

Наталья Стриж

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

ДЕСЕРТЫ



Наталья Стриж

Праздничный стол: Десерты

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69849310

SelfPub; 2023

Аннотация

Праздничный стол – это не только сладости, но и особая атмосфера, которую они создают. Мы верим, что каждый десерт является поводом для радости и праздника, и надеемся, что наши рецепты помогут вам привнести частичку волшебства и счастья в вашу жизнь и жизнь ваших близких.

Содержание

Введение	5
Клубничный тирамису	7
Шоколадное печенье	10
Лимонное мороженое с клубникой	13
Шоколадные трюфели	16
Сливочный рисовый пудинг с корицей	20
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Наталья Стриж
Праздничный
стол: Десерты

Введение

Добро пожаловать в мир восхитительных десертов!

Кулинарная книга «Праздничный стол: Десерты» приглашает вас в захватывающее путешествие по миру сладких изысков, где каждая страница наполнена ароматами и вкусами, способными подарить незабываемые эмоции и радость.

В этой книге вы найдете самые прекрасные и завораживающие рецепты десертов, предназначенных для особых моментов и праздников.

Мы предоставляем пошаговые инструкции и полезные советы, чтобы вы могли легко и успешно воплотить все свои десертные фантазии. Независимо от вашего опыта в кулинарии, эта книга станет надежным помощником и источником вдохновения.

Праздничный стол – это не только сладости, но и особая атмосфера, которую они создают. Мы верим, что каждый десерт является поводом для радости и праздника, и надеемся, что наши рецепты помогут вам привнести частичку волшебства и счастья в вашу жизнь и жизни ваших близких.

Откройте книгу «Праздничный стол: Десерты» и погрузитесь в мир сладких наслаждений, который оставит в ваших сердцах след невероятных вкусовых впечатлений и радостных мгновений.

Клубничный тирамису



Ингредиенты:

- 250 г свежих клубничек
- 250 г маскарпоне (сливочный сыр)
- 150 мл крепкого кофе (можно использовать эспрессо)
- 2 столовые ложки сахара
- 10—12 бисквитов «Савоярди»
- 1 чайная ложка какао-порошка для посыпки

Инструкции:

Сначала приготовьте кофе и оставьте его в стороне, чтобы он остыл.

Очистите и нарежьте клубнички на небольшие кусочки. Можно оставить несколько целых ягод для украшения.

В миске соедините маскарпоне с сахаром и аккуратно перемешайте до однородности.

В каждую порционную емкость (стаканчик или бокал) поместите по одному бисквиту «Савоярди».

Полейте каждый бисквит остывшим кофе (можно добавить немного ликера по желанию).

На бисквите распределите слой маскарпоне, затем добавьте немного нарезанных клубничек.

Повторите слои, начиная с бисквита, и заканчивая последним слоем маскарпоне. Убедитесь, что верхний слой – маскарпоне.

Посыпьте верхний слой тирамису какао-порошком. Если хотите, украсьте клубникой.

Поставьте порционные емкости в холодильник на несколько часов (или лучше на ночь), чтобы десерт пропитался и стал более сочным.

При подаче можно украсить тирамису свежими ягодами клубники или мятой.

Приятного аппетита!

Шоколадное печенье



Ингредиенты:

- 200 г темного шоколада
- 100 г сливочного масла
- 2 яйца
- 150 г сахара
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 200 г муки
- 1/4 чайной ложки разрыхлителя (соды)
- щепотка соли
- 100 г шоколадных кусочков или нарезанного шоколада

Инструкции:

Разогрейте духовку до 180 градусов.

Подготовьте противень, покройте его пергаментной бумагой. Растопите темный шоколад и сливочное масло в микроволновке или на водяной бане, до получения гладкой и однородной смеси. Дайте остыть немного.

В большой миске взбейте яйца с сахаром до образования пышной и светлой массы. Добавьте ванильный экстракт и перемешайте.

Постепенно добавляйте растопленную шоколадную смесь в яично-сахарную массу, постоянно помешивая.

В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель и соль. Постепенно добавляйте сухую смесь в жидкую, тщательно

перемешивая до получения однородного теста.

Добавьте шоколадные кусочки или нарезанный шоколад в тесто и аккуратно перемешайте. С помощью ложки для печенья или рук, сформируйте небольшие шарики из теста и выкладывайте их на подготовленный противень, оставляя небольшое расстояние между ними.

Выпекайте шоколадное печенье в предварительно разогретой духовке около 10—12 минут, или пока верх печенья не станет хрустящим, а середина ещё мягкой. Не пересушите печенье.

Как только печенье будет готово, остудите его на противне в течение 5—10 минут, затем переложите на решетку для полного охлаждения.

Теперь ваше вкусное шоколадное печенье готово!

Приятного аппетита!

Лимонное мороженое с клубникой



Ингредиенты:

- 200 мл свежавыжатого лимонного сока
- 400 мл сливок (жирностью не менее 30%)
- 150 г сахара
- 200 г клубники (свежей или замороженной)

Инструкции:

В большой миске смешайте лимонный сок, сливки и сахар. Перемешивайте, пока сахар не растворится полностью.

Если вы используете замороженную клубнику, дайте ей частично разморозиться.

Если используете свежую клубнику, промойте ее и нарежьте на кусочки.

Используя блендер или погружной блендер, взбейте смесь с лимонным соком, сливками и сахаром в течение 1—2 минут до получения однородной текстуры.

Добавьте клубнику в смесь и взбейте еще несколько секунд, чтобы она хорошо смешалась с остальными ингредиентами, но оставались небольшие кусочки клубники для текстуры.

Перелейте смесь в мороженицу и заморозьте согласно инструкциям вашей мороженицы (обычно это занимает около 20—30 минут).

Когда мороженое приобретет консистенцию, похожую на

мороженое, перелейте его в контейнер и уберите в морозилку на несколько часов или до полной заморозки.

Готовое лимонное мороженое с клубникой достаньте из морозилки за несколько минут до подачи, чтобы оно немного размягчилось перед сервировкой.

Наслаждайтесь этим вкусным десертом!

Приятного аппетита!

Шоколадные трюфели



Ингредиенты:

- 200 г темного шоколада (содержание какао не менее 70%)
- 150 мл сливок (жирность не менее 35%)
- 50 г сливочного масла
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- орехи любые
- сухофрукты
- ликеры по желанию
- какао-порошок

Инструкции:

Начните с нарезки темного шоколада на мелкие кусочки и поместите их в миску.

В небольшой кастрюле нагрейте сливки и сливочное масло на среднем огне до состояния почти кипения. Убедитесь, что сливки не закипят. После того, как сливки нагреются, удалите кастрюлю с огня и добавьте нарезанный шоколад в сливки. Помешивайте, пока шоколад полностью не растает и смесь станет гладкой. Добавьте ванильный экстракт в смесь и хорошо перемешайте.

Орехи и сухофрукты нарежьте на мелкие кусочки и добавьте их в смесь шоколада. Также добавьте ликер по желанию.

Перелейте смесь в чашу и оставьте ее при комнатной температуре на протяжении 2—3 часов, чтобы она остыла и застыла.

Когда смесь остынет и станет достаточно твердой, возьмите небольшое количество (примерно 1 чайную ложку) и скатайте шарик между ладонями.

Положите готовый шарик на тарелку или доску, покрытую пергаментной бумагой.

Продолжайте формировать шарики из оставшейся смеси и укладывайте их на тарелку.

Обратите внимание, что смесь будет очень мягкой, поэтому вы можете использовать две ложки, чтобы перенести ее на тарелку.

Когда все шарики будут сформированы, поставьте их в холодильник на 1—2 часа, чтобы они полностью застыли.

После охлаждения можно покрыть трюфели какао-порошком. Обваляйте каждый шарик в какао-порошке.

Готовые шоколадные трюфели храните в холодильнике до подачи. Перед подачей дайте им немного отстояться при комнатной температуре, чтобы они стали мягче и более насыщенными по вкусу.

Наслаждайтесь своими домашними шоколадными трюфелями!

Приятного аппетита!

Сливочный рисовый пудинг с корицей



Ингредиенты:

- 1/2 стакана риса
- 2 стакана молока
- 1/4 стакана сливок 10%-20%
- 1/4 стакана сахара
- 1/2 чайной ложки молотой корицы
- щепотка соли
- 1 чайная ложка ванильного экстракта (по желанию)
- дольки фруктов или ягод для украшения (по желанию)

Инструкции:

Рис промойте под холодной водой до чистой воды и откиньте на дуршлаг. В кастрюле смешайте рис, молоко, сливки, сахар, корицу и соль.

Доведите смесь до кипения на среднем огне, постоянно помешивая.

После закипания уменьшите огонь до минимального, накройте крышкой и готовьте пудинг около 25—30 минут, пока рис не станет мягким и жидкость не впитается.

Периодически помешивайте, чтобы предотвратить пригорание или склеивание риса.

Когда рисовый пудинг будет готов, добавьте ванильный экстракт (по желанию) и перемешайте.

Разлейте пудинг по порционным формочкам или желаемой посуде и охладите в холодильнике до полного застывания.

При подаче украсьте дольками фруктов или ягодами.

Такой сливочный рисовый пудинг с корицей отлично подходит как для утреннего завтрака, так и для десерта после обеда или ужина.

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.