

СЛАДКИЕ блюда и напитки



Агафья Тихоновна Звонарева

Сладкие блюда и напитки

Серия «Советы бабушки Агафьи»

предоставлено правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=2376375

*А.Т. Звонарева «Сладкие блюда и напитки». Серия «Советы бабушки Агафьи»: ЗАО Издательство Центрполиграф; Москва; 2008
ISBN 978-5-9524-3472-1*

Аннотация

Эта книга поможет вам удивить гостей вкусными и полезными сладостями, десертами и напитками, ингредиенты для которых наверняка в изобилии произрастают на вашем огороде. Компот из помидоров, облепиховый мусс, пудинг из кабачков и яблок, цукаты из рябины, вишневый торт-мороженое, ореховое парфе, гвоздичный сироп, запеканка из крыжовника... И никакой химии!

Содержание

Сладкие блюда из круп, пудинги и запеканки	4
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Агафья Звонарева

Сладкие блюда и напитки

Сладкие блюда из круп, пудинги и запеканки

Гурьевская каша

В кипящее молоко заложить сахарный песок и ванилин. Затем постепенно всыпать манную крупу и, помешивая, варить в течение 10 минут. В приготовленную кашу поместить масло и сырые яйца, все это тщательно перемешать и выложить на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом, посыпать выложенную кашу сахаром и поставить в горячий жарочный шкаф. После образования светло-коричневой корочки кашу из духовки вынуть.

При подаче на стол кашу украсить консервированными фруктами, полить сладким соусом и посыпать поджаренным миндалем.

Состав: манная крупа – 150 г, яйца – 2 шт., сахарный песок – 100 г, молоко – 400 г, сливочное масло – 80 г, миндаль – 50 г, консервированные фрукты – 200 г, ванилин.

Каша из пшеничных булочек и яблок

Кусочки черствой булочки или высушенные из булочек сухарики сложить в посуду, обдать кипящим сладким молоком, дать набухнуть, протереть через сито и прокипятить. Полученную массу (кашу) заправить сливочным маслом и пюре из печеных яблок.

Состав: булочки – 100 г, молоко – 1 стакан, сахар – 2 ч. ложки, сливочное масло – 1 ч. ложка, пюре из печеных яблок – 2 ст. ложки.

Рисовая каша с яблоками

Замоченный рис залить горячей подсоленной водой. Когда крупа впитает воду, положить промытый изюм, сливочное масло, корицу и нарезанные дольками яблоки (без кожицы и семян). Кастрюлю плотно закрыть крышкой и проварить содержимое на слабом огне в течение 10 минут. Подавать рисовую кашу горячей.

Состав: яблоки – 5 шт., рис – 1 стакан, вода – 2,5 стакана, сливочное масло – 4 ст. ложки, корица (на кончике ножа), изюм – 2 ст. ложки.



Пшенная каша с морковью и яблоками

Замоченную крупу залить горячей подсоленной водой. Когда крупа впитает всю воду, влить горячее молоко, закрыть крышкой и настаивать 20 минут. Яблоки нарезать ломтиками, морковь натереть на крупной терке. Гвоздику растереть в порошок. В пшенную кашу добавить яблоки, морковь, гвоздику, мед. Кашу прогреть и подавать со сливочным маслом.

***Состав:** пшено – 1,5 стакана, вода – 0,5 стакана, молоко – 2 стакана, яблоки – 2 шт., сырая тертая морковь – 4 ст. ложки, сливочное масло – 4 ст. ложки, гвоздика – 3 шт., мед – 3 ст. ложки.*

Гречневая каша с яблоками

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Яблоки нарезать мелкими кубиками, смешать с гречневой кашей, рублеными ядрами грецких орехов, изюмом, добавить мускатный орех.

Подать в горячем виде, полить сливочным маслом.

Состав: яблоки – 5 шт., гречневая крупа – 0,5 стакана, вода – 1,5 стакана, грецкие орехи (рубленые ядра) – 2 ст. ложки, изюм – 1 ст. ложка, молотый мускатный орех (на кончике ножа), сливочное масло – 4 ст. ложки.

Манная каша с яблоками

В кипящее молоко всыпать манную крупу, соль и, помешивая, варить 10 минут. Затем положить масло и измельченные на мелкой терке яблоки. Кашу подать, посыпав корицей с сахаром.

Состав: яблоки – 250 г, манная крупа – 0,5 стакана, молоко – 1 л, сливочное масло – 1,3 ч. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, соль – 0,25 ч. ложки, молотая корица – 3–5 щепоток.

Рис с яблоками под абрикосовым соусом

Рис перебрать, всыпать в кипящую воду и варить 10 минут. Затем воду слить, рис залить горячим молоком, добавить сливочное масло или сливочный маргарин и помешивая, варить на слабом огне до загустения, после чего кастрюлю закрыть крышкой, поставить ее в большую посуду с водой и потомить в духовке 30 минут.

Изюм перебрать, промыть, положить в кастрюлю, добавить сахар, немного воды и помешивая, нагреть до разбухания изюма и образования густого сиропа. Соединить его с готовым рисом, добавить сахар, ванильный порошок, нарезанные цукаты и кашу хорошо перемешать.

Из целых яблок выемкой удалить сердцевину, очистить от кожицы, положить целиком или разрезанные пополам в подкисленную лимонной кислотой воду, добавить сахар, лимонную цедру, гвоздику (на 1 л воды 200 г сахара, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 2 чайные ложки измельченной цедры, 5 штук гвоздики) и варить до размягчения яблок. Готовые яблоки вынуть, сироп охладить, процедить, положить в него яблоки и хранить до подачи. На десертные тарелки положить горячую кашу, сверху положить яблоки и залить горячим абрикосовым соусом.

Приготовление соуса. Курагу перебрать, промыть, залить горячей водой и дать набухнуть. Затем в этой же воде курагу сварить до готовности, протереть, добавить сахар и при слабом кипении проварить до получения густого соуса.

Состав: яблоки – 4 шт., рис – 3 ст. ложки, молоко – 1 стакан, масло – 1 ст. ложка, сахар – 2 ст. ложки, изюм – 2 ст. ложки, цукаты (нарезанные) – 2 ст. ложки, ванильный сахар – 1 пакетик; **для соуса:** курага – 50 г, сахар – 3 ст. ложки.

Рисовый круг с вишней

Молоко вскипятить с маслом и солью, всыпать промытый рис и поставить кастрюлю в духовку на 30 минут, затем добавить в рис сахар и ванилин. Горячий рис положить в круглую форму, сполоснутую холодной водой, и после охлаждения опрокинуть на мелкую тарелку. Дном стакана сделать в круге из риса углубление. Вишневый сок (отжатый из вишни) проварить с гвоздикой, сахаром и корицей, загустить разведенным водой крахмалом. Залить киселем вишню и наполнить им рисовый круг. Подавать с молоком.

Состав: молоко – 0,7 л, масло – 1 ст. ложка, цедра лимона, рис – 200 г, сахар – 4 ст. ложки, ванилин – 1 щепотка, вишня – 1 стакан, корица, гвоздика – 2 шт., вишневый сок – 2 стакана, крахмал – 1 ст. ложка.

Пудинг из ягод или фруктов

Твердые ягоды или фрукты (крыжовник, вишня, слива) потушить, протереть через сито, добавить сахар. Варить массу до загустения, добавить муку, яичные желтки. Взбить в густую пену белки, добавить 2 столовые ложки сахара. Пену осторожно ввести в массу. В смазанную жиром форму выложить приготовленную массу и запечь в духовке в течение

30 минут. Клубнику, малину использовать целыми или растереть без предварительного прогревания. Подавать пудинг горячим или холодным с молоком или ванильным соусом.

Состав: ягоды – 500 г, сахар, мука – 4 ст. ложки, яйца – 4 шт., масло – 1 ст. ложка.



Королевский пудинг с вишней

Натереть лимонную цедру мелко нарезать вишню и изюм. Опустить масло в молоко, вскипятить и залить им хлеб. Добавить сахар, лимонную цедру, вишню и изюм. Отделить желтки от белков. Взбить желтки и добавить в хлебную смесь. Выложить смесь для выпечки в форму, смазанную жиром, и оставить для расслойки на 30 минут. Выпекать в умеренно нагретой духовке при температуре 170 °С в течение 30 минут. Белки взбить в крепкую пену растереть с половиной нормы сахара, смесь взбить, постепенно ввести остальной сахар и снова взбить. Равномерно покрыть пудинг

тонким слоем джема. Сверху выложить смесь и отделать поверхность сахарной пудрой. Поместить пудинг в умеренно нагретую духовку (170 °С) и выдержать до светло-коричневого цвета. Подавать горячим.

***Состав:** мякиш свежего белого хлеба – 550 г, молоко – 2 стакана, сливочное масло – 25 г, яйца – 2 шт., сахарный песок – 2 ст. ложки, цедра одного лимона, сахарная пудра – 2 ст. ложки, глазированная вишня и изюм без косточек, джем.*

Пудинг из кабачков и яблок

Кабачки очистить, нашинковать и тушить с молоком и 10 г масла до полуготовности; затем добавить нашинкованные яблоки и сахар и тушить еще 5 минут, после чего всыпать манную крупу, подержать кастрюлю закрытой на краю плиты 10 минут, после этого добавить желток и взбитый белок, вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и запечь. Подавать к столу со сметаной.

***Состав:** кабачки – 250 г, яблоки – 1–2 шт., молоко – 0,25 стакана, масло сливочное – 3 ст. ложки, яичные белки и желтки – по 2 шт., манная крупа – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, сметана – 0,5 стакана.*

Пудинг лимонный

Яичные желтки растереть с сахаром, белки взбить до пенистой консистенции. Размягченное сливочное масло, молотые сухари, предварительно поджаренную муку и соль смешать с желтками. Добавить лимонный сок и измельченную цедру. В смесь ввести белки. Все тщательно перемешать, выложить в смазанную маслом форму и довести до готовности на водяной бане.

Состав: пшеничная мука – 1 неполный стакан, сливочное масло – 150 г, молотые сухари – 2 стакана, сахар – 0,7 стакана, лимонный сок – 2 ст. ложки, цедра половины лимона, яйца – 6 шт., соль.

Маннй пудинг со сливой

Из манки, масла и сахара сварить на молоке крутую манную кашу. Взбить ее, добавить яйцо и сливы, подогреть. Горячую массу положить в форму, сполоснутую холодной водой. Когда остынет, выложить на блюдо. Подавать со сливовым соком или киселем.

Состав: припущенные и нарезанные сливы (без косточек) – 500 г, молоко – 1 л, манная крупа – 150 г, сахар – 80 г, яйцо – 1 шт., немного масла.

Пудинг с морковью, яблоками и сливой

Морковь натереть на терке и припустить до готовности с добавлением воды и масла. За 15 минут до готовности добавить сахар, очищенные от сердцевин и кожицы мелко нарезанные яблоки и свежие сливы без косточек и довести яблоки и сливы до готовности. В кипящее молоко или молоко, разбавленное водой, помешивая, всыпать манную крупу и заварить жидкую кашу. Кашу проварить на слабом огне до загустения, снять с плиты; добавить подготовленную морковь с яблоками и сливой, растертый с сахаром яичный желток, соль, хорошо размешать. Добавить взбитый в густую пену яичный белок и осторожно помешать. Массу выложить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сверху посыпать сахаром. Запечь в хорошо нагретой духовке. При подаче разрезать на порции и полить фруктово-ягодным сиропом.

Состав: манная крупа – 1,5 стакана, молоко – 1 л, яблоки – 2 шт., слива – 5 шт., морковь – 2 шт., масло – 2 ст. ложки, сахар – 5 ст. ложек, молотые сухари – 0,5 ст. ложки, фруктово-ягодный сироп – 1 стакан, яйцо – 1 шт.

Пудинг из ревеня

Очищенный, нарезанный кусочками ремень сварить, добавив половину нормы сахара, специи и помешивая. Массу охладить, добавить яичные желтки и сухари. Яичные белки взбить, добавить остальной сахар. Белки ввести в массу ревеня, вылить все в форму, смазанную жиром и обсыпанную сухарями, и выпечь в духовке в течение 20 минут. Подавать пудинг горячим или холодным с молоком или ванильным соусом.

Состав: ремень – 400 г, сахар – 200 г, ванилин или корица, яйца – 6 шт., толченые сухари – 0,5 стакана.

Тыквенно-яблочный пудинг

Тыкву очистить, нашинковать и тушить в молоке до полуготовности; добавить нашинкованные яблоки и тушить до готовности тыквы, после чего всыпать манную крупу, вымесить и варить еще 5 минут. Охладить, ввести сахар, желток и взбитый белок, осторожно перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду и запечь. Полить маслом и подать к столу.

Состав: тыква – 200 г, яблоки – 2 шт., молоко – 0,5 стакана, крупа манная – 1 ст. ложка (с верхом), сахарный песок

– 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки.

Пудинг с тыквой

Отварить рис в молоке, снять с огня и охладить. Добавить по одному желтки, сахар, тыквенное пюре и ванилин. Смесь размешать и ввести взбитые в пену белки, молотые орехи и изюм. Выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму и запечь в духовке.

Состав: рис – 4 ст. ложки, молоко – 0,5 л, сахар – 4 ст. ложки, яйца – 4 шт., тыква – 500 г, орехи молотые – 0,5 стакана, изюм – 0,5 стакана, ванилин.

Сладкий пудинг из фасоли

Фасоль замочить на ночь, сварить, процедить, взбить в однородную массу с помощью миксера или провернуть через мясорубку. Отделить белки от желтков. Размягченное масло смешать с сахаром, добавить яичные желтки, перемешать с фасолью, манной крупой или сухарями, тертой цедрой или мускатным орехом, толчеными орехами и взбитыми яичными белками. Форму смазать жиром, посыпать сухарями, выложить в нее приготовленную массу и запечь в духовке в течение 30 минут. Готовый пудинг подать горячим или холодным с фруктовым или ягодным соком, соусом.

Состав: белая фасоль – 200 г, яйца – 3 шт., сахарный песок – 3 ст. ложки, масло или маргарин – 100 г, сладкие сухари или манная крупа – 2 ст. ложки, мускатный орех или цедра лимона, толченые орехи – 1 ст. ложка.

Пудинг из белого хлеба с яблоками и творогом

Протертый творог смешать с тертым пшеничным хлебом или молотыми сухарями, яичными желтками, очищенными и нашинкованными яблоками, добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Массу выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму, поставить ее на водяную баню и варить 40 минут. Можно выпечь пудинг в духовке.

Состав: пшеничный хлеб – 200 г или молотые сухари – 150 г, творог – 250 г, сахар – 3 ст. ложки, яблоки – 5 шт., яйца – 2 шт., маргарин – 1 ст. ложка, панировочные сухари – 1 ст. ложка.

Пудинг из ржаного хлеба с яблоками

Черствый хлеб и яблоки (без кожицы и сердцевины) нарезать мелкими кубиками и пересыпать сахарным песком. Яблоки уложить рядами в смазанную маргарином и посыпанную сухарями формочку, на них – хлеб. Так наполнить фор-

му доверху. Сбрызнуть маргарином и запечь в духовке. Подать пудинг со сметаной.

Состав: ржаной хлеб – 50 г, яблоки – 50 г, маргарин – 2 ст. ложки, сахар – 2 ч. ложки, молотые сухари – 1 ч. ложка, маргарин – 1 ч. ложка, сметана – 2 ч. ложки.

Пудинг с хлебной крошкой

Масло смешать с сахаром и взбить венчиком до образования густой белой пенистой массы, постепенно, непрерывно помешивая, ввести в нее один за другим желтки, а затем два целых яйца. Полученную смесь размешать с хлебной крошкой, шоколадом, натертым на крупной терке, мелко нашинкованной лимонной цедрой, миндалем. Хорошо взбить оставшиеся белки и размешивая, постепенно добавить в смесь. Приготовленную таким образом массу вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Варить на водяной бане до готовности. Перед подачей на стол пудинг вынуть из формы и полить ванильным соусом. Подать пудинг горячим.

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.