Наталья Стриж

# *Волшебные десерты*

Для отличного настроения

Наталья Стриж

# Волшебные десерты. Для отличного настроения

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69463117*
*ISBN 9785006031708*

## Аннотация

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

# Содержание

Для приготовления десертов нам понадобятся следующие предметы 5
Вишневый десерт 10
Творожно-йогуртовый десерт 13
Трайфл с малиновой прослойкой 15
Трайфл Баунти 18
Конец ознакомительного фрагмента. 20

# 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.