 порцию: 80 г сушеных груш, 70 г кислых яблок, 50 г красной смородины, 3 ст. л. изюма, 50 г чернослива, 100 г мандаринов, несколько кубиков льда, щепотка соли и корицы, несколько капель лимонного сока. Время подготовки: 24 ч. Время приготовления: 30 мин.

Способ приготовления. Сушеные груши, чернослив и изюм тщательно вымойте в теплой воде и замочите на сутки в прохладной кипяченой воде. Размягченные фрукты выложите на сито и, когда стечет вся вода, нарежьте все, кроме

изюма. Из яблок вырежьте семенную коробочку и нарежьте небольшими кубиками, мандарины очистите от кожуры. Красную смородину слегка разомните вилкой. Сложите все фрукты в небольшую вазочку, добавьте соль, корицу и тщательно перемешайте. Перед подачей к столу подмешайте в салат кубики льда и добавьте несколько капель лимонного сока.

«Тропинка»

Требуется на 2 порции: 4 банана, 1 стакан кедровых орехов, 2 ч. л. бананового ликера, 100 г консервированных ананасов, ванилин. Время подготовки: 6 ч. Время приготовления: 20 мин.

Способ приготовления. Перед непосредственным приготовлением орехи положите в воду на 4 ч, после чего очистите от скорлупы. Очищенные от кожуры бананы нарежьте небольшими кубиками и поставьте в холодильник на 2 ч. Мелконарезанные ананасы перемешайте с орехами и бананами, добавьте ликер, ванилин и измельчите миксером. Полученную массу оставьте на несколько часов в холодильнике до застывания. Украсить блюдо можно орехами.

«Янтарь»

Требуется на 1 порцию: 100–150 г груш, маринад,

несколько листочков мяты. Для маринада: 1/4 стакана воды, 50 г сахара, 1/4 стакана уксуса, корица, гвоздика по вкусу. Время подготовки: 1 час. Время приготовления: 1 ч 50 мин.

Способ приготовления. Груши вымойте и соскоблите кожицу с укороченных плодоножек. Мелкие груши оставьте целыми, более крупные разрежьте вдоль вместе с плодоножкой. Приготовьте маринад: воду смешайте с сахаром, добавьте уксус, а также корицу и гвоздику. Кипятите жидкость на слабом огне под закрытой крышкой в течение 10 мин. Отварите груши до мягкости в уксусном маринаде. Маринад слейте в отдельную миску. Выложите груши в стеклянную салатницу, полейте охлажденным маринадом и украсьте листочками мяты. Подавайте сильно охлажденными с десертными ложечками к вину.

«Нарядные фрукты»

Требуется на 1 порцию: 300 г яблок, 400 г твердых груш, 2–3 ст. л. топленого масла, 1 ст. л. сахарной пудры, 0,5 ч. л. лимонной цедры, 2 ст. л. сахара. Для теста: 2–3 ст. л. сливочного масла, 4–5 яиц, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. сахара, 1 стакан просеянной пшеничной муки, 1/2 ч. л. соли. Для абрикосового соуса: 300 г свежих абрикосов, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан воды. Для лимонного соуса: 1 лимон, 1 стакан сахара, 1/2 стакана воды. Время подготовки: 1 ч. Время

приготовления: 1 ч.

Способ приготовления. Фрукты вымойте. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте ровными кружочками толщиной 1 см. Груши вымойте, нарежьте тоненькими кружочками, пересыпьте сахаром и поставьте на 20–30 мин в прохладное место. После этого каждый кружочек фруктов аккуратно наколите на вилку, обмакните в приготовленное жидкое тесто и положите на сковороду с предварительно разогретым маслом. Поджаривайте кружочки фруктов на слабом огне до тех пор, пока они не подрумянятся с обеих сторон. Готовые фрукты уложите на плоское блюдо, посыпьте сахарной пудрой, смешанной с лимонной цедрой.

Дополнительно можно подать абрикосовый или лимонный соус.

Для приготовления теста: сливочное масло смешайте с желтками, добавьте 1 ст. л. холодного молока, всыпьте просеянную пшеничную муку, сахар, соль, тщательно размешайте и разведите остальным молоком, положите взбитые в густую пену яичные белки и слегка перемешайте снизу вверх, чтобы белки не осели.

Абрикосовый соус: свежие абрикосы вымойте, выньте косточки и протрите мякоть через сито. Смешайте с сахарной пудрой, добавьте воду, поставьте на огонь помешивая, доведите до кипения и остудите.

Лимонный соус: лимон пропустите через мясорубку вме-

сте с кожурой, добавьте сахар и воду. Варите на небольшом огне 5 мин, после этого остудите.

Необычный десерт

Требуется на 2 порции: 3–5 маленьких яблок, 3–5 не больших груш, 60 г сыра, 3 л молотой корицы, 1/2 стака на изюма, 2 ст. л. мандаринового сока. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 20 мин.

Способ приготовления. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с мандариновым соком и корицей. Фрукты тщательно вымойте в холодной воде, срежьте верхушки, вырежьте мякоть. Наполните яблоки и груши изюмом и сырной смесью. Поставьте в микроволновую печь или в духовку на 3–5 мин. Подавайте фрукт товую закуску к вину охлажденной.

«Райское наслаждение»

Требуется на 1 порцию: 5–6 бананов, 1/2 стакана воздушной кукурузы, 1 ст. л. кокосовой крошки, 1 ст. л. мелко нарезанного и поджаренного арахиса, 2–3 ст. л. тертого шоколада, 5 ст. л. любого сладкого сиропа. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 4 ч.

Способ приготовления. С бананов снимите кожуру, нарежьте мякоть крупными кубиками, воткните в каждый кубик деревянную палочку, пластиковую вилочку или нож,

сложите банановые кубики в пластиковую коробочку и поставьте в морозильную камеру на 1–2 ч. В тарелке смешайте воздушную кукурузу, кокосовую крошку, арахис и тертый шоколад. Затем кусочки бананов полейте сиропом, обваляйте в смеси воздушной кукурузы, кокосовой крошки, арахиса, шоколада и вновь поместите в морозильную камеру, замораживайте 1 ч.

Фрукты на ножке

Требуется на 1 порцию: 1/2 стакана свежей клубники, 100 г мякоти персиков, 100 г мякоти слив, 100 г мякоти свежих или консервированных ананасов, 1 яблоко, фруктовый соус. Для фруктового соуса: 1/2 стакан яблочного пюре, 200 г любого нежирного йогурта, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 ч. л. лимонного сока, молотая корица по вкусу. Время подготовки: 50 мин. Время приготовления: 20 мин.

Способ приготовления. Фрукты и ягоды вымойте.

Крупную клубнику разрежьте пополам, мелкую оставьте целой. Персики и сливы разрежьте пополам, удалите косточки, ананасы нарежьте не очень большими кубиками. Перед подачей к столу проткните кусочки фруктов деревянными палочками, пластиковыми вилками или пиками, окуните во фруктовый соус.

Для фруктового соуса: тщательно смешайте яблочное пюре с йогуртом, ванильным сахаром, лимонным соком, моло-

той корицей и поместите в прохладное место на 30 мин.

«АМИГО»

Требуется на 3 порции: 3 грейпфрута, 2 апельсина, 300 г консервированного винограда, 200 г свежей или консервированной черешни, 2–3 ст. л. ананасового сока, 1–2 ст. л. лимонного сока. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 1 ч.

Способ приготовления. Вымойте фрукты. Нарежьте грейпфруты и апельсины небольшими кубиками, добавьте виноград и черешню, несколько капель лимонного сока, ананасовый сок и поставьте на 1 ч в холодильник.

Фруктовые крокеты

Требуется на 2 порции: 300 г сливочного масла, 1/4 стакана коньяка, 2 стакана сахара, 1 ст. л. пшеничной муки, 1,5 ст. л. картофельной муки, 3 стакана молока, 2 яичных желтка, 300 г дыни, 100–150 г апельсинов, 200 г груш, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара. Время подготовки: 10 ч. Время приготовления: 1 ч.

Способ приготовления. Мякоть дыни нарежьте кубиками, засыпьте 1/4 стакана сахара, залейте коньяком и поставьте на 10 ч в холодильник. Пшеничную муку смешайте с картофельной, добавьте 1 стакан холодного молока, а также

желтки.

Оставшееся молоко вскипятите, добавьте охлажденную дыню в коньяке и с сахаром в молоко, непрерывно помешивая, доведите до кипения, чтобы получилась густая масса. Снимите с огня и остудите. Масло разотрите с сахаром, добавьте остуженную молочную массу и ванильный сахар. Взбейте до консистенции пышного крема.

Груши вымойте и мелко нарежьте. Апельсины очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Измельченные фрукты соедините с кремом, хорошо перемешайте и поставьте на 3 ч в холодильник, чтобы масса затвердела. Грецкие орехи измельчите. Из застывшей массы скатайте шарики средней величины, обваляйте в грецких орехах и укладывайте пирамидкой на плоское блюдо.

Подавайте сильно охлажденными к вину.

«Фруктовое танго»

Требуется на 6 порций: 200 г фиников, 300 г предварительно очищенных грецких орехов, 200 г сушеного инжира, 200 г сладкого миндаля, 200 г сладкого белого винограда, 200 г коньяка. Время подготовки: 24 ч. Время приготовления: 1,5 ч.

Способ приготовления. Инжир замочите в горячей воде на сутки. Затем обсушите, уложив плоды на полотенце, и нарежьте с финиками небольшими кусочками. Грецкие оре-

хи измельчите.

Миндаль обварите кипятком, очистите и мелко нарежьте. Смешайте в отдельной посуде инжир, финики, виноград, орехи, миндаль, добавьте коньяк и тщательно все перемешайте. Выдержите салат в прохладном месте в течение 1 ч, после чего подайте к вину.

Пикантная закуска

Требуется на 1 порцию: 300 г риса, 200 г консервированных ананасов, 1 ст. л. измельченного укропа, 2 ст. л. лимонного сока, 2–3 ст. л. майонеза, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. белого перца. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 1 ч.

Способ приготовления. Нарежьте ананасы небольшими кубиками. Рис предварительно вымойте холодной водой и варите на слабом огне под крышкой в течение 30 мин. Промойте, выложите на блюдо, добавьте 1 ст. л. ананасового сока и поставьте в прохладное место на 20–30 мин. Майонез смешайте с солью, перцем, лимонным соком и зеленью укропа. Остывший рис смешайте с майонезом и ананасами, выложите в глубокое блюдо.

Подавайте в качестве закуски к вину.

Нежные суфле



Клубничное суфле, великолепие из творога, маринованные фрукты, ванильное суфле, суфле из сыра и ветчины – вы можете приготовить, если воспользуетесь предложенными ниже рецептами.

Банановое суфле

Требуется на 4 порции: 4 средних банана, 2 яичных белка, 4 ч. л. сахара, 1 ч. л. сахарной пудры, 3 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. сливочного масла. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 35 мин.

Способ приготовления. Бананы вымойте, очистите, яичные белки взбейте до образования пены. Бананы, сахар и лимонный сок взбейте в блендере, затем добавьте 3/4 яичных белков, хорошо перемешайте. Форму для запекания смажьте маслом и выложите суфле. Верх украсьте оставшимся взбитым белком. Запекайте в духовом шкафу, пока не подрумянится. Горячее суфле посыпьте сахарной пудрой.

Малиновое суфле с йогуртом

Требуется на 6 порций: 60 г свежей малины, 2 стакана густых сливок, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 300 г вишневого конфитюра, 500 г йогурта, 10 г желатина, 700 мл воды, веточки мяты, цедра 1 лимона. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 40 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Желатин замочите в воде для набухания на 25 мин. Соедините йогурт, 300 г сливок, весь сахар и цедру лимона, взбейте миксером. Желатин прогрейте на слабом огне до полного растворения крупинок, остудите, влейте в приготовленный крем, перемешайте и уберите в холодильник на 30 мин. Сливки взбейте до густой, устойчивой пены и соедините с охлажденным йогуртовым кремом. Затем добавьте большую часть малины. Разложите в формочки и уберите в холодильник на 2 ч. Перед подачей к столу опустите формочки в посуду с горячей водой и извлеките суфле. Оформите ягодами, вишневым конфитюром и веточками мяты.

Воздушный десерт из хурмы

Требуется на 8 порций: 700 г хурмы, 5 яичных белков, 1,5 ст. л. желатина, 240 мл воды, 3/4 стакана сахара, ще-

потка лимонной кислоты, веточка мяты. Время подготовки: 30 мин. Время приготовления: 45 мин.

Способ приготовления. Желатин залейте холодной водой и оставьте на 25 мин. Затем подогрейте на медленном огне, но не кипятите. Хурму вымойте, удалите косточки, снимите кожицу и измельчите в блендере. В приготовленное пюре введите сахар, белки, лимонную кислоту и хорошо взбейте. Затем тонкой струйкой влейте желатин и еще раз взбейте. Разложите желе в креманки и уберите в холодильник для застывания. При подаче к столу оформите веточками мяты.

Суфле с орехами

Требуется на 6 порций: 200 г очищенных грецких орехов или фундука, 350 г густых сливок, 4 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. желатина, 1/2 стакана воды, 1 киви, веточка мяты. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 25 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Замочите желатин в воде на 30 мин. Затем откиньте на сито и подогрейте на слабом огне, но не кипятите. Орехи подсушите на сухой сковородке, измельчите. Оставьте немного орехов для оформления, остальные смешайте с сахарной пудрой, сливками и хорошо взбейте миксером до образования устойчивой пышной массы. Тонкой струйкой влейте желатин и еще раз взбейте. Разложите суфле в вазочки и остудите в холодильнике. Перед

подачей к столу посыпьте суфле орехами и оформите кусочками киви и веточками мяты.

Суфле «Ягодное ассорти»

Требуется на 6 порций: 200 г ягод в любых пропорциях (малина, смородина, черника), 4 яичных желтках, 2 ст. л. сахара, 6 ст. л. лимонного ликера, 2 ст. л. коньяка, 1 стакан густых сливок, 2 ст. л. воды. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 50 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Ягоды вымойте, обсушите и залейте спиртными напитками на 30 мин. Желтки взбейте с сахаром, добавьте воду, перемешайте. Поставьте желтковую массу на водяную баню и продолжайте взбивать до образования густой пены. Затем опустите посуду с желтками в воду со льдом и продолжайте взбивать до охлаждения. Сливки взбейте и соедините с желтками и ягодами. Перемешав всю массу, выложите ее в блюдо и заморозьте в холодильнике. Перед подачей к столу разрежьте на порции.

Воздушное суфле из мандаринов

Требуется на 1 порцию: 3 мандарина, 2 ст. л. апельсинового ликера, 3 ст. л. сахарной пудры, 15 г желатина, 90 мл воды, цедра 1 лимона и 1 апельсина, взбитые сливки, веточки мяты. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления:

1 ч 20 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Желатин замочите в холодной воде. Через 25 мин откиньте на сито, соедините с ликером и подогрейте, но не кипятите. Мандарины вымойте, очистите и отожмите сок. Цедру лимона и апельсина нарежьте, залейте небольшим количеством воды и проварите 5 мин, охладите, процедите и соедините с соком и теплым желатином. Перемешайте, добавьте сахар и, постоянно помешивая, доведите до кипения, остудите. Приготовленную массу хорошо взбейте. Разлейте в формочки для желе. Остужайте в холодильнике около 2 ч. Перед подачей к столу каждую формочку опустите на несколько секунд в посуду с горячей водой и выложите суфле на тарелки. Оформите веточками мяты и взбитыми сливками.

Суфле «Рождественское»

Требуется на 4 порции: 75 г кураги, 1 стакан цукатов, 100 г ликера, 2 стакана жирных сливок, 4 яичных желтка, 4 ст. л. сахара, консервированный ананас и веточки мяты для оформления. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 45 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Курагу залейте горячей водой на 10 мин. Затем измельчите и смешайте с фруктовой смесью и ликером. Сливки взбейте в крепкую пену. Желтки разотрите с сахаром. Смешайте осторожно желтки и сливки.

Приготовленную массу поставьте в морозильную камеру на 2 ч. Затем в сливочную массу добавьте фруктовую смесь, хорошо перемешайте, выложите в форму, накройте крышкой и поставьте замораживаться еще на 5 ч. Перед подачей к столу форму опустите на несколько секунд в посуду с горячей водой и извлеките суфле. Оформите дольками ананаса и веточками мяты.

Суфле из авокадо

Требуется на 2 порции: 2 спелых авокадо, 2 яйца, 8 ст. л. густых сливок, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. желатина, 120 г ядер грецких орехов, 80 г темного шоколада, 120 мл воды. Время подготовки: 40 мин. Время приготовления: 1 ч 25 мин.

Способ приготовления. Желатин замочите в холодной воде на 30 мин. Потом прогревайте его на водяной бане до тех пор, пока крупинки полностью не растворятся. Авокадо вымойте, очистите от кожуры и удалите косточку. Мякоть измельчите в блендере. Яичные желтки отделите от белков и взбейте с сахаром. Белки немного взбейте и соедините с желтками, пюре из авокадо и сливками. Взбейте полученное суфле до устойчивой пены. Затем, не переставая взбивать, осторожно влейте желатин. Приготовленную массу разложите в формочки и поставьте в холодильник на 1 ч. Перед подачей к столу формочки с суфле опустите в горячую воду и выложите суфле на блюдца. Оформите тертым шоколадом и

рублеными орехами.

Творожное суфле

Требуется на 1 порцию: 8 ст. л. нежирного творога, 1 большое яблоко, 3 яичных белка, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. сливочного масла, цедра 1 лимона, корица. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 1 ч 20 мин.

Способ приготовления. Яблоко без кожуры и семян натрите на мелкой терке. Творог протрите через сито. Яичные белки взбейте до устойчивой пены, в конце постепенно добавьте сахарную пудру. Смешайте яблоко, творог, цедру лимона и корицу. Взбейте и осторожно введите взбитые белки. Выложите в жаропрочную форму, смазанную сливочным маслом. Закройте крышкой и готовьте на водяной бане в течение 40 мин.

Суфле с маринованными фруктами

Требуется на 2 порции: 200 г шоколада, 2 персика, 100 г клубники, 2 ст. л. рома, 100 г свежей малины, 3 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. меда, 200 г сливок, 2 яичных белка, 50 г фисташек, веточки мяты, сахарная пудра. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 40 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Яичные желтки взбейте с ва-

нильным сахаром и медом. Яичные белки взбейте до густой, устойчивой пены, в конце постепенно влейте сливки. Малину переберите, часть ягод оставьте для оформления, остальные измельчите в блендере и протрите через сито. Соедините белки, желтки и малиновое пюре, осторожно перемешайте. Форму для десерта выстелите пищевой пленкой и выложите приготовленную массу. Поставьте в морозильную камеру на 6 ч. Клубнику и персики вымойте, разрежьте пополам. У персиков удалите косточки. Нарежьте все дольками. Оставшуюся малину, персики и клубнику сбрызните ромом и выдержите 30 мин. Форму с десертом опустите в посуду с горячей водой на несколько секунд и переверните десерт на сервировочное блюдо. Разрежьте суфле на порционные кусочки, оформите маринованными фруктами. Шоколад натрите на крупной терке и посыпьте суфле. Украсьте веточками мяты, рублеными фисташками и присыпьте сахарной пудрой.

Торт-суфле с арбузом

Требуется на 4 порции: 250 г овсяного печенья, 100 г сливочного масла, 250 г арбузной мякоти, 16 г желатина, 400 г творожного сыра, 600 г сливок, 150 г йогурта, сок 1 лимона, сахарная пудра, 500 г дыни, печенье и мята для украшения. Время подготовки: 30 мин. Время приготовления: 50 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Овсяное печенье раскрошите, но не очень мелко. Сливочное масло растопите и смешайте с крошками печенья до однородной массы. Разъемную форму застелите пергаментной бумагой и выложите тесто ровным слоем. Дыню вымойте, разрежьте пополам и удалите семена. Специальной ложкой вырежьте из мякоти шарики (если такой не имеется, нарежьте дольками), часть которых оставьте для оформления, а остальные уложите на корж. Арбуз измельчите в блендере. 6 г желатина замочите в шестикратном количестве воды, затем влейте в арбузное пюре и прогрейте на медленном огне. Творожный сыр измельчите, смешайте с арбузным желе и уберите в холодильник на 30 мин, потом смешайте со стаканом сливок и выложите на корж, разровняйте. Йогурт смешайте с лимонным соком. 10 г желатина замочите в 60 г воды и оставьте на 30 мин. Затем прогрейте на водяной бане и смешайте с йогуртом. Уберите в холодильник. Оставшиеся сливки взбейте и соедините с йогуртовым кремом, перемешайте и выложите на арбузный слой, разровняйте и уберите для полного застывания в холодильник на 3–4 ч. Готовый торт-суфле выложите на блюдо. Оформите мякотью дыни и арбуза. Посыпьте печеньем, сахарной пудрой, украсьте веточками мяты.

Сливочное суфле в фруктовой глазури

Требуется на 4 порции: 500 г фруктового питьевого йо-

гурта, 140 мл воды, 16 г желатина на суфле и 6 г на глазурь, сок 1 апельсина или 50 г мультивитаминого сока, 2 ст. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 400 г густых сливок, 30 г фруктового сока, 1 ст. л. сахарной пудры, листики свежей мяты и фрукты для оформления. Время подготовки: 30 мин. Время приготовления: 45 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Желатин замочите в 100 мл холодной воды. Оставьте для набухания на 30 мин. Йогурт смешайте с ванильным и простым сахаром, соком 1 апельсина и взбейте. Набухший желатин разведите небольшим количеством горячей воды и прогрейте на водяной бане, слегка остудите и смешайте с йогуртом, уберите в холодильник на 1 ч. Сливки взбейте в устойчивую пену и соедините с охлажденной йогуртовой массой. Приготовленный крем выложите в прямоугольную форму небольшого размера так, чтобы высота пласта была 3–4 см. Уберите в холодильник для полного застывания на 8 ч, можно на ночь. Желатин для глазури разведите в 40 мл холодной воды, оставьте для набухания на 30 мин. Затем откиньте на сито, отожмите и прогрейте на водяной бане, смешайте с горячим фруктовым соком, остудите. Приготовленным желе залейте готовое суфле и уберите в холодильник на 1–2 ч. Перед подачей к столу суфле разрежьте на порционные кусочки, посыпьте сахарной пудрой и оформите фруктами и веточками мяты.

Суфле из ежевики

Требуется на 4 порции: 400 г ежевики, 230 мл воды, 20 г желатина, сок 1 лимона, 50 г сахара, 200 г сметаны, 800 г сливок, 100 г молочного шоколада, ванилин, свежие или консервированные ягоды ежевики и листики свежей мяты для оформления. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 50 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Желатин замочите в 130 мл холодной воды и оставьте для набухания на 30 мин. Сахар разведите в 120 мл воды и сварите сироп, остудите. Ежевику переберите, вымойте, залейте лимонным соком и сахарным сиропом. Прогрейте на медленном огне, постоянно помешивая. Приготовленную смесь протрите через сито с помощью лопаточки. Набухший желатин хорошо отожмите и разведите в теплом ягодном пюре, остудите и, постоянно помешивая, добавьте сметану. Уберите приготовленную массу в холодильник. Сливки взбейте до образования устойчивой пены и осторожно соедините с чуть застывшей ягодной массой, перемешайте. Суфле выложите в вазочки и поставьте в холодильник для полного застывания. Суфле можно подавать к столу в вазочках или извлечь его на сервировочное блюдо. Перед подачей к столу оформите ягодами и веточками мяты, посыпьте тертым шоколадом.

Рисовое суфле с ананасом

Требуется на 6 порций: 3 яйца, 150 г сахара, 100 г муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. л. растительного масла, 1–2 ст. л. сахарной пудры, 2 банки по 500 г консервированных ананасов кольцами, 100 мл воды, 18 г желатина, 400 г молочной рисовой каши, 1 лимон, 1 ст. л. маргарина, 600 г густых сливок, 50 г миндаля, любые конфеты в кокосовой стружке и листики мяты для оформления. Время подготовки: 30 мин. Время приготовления: 1 ч 20 мин.

Способ приготовления. Яйца тщательно взбейте, добавьте 100 г сахара и 3 ст. л. горячей воды. К муке добавьте разрыхлитель и введите в яичную массу. Все перемешайте. Для выпекания коржа возьмите разъемную форму, смажьте дно маргарином. Равномерно выложите тесто и выпекайте в духовом шкафу при 175 °С в течение 15 мин, остудите в духовом шкафу. Желатин замочите в холодной воде. Оставьте для набухания на 30 мин. Форму с круглым дном смажьте растительным маслом и посыпьте сахарной пудрой. Кольца ананаса выньте из сиропа, обсушите и уложите плотно друг к другу на дно формы. В свободное пространство положите конфеты целиком или кусочками. Из лимона отожмите сок, влейте в рисовую кашу и добавьте сахар. Желатин прогрейте на водяной бане, добавив немного воды. Перелейте желатин в рисовую кашу, тщательно перемешайте и уберите в холо-

дильник на 30 мин. Сливки взбейте до устойчивой пены и соедините с загустевшей рисовой массой. Приготовленный крем выложите в форму с ананасами. Накройте форму бисквитным коржом и слегка прижмите. Поставьте торт в холодильник и держите, пока не застынет. Перед подачей к столу извлеките торт на сервировочное блюдо. Оформите торт веточками мяты и тертым миндалем.

Десерт «Нежность»

Требуется на 2 порции: 1 стакан вишневого 7 %-ного йогурта, 1 стакан бананового 7 %-ного йогурта, 80 г сахара, 20 г желатина, 100 мл воды, 3 ст. л. фруктового сиропа, ягоды свежей или консервированной вишни для оформления. Время подготовки: 25 мин. Время приготовления: 40 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Желатин залейте водой и оставьте для набухания на 30 мин. Затем подогрейте на медленном огне, добавьте сахар, перемешайте, разделите на 2 части. В одну часть влейте йогурт вишневый, в другую – банановый. Каждую часть взбейте. Вливайте в формочки по очереди каждой смеси, предварительно выдержав каждый предыдущий слой в холодильнике не менее 30 мин. Готовый десерт уберите в холодильник для полного застывания. Подавать к столу можно как в формочке, так и без нее. Перед подачей к столу оформите фруктовым сиропом и ягодами

ВИШНИ.

Ванильное суфле

Требуется на 3 порции: 1 стакан сливок, 200 г творога, 80 г сахарной пудры, 1 стакан молока, 4 яичных желтка, 50 г белого шоколада, 60 мл воды, 1 ст. л. желатина, ванилин, 2 консервированных персика для украшения. Время подготовки: 30 мин. Время приготовления: 45 мин плюс охлаждение.

Способ приготовления. Желатин замочите в холодной кипяченой воде на 30 мин. Желтки взбивайте с сахарной пудрой до тех пор, пока масса не побелеет. Молоко подогрейте и влейте в желтки, тщательно перемешайте. Приготовленную массу прогрейте на водяной бане, непрерывно помешивая. Когда масса загустеет, добавьте ванилин и набухший желатин. Все взбейте миксером до однородной консистенции. Сливки взбейте до густой, устойчивой пены и соедините с протертым через сито творогом. Смешайте все ингредиенты и разложите в вазочки, охладите. Перед подачей к столу оформите дольками персика, посыпьте тертым белым шоколадом.

Суфле из кукурузы

Требуется на 4 порции: 8 ст. л. сливочного масла, 250 г

сладкой кукурузы, 3 яичных белка, 2 зеленых чили (без семян), 2 головки репчатого лука
Время подготовки: 40 мин.
Время приготовления: 1 ч.

Способ приготовления. В небольшой кастрюле растопите 6 ст. л. масла, добавьте мелко нарезанный лук и обжарьте до тех пор, пока лук не станет мягким, но не золотистого цвета. Эту массу перелейте в посуду с широкими краями, добавьте соль, перец чили. В кухонном комбайне или миксером взбейте белки, добавьте ранее приготовленную смесь и кукурузу и аккуратно перемешайте.

Полученную массу выложите в форму для суфле и выпекайте в течение 20 мин. После этого уменьшите температуру до 150 °С и выпекайте до тех пор, пока суфле не опустится в центре и не станет золотистого цвета. Подавать к столу следует в горячем виде.

Суфле по-английски

Требуется на 4 порции: 4 ст. л. муки, 125 мл молока, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 2 ч. л. лимонного сока, 1 кг шпината, 1 л воды, 2 средние головки репчатого лука, кайенский перец по вкусу, 1/2 ч. л. соли, свежемолотый черный перец по вкусу, сливочное масло для формы, петрушка, 50 г натертого сыра пармезан, 4 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сливочного масла. Время подготовки: 30 мин. Время приготовления: 40 мин.

Способ приготовления. Шпинат вымойте, переберите и бланшируйте в слегка подсоленной воде. Выложите в дуршлаг и дождитесь, пока вода стечет.

Мелко нарежьте лук и петрушку. Выложите лук на сковороду и поджарьте на растительном масле до золотистого цвета, добавьте лимонный сок и петрушку, перемешайте и сразу же снимите с огня.

Займитесь приготовлением соуса. Для этого на медленном огне подогрейте молоко, добавьте сливочное масло, муку. Помешивая, добавьте мускатный орех, перец, сыр и через некоторое время снимите с огня.

Желтки отделите от белков и постепенно введите в соус, сюда же добавьте черный перец, жареный лук шпинат, соль. 4 формочки для суфле смажьте маслом и залейте в них приготовленную массу. Разогрейте духовой шкаф и поставьте туда формочки. Держите около 25 мин.

Суфле подавайте к столу в горячем виде.

Гороховое суфле

Требуется на 3 порции: 400 г гороха, 200 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 150 г сливок, 300 г ветчины, 1 щепотка мускатного ореха, 4 яйца, 150 г сыра эмменталь, 1 щепотка кайенского перца, 6 ст. л. шерри, растительное масло для смазывания формочек, соль. Время подготовки: 50 мин. Время приготовления: 30 мин.

Способ приготовления. В воде сварите горох, предварительно добавив туда соль. Натрите сыр на крупной терке, добавьте к нему отделенные от белков желтки, перец, орех, шерри.

Кусочки ветчины разложите на противне таким образом, чтобы край одного слегка заходил на другой. На каждый из них нанесите ранее приготовленную массу с сыром, скатайте рулетом и разрежьте на небольшие кусочки шириной 3 см.

Сваренный горох взбейте миксером, добавьте яйца, соль. Мелко нарезанный лук обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Формочки для суфле смажьте маслом и выложите на 2/3 перемешанной обжаренный лук и взбитый горох, положив сверху ветчину.

Выпекайте при средней температуре в течение 30 мин.

Классическое сырное суфле

Требуется на 4 порции: 80 г сливочного масла, 100 г муки, 400 г молока, 150 г кайенского перца, 130 г сыра эмменталь, 150 г мускатного ореха, 4 яйца, зелень. Для формы: 100 г сливочного масла, 1 ч. л. муки, 2 ст. л. сыра пармезан. Время подготовки: 10 мин. Время приготовления: 60 мин.

Способ приготовления. Форму для выпечки смажьте сливочным маслом, посыпьте стенки тертым сыром и мукой.

Масло разогрейте в небольшой кастрюле, обязательно проследив за тем, чтобы оно не потемнело. Добавьте молоко,

взбивая смесь венчиком. После того как соус закипит, снимите с огня, добавьте кайенский перец, мускатный орех, муку, желтки и отдельно взбитые белки. Причем, добавляя эти продукты, перемешивать их не следует. Полученную массу аккуратно разложите по формочкам и поставьте в разогретую до 200 °С духовку. Выпекайте в течение 30 мин. Ни в коем случае не открывайте духовку во время выпечки. В качестве гарнира можно использовать зеленый салат. С ним суфле приобретет особый вкус. Суфле подавайте к столу в горячем виде, т. е. сразу же после того, как вы вынули его из духовки.

Суфле из сыра и ветчины

Требуется на 4 порции: 100 г сливочного масла, 1 стакан молока, 200 г ветчины, 150 г сыра чеддер, 1 головка репчатого лука, 100 г сыра пармезан, 100 г пшеничной муки, 3 яйца, соль, молотый черный перец по вкусу. Время подготовки: 50 мин. Время приготовления: 30 мин.

Способ приготовления. Мелко нарезанный лук обжарьте на масле до золотистого цвета. Как только полученная масса загустеет, добавьте молоко, муку, подержите на огне еще 1 мин, снимите с огня и дайте остыть. Сюда же добавьте ветчину, сыр чеддер, яичные желтки и перец.

Белки взбейте в пену, добавляя их постепенно в соус. Получившуюся смесь разложите по формочкам для суфле и по-

сыпьте мелко натертым сыром пармезан. Разогрейте духовку до 200 °С. Формочки поставьте в духовку на 30 мин. Суфле должно подняться и застыть.

В качестве гарнира можно предложить зеленый салат и горячий хлеб.

Закуски из теста



Рассыпчатое и хрустящее печенье, золотистые шарики, ароматный цитрусовый кекс – все это и многое другое вы сможете подать к вину, если, конечно, захотите воспользоваться нашими рецептами.

Кнедлики с абрикосами

Требуется на 8 порций: 0,5 кг мелких абрикосов, 0,5 кг сахара рафинад, 6 ст. л. сливочного масла, 1 стакан муки, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 1,5 стакана воды, хлебная крошка, сахарная пудра. Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 50 мин.

Способ приготовления. Абрикосы вымойте под проточной водой, аккуратно надрежьте острым ножом и удалите косточки. В каждый абрикос положите кусочек сахара. Сливочное масло положите в сотейник и залейте холодной водой, доведите до кипения. Помешивая, тонкой струей всыпьте муку, перемешивайте, пока не останется комочков. Немного остудите, добавьте яйца. Полученное тесто раска-

тайте в пласт не толще 5 мм. Формочкой вырежьте лепешки, затем в каждую заверните абрикос. Подготовленные кнедлики запустите в кипящую подсоленную воду и варите в течение 10 мин на среднем огне. Растопите сливочное масло на сковороде и обжарьте хлебные крошки до золотистого цвета. Готовые кнедлики обваляйте в хлебных крошках, перед подачей к столу посыпьте сахарной пудрой.

Профитроли

Требуется на 2 порций: 150 мл воды, растительное масло, 50 г сливочного масла, 75 г муки, 2 яйца, 25 г картофеля, соль. Для начинки: 300 г сливок, 50 г сахарной пудры. Для глазури: 100 г шоколада, 75 г сливочного масла. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 30 мин.

Способ приготовления. Картофель очистите, отварите, остудите и натрите на мелкой терке. Сливочное масло положите в сотейник, залейте водой, доведите до кипения. Когда вода закипит, положите в сотейник тертый картофель, муку и соль. Варите, непрерывно помешивая, 5 мин. Немного охладите и аккуратно введите заранее взбитые яйца. Полученную смесь взбейте до получения однородной пышной массы. Противень смажьте растительным маслом, тесто выкладывайте чайной ложкой на расстоянии 2–3 см между порциями. Выпекайте в духовом шкафу при 180 °С в течение 20–25 мин. Когда профитроли поднимутся и подрумянятся,

достаньте из духовки и срежьте верхушки.

Сливки хорошо взбейте, постепенно добавляя сахарную пудру. Взбитыми сливками заполните каждый шарик. Шоколад растопите на водяной бане, затем добавьте сливочное масло и размешивайте до полного растворения. Верхушки профитролей полейте шоколадной глазурью, когда она остынет, подавайте к столу.

Корзиночки с клубникой

Требуется на 6 порций: 300 г готового слоеного теста, 100 г клубники средней величины, 70 г густых сливок, 1 ст. л. сахарной пудры. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 40 мин.

Способ приготовления. Слоеное тесто раскатайте толщиной не более 4 мм, нарежьте лепешки диаметром больше формочки для выпекания. Уложите тесто в формочки и выпекайте в духовом шкафу при 250 °С до золотистого цвета. Готовые корзиночки остудите.

Сливки взбейте до устойчивой пены, постепенно вводя сахарную пудру. В корзиночки разложите сливки, сверху каждую украсьте клубникой.

Меренга с клубникой

Требуется на 4 порции: 4 яичных белка, 1 стакан сахара,

100 г густых сливок, 200 г свежей клубники, 3 ст. л. сахарной пудры, 30 г жира, мята для украшения. Время подготовки: 15 мин. Время приготовления: 7 ч.

Способ приготовления. Охлажденные белки взбейте до состояния пены. В конце тонкой струей всыпьте сахар в 3 приема, хорошо перемешайте, но так, чтобы сахар не растворился. Противень застелите бумагой для выпечки, смазанной жиром. Тесто выкладывайте ложкой в форме лепешек на расстоянии 2–3 см друг от друга. Поставьте в духовой шкаф нагретый до 80 °С, на 1–3 ч. Готовые меренги должны быть рассыпчатыми и хрупкими по всему объему. Клубнику вымойте под струей проточной воды, часть ягод отложите для оформления, из остальных сделайте пюре. Сливки взбейте до образования устойчивой пены, в конце добавьте клубничное пюре и половину сахарной пудры. Полученный крем разложите на половину лепешек, на крем уложите клубнику, нарезанную тонкими ломтиками. Меренги накройте сверху оставшимися лепешками и слегка прижмите. Верх изделия украсьте свежей клубникой и веточками мяты, присыпьте сахарной пудрой.

«Красная шапочка»

Требуется на 6 порций: 120 г нежирного творога, 4 ломтика батона, 1 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 4 ст. л. клубничного пюре, 4 крупные ягоды свежей клубники,

листья мяты. Время подготовки: 10 мин. Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Из батона вырежьте формочкой для печенья ломтики. Хлеб обжарьте на разогретом масле до образования золотистой корочки, остудите. Творог протрите через сито и хорошо взбейте с сахаром, затем добавьте клубничное пюре и снова хорошо все перемешайте. Творожную массу аккуратно выложите на гренки чайной ложкой. Сверху положите половинки ягод свежей клубники. Оформите листиками мяты.

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.