

Наталья Стриж
Волшебные десерты

Для отличного настроения



Наталья Стриж

**Волшебные десерты. Для
отличного настроения**

«Издательские решения»

Стриж Н.

Волшебные десерты. Для отличного настроения / Н. Стриж —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-603170-8

Что может быть лучше, чем сочный и нежный, ароматный десерт на твоём столе в любое время года. Как можно отказаться от этого великолепия вкуса, запаха и наслаждения!

ISBN 978-5-00-603170-8

© Стриж Н.
© Издательские решения

Содержание

Для приготовления десертов нам понадобятся следующие предметы	6
Вишневый десерт	11
Творожно-йогуртовый десерт	13
Трайфл с малиновой прослойкой	14
Трайфл Баунти	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Волшебные десерты Для отличного настроения

Наталья Стриж

© Наталья Стриж, 2023

ISBN 978-5-0060-3170-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Для приготовления десертов нам понадобятся следующие предметы



Погружной блендер



Форма для выпечки



Креманки



Ситечко



Кулинарные пакеты

Вишневый десерт



Нам понадобится:

400 г вишни без косточек

120—150 г сахара

125 мл воды

200 мл сливок 33—35%

15 г желатина

Приготовление:

Вишню без косточек выкладываем в жаропрочную форму, всыпаем сахар (если вишня кислая добавляем 150 г сахара, если сладкая – 120 г)

Вливаем воду, всё хорошо перемешиваем, доводим до кипения и провариваем ещё 5—7 минут.

Затем вишню перебиваем блендером до однородности и перетираем через мелкое сито.

Вишневую массу снова переливаем в жаропрочную форму, добавляем быстрорастворимый желатин (если обычный, то его перед использованием нужно замочить в воде по инструкции на обороте упаковки) и при постоянном помешивании подогреваем, но не доводим до кипения!

Массу немного охлаждаем.

Далее очень холодные сливки взбиваем до пиков и соединяем с охлажденной вишневой массой, аккуратно смешиваем до однородности, сохраняя при этом воздушность массы.

Разливаем по креманкам, накрываем их фольгой и отправляем в морозильную камеру на 15—20 минут до полного застывания.

А затем храним в холодильнике.

Перед подачей украшаем по вкусу и предпочтениям.

Если хотите, чтобы десерт был более нежным, то достаньте его из холодильника за 10 минут до подачи.

Приятного аппетита!

Творожно-йогуртовый десерт



Для приготовления:

#

180 г мягкого творога 5%

1 ч.л. какао без сахара

4 ст. л. натурального йогурта 3,5%

50 мл молока

5 г быстрорастворимого желатина

подсластитель по вкусу (мёд)

Приготовление:

Молоко слегка подогреваем и при постоянном помешивании растворяем в нём желатин.

В чашу блендера отправляем творог, йогурт, какао и подсластитель, тщательно взбиваем до получения однородной массы.

В творожную массу вливаем молоко с желатином и снова хорошенько взбиваем блендером.

Разливаем по формочкам или креманкам.

Накрываем пищевой плёнкой и отправляем в холодильник на пару часов до полного застывания, а можно отправить в морозильную камеру на 20 минут.

Приятного аппетита!

Трайфл с малиновой прослойкой



Нам понадобится:

2 яйца
60 г сахара
65 г муки
½ ч.л. разрыхлителя
60 мл молока
40 мл подсолнечного масла
½ ч.л. ванилина

Для малиновой прослойки:
150 г малины (свежая, замороженная)
60—80 г сахара
1 ст. л. кукурузного крахмала

Для крема:

150 г сливочного сыра

90 г сахарной пудры

250 мл сливок (30—35%)

Приготовление:

Яйца взбиваем с сахаром, ванилью и щепоткой соли мин 10—15.

Затем вмешиваем муку с разрыхлителем и молоко с маслом.

Аккуратно все перемешиваем.

Берём форму по 22 см.

Выпекаем при 180° до готовности.

После остужаем и измельчаем в крошку.

Малиновая прослойка.

Все смешиваем и варим до густоты.

Крахмал можно любой, но очень желательно кукурузный.

Полностью остужаем.

Крем.

Сыр смешиваем с пудрой. Отдельно взбиваем холодные сливки. Объединяем.

Готово.

Собираем как на фото.

Приятного аппетита!

Трайфл Баунти



Нам понадобится:

Для бисквита

4 яйца

115 г сахара

130 г муки

1 ч.л. разрыхлителя

80 г молока

50 мл подсолнечного масла

100 г кокосовой стружки

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.