

Сборник рецептов

# Закуски к вину, пиву, водке



**Сборник рецептов**  
**Закуски к вину, пиву, водке**

«Научная книга»

2013

## **Сборник рецептов**

Закуски к вину, пиву, водке / Сборник рецептов — «Научная книга», 2013

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                             | 6  |
| Глава 1                              | 7  |
| Фруктовое изобилие                   | 8  |
| Апельсиновый шербет                  | 8  |
| «Банановый рай»                      | 8  |
| Фаршированный чернослив              | 8  |
| «Фантазия»                           | 9  |
| Клубничный шербет                    | 9  |
| Абрикосы в винном соусе              | 9  |
| Яблочный десерт                      | 9  |
| Вишневый апельсин                    | 10 |
| Вишневое ассорти                     | 10 |
| Ананасы в кляре                      | 10 |
| Фаршированный ананас                 | 10 |
| Мандарины в апельсиновом ликере      | 11 |
| Снежные ананасы                      | 11 |
| Фруктовый коктейль к шампанскому     | 11 |
| Персики под соусом                   | 11 |
| Банановое изобилие                   | 12 |
| Бланманже                            | 12 |
| Малиновый мусс                       | 12 |
| Апельсиновые блинчики                | 12 |
| Воздушные пирожки с йогуртом         | 13 |
| Тарлетки с клубничным кремом         | 13 |
| Творожный десерт                     | 13 |
| Грушевые пирожки                     | 14 |
| Меренги с орехами                    | 14 |
| Клафути из абрикосов                 | 14 |
| Фрукты в глазури                     | 15 |
| Банановое пюре                       | 15 |
| «Очарование»                         | 15 |
| Шоколадный пудинг с фруктами         | 15 |
| Фрукты в карамели                    | 16 |
| Фруктовое ассорти под медовым соусом | 16 |
| Грушевый десерт                      | 16 |
| Сливовые пирожные                    | 16 |
| Ананасовый мусс                      | 17 |
| Фруктовый салат                      | 17 |
| Десерт из ананасов                   | 17 |
| Клубничный мусс                      | 18 |
| «Ягодное удовольствие»               | 18 |
| «Головокружение»                     | 18 |
| Цитрусовое изобилие                  | 18 |
| Ароматный салат                      | 19 |
| «Кораблики любви»                    | 19 |
| Фруктовый десерт                     | 19 |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| «Малиновый рай»                     | 19 |
| «Красотка мэри»                     | 19 |
| «Любовь снежной королевы»           | 20 |
| «Тропинка»                          | 20 |
| «Янтарь»                            | 20 |
| «Нарядные фрукты»                   | 20 |
| Необычный десерт                    | 21 |
| «Райское наслаждение»               | 21 |
| Фрукты на ножке                     | 21 |
| «Амиго»                             | 22 |
| Фруктовые крокеты                   | 22 |
| «Фруктовое танго»                   | 22 |
| Пикантная закуска                   | 23 |
| Нежные суфле                        | 24 |
| Банановое суфле                     | 24 |
| Малиновое суфле с йогуртом          | 24 |
| Воздушный десерт из хурмы           | 24 |
| Суфле с орехами                     | 25 |
| Суфле «Ягодное ассорти»             | 25 |
| Воздушное суфле из мандаринов       | 25 |
| Суфле «Рождественское»              | 25 |
| Суфле из авокадо                    | 26 |
| Творожное суфле                     | 26 |
| Суфле с маринованными фруктами      | 26 |
| Торт-суфле с арбузом                | 27 |
| Сливочное суфле в фруктовой глазури | 27 |
| Суфле из ежевики                    | 27 |
| Рисовое суфле с ананасом            | 28 |
| Десерт «Нежность»                   | 28 |
| Ванильное суфле                     | 29 |
| Суфле из кукурузы                   | 29 |
| Суфле по-английски                  | 29 |
| Гороховое суфле                     | 30 |
| Классическое сырное суфле           | 30 |
| Суфле из сыра и ветчины             | 30 |
| Закуски из теста                    | 31 |
| Кнедлики с абрикосами               | 31 |
| Профитроли                          | 31 |
| Корзиночки с клубникой              | 32 |
| Меренга с клубникой                 | 32 |
| «Красная шапочка»                   | 32 |
| Конец ознакомительного фрагмента.   | 33 |

# 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, соедините 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. Натрите 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 доведите 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 полейте 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 черешками, 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 сразу 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. 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 мандарина, 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 теплое 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 сахарной 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 таралетку 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 сковородке, 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.

тельным маслом. Готовьте пудинг на водяной бане около 1 ч. Подавайте к столу слегка остывшим. Оформите ягодами и листиками 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 яйца, 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 кокосовой 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 мелиссы 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 мелиссы 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 фиников 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 вместе 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 фрукттовую 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, молотой 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 орехи 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.** Нарезьте 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 крупинки, 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, щепотка 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 желтка, 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 добавляйте 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 ванильным 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 йогурта, 140 мл воды, 16 г желатина на суфле и 6 г на глазурь, сок 1 апельсина или 50 г мультивитаминного 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 мелиссы 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 холодильник 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 мелиссы 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 посыпьте 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 раскатайте 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 застынет, 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.