

Десерт  
и

Десерт  
и

Десерти

Десерт  
и

ДЕСЕР

Десерт

ТИ  
Десерт

Десерт  
и

Десерт

и

- **Десерт** (фр. *Dessert* від *desservir* «розчищати стіл») — страва, що подають після обіду, тобто після основних страв.
- Десерти знаходять величезну варіативність — від кондитерських і печених виробів (тортів, тістечок, пирогів, млинців, штруделів, кексів, мафінів) до меду, шоколаду, кремів, морозива, сербетів, желе тощо.

# Рожева манна каша

- **Інгредієнти для приготування:**
- манна крупа: 2 ст. ложки
- молоко: 300 мл
- цукор: 1 ст. ложка
- вода: 30 мл
- сироп ягідний: 1 ст. ложка
- **Готуємо так:**
- Молоко змішати з водою, довести до кипіння, додати цукор, всипати манну крупу. Варити 5 хвилин, постійно помішуючи. Зняти з вогню, додати ягідний сироп, перемішати. Прикрасити кусочками банана.
- **\* Ягідний сироп можна замінити варенням або морквяним соком.**



# Млинцевий торт з меренговою шапочкою

- **Інгредієнти для приготування: Млинцевий торт з меренговою шапочкою**
- молоко: 500 мл
- яйця: 3 шт.
- борошно: 300 г.
- цукор: 3 ст. ложки
- сіль на кінчику ножа
- олія: 3 ст. ложки
- **Для начинки**
- яблука: 1 кг
- родзинки білі: 100 г
- банан: 1-2 шт
- масло вершкове: 50 г.
- кориця: 1 ч. ложка
- цукор: 1 ст. ложка
- **Для меренги**
- білок яєчний: 1 шт.
- цукрова пудра: 2 ст. ложки

# Як приготувати Млинцевий торт з меренговою шапочкою

- Готуємо так:
- Яйце збити з цукром та сіллю, додати половину молока, перемішати. Додати просіяне борошно, перемішати, щоб не було грудочок, влити решту молока. Додати олію, ще раз перемішати. Посмажити млинці на змащеній олією сковорідці.
- Зробити начинку. Яблука почистити, порізати тоненькими скибками. Родзинки замочити в гарячій воді на 5 хвилин. В сковорідці розігріти вершкове масло, викласти яблука та родзинки, посипати цукром, тушкувати 5 хвилин, помішуючи. Додати корицю.
- Форму для випікання змастити олією, покласти млинець. На нього – начинку, накрити наступним млинцем. На другий млинець покласти порізаний кружечками банан, накрити третім млинцем. На нього знову викласти начинку з яблук. Продовжувати до тих пір, доки не закінчиться начинка. Накрити останнім млинцем. Закрити форму для випікання фольгою та поставити в розігріту до 180 С духовку на 25 хвилин.
- Приготувати меренгу. Білок збити з цукровою пудрою. Дістати торт з духовки, за допомогою кулінарного мішечку сформувати шапочку зі збитого білку та поставити у духовку ще на 10 хвилин.



# Яблучні млинці з карамельним соусом

- **Інгредієнти для приготування: Яблучні млинці з карамельним соусом**
- яйце: 1 шт.
- олія: 1 ст. ложка
- цукор: 1,5 ст. ложка
- сіль на кінчику ножа
- сода, погашена оцтом: 1/3 ч. ложки
- кориця: 1/2 ч. ложки
- борошно: 100 г
- молоко: 300 мл
- яблуко: 1-2 шт.
- **Для карамельного соусу**
- цукор: 100 г.
- масло: 70 г.
- вершки 20% : 130 г



# Як приготувати Яблучні млинці з карамельним соусом

## Готуємо так:

- Яйце збити міксером, додати сіль, цукор, перемішати. Борошно просіяти, висипати в попередню масу. Додати погашену соду, перемішати. Тісто має бути рідким. Додати в нього олію, перемішати.
- Яблука почистити, дрібно порізати або натерти на крупній тертці, посипати цукром та корицею, додати в тісто, перемішати. На розігрітій сковорідці з олією спекти млинці.
- Приготувати карамельний соус. Цукор насипати в каструлю, поставити на вогонь. Цукор має розплавитися та набути янтарного кольору. Додати масло, перемішати до однорідності. Зняти з вогню, влити вершки, постійно помішуючи. Охолодити.
- Млинці полити карамельним соусом та подавати на стіл.



# Бананові млинці

- **Інгредієнти для приготування:**
- борошно: 60 г.
- сода погашена оцтом : 1/3 ч. ложки
- дрібка солі
- цукор: 1 ч. ложка
- молоко: 2/3 склянки
- яйце: 1 шт.
- банани: 3 шт.
- олія: 2 ст. ложки
- **Як приготувати Бананові млинці**
- **Готуємо так:**
- Борошно просіяти, додати яйце, соду, сіль, цукор та молоко, збити міксером. Банани подрібнити блендером до стану пюре. Додати в тісто бананове пюре, перемішати. Розігріти сковорідку, змастити олією, спекти млинці.
- \* **Такі млинці можна вживати самі по собі, можна з йогуртом чи варенням. Або ж з начинкою, наприклад, з кружками банану та тертим шоколадом.**



# Десерт суп із білого шоколаду зі свіжими ягодами

- **Інгредієнти для приготування: Десерт суп із білого шоколаду зі свіжими ягодами**
- молоко - 500 мл,
- апельсини - 2 шт.,
- білий шоколад - 200 г,
- свіжі ягоди і м'ята - для подачі.
- **Як приготувати Десерт суп із білого шоколаду зі свіжими ягодами**
- З апельсинів зніміть цедру, відіжміть сік. Додайте в молоко.
- Суміш доведіть до кипіння, додайте шоколад, помішуйте до повного розплавлення.
- Остудіть, подавайте теплим зі свіжими ягодами і м'ятою.

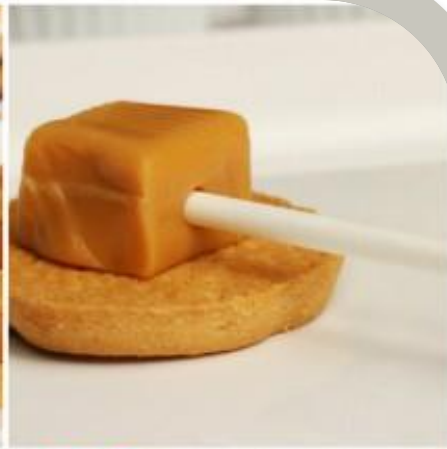


# Десерт солодкі сендвічі на паличці

- **Інгредієнти для приготування: Десерт солодкі сендвічі на паличці**
- печиво - 18 шт.,
- карамельні цукерки - 9 шт.,
- глазур - 170 г,
- різнобарвна кондитерська посипка - 6 ст. ложок.
- **Як приготувати Десерт солодкі сендвічі на паличці**
- Печиво (9 штук) покладіть на велику тарілку лицьовою стороною вниз, плоска поверхня печива повинна бути зверху.
- На кожне печиво (по центру) викладіть по одній карамельній цукерці.
- 3-4 печива з карамеллю перекладіть на теплостійку тарілку і поставте в мікрохвильову піч. Нагрівайте близько 20 секунд, щоб карамель стала м'якшою, але не текла.

- У центр карамелі помістіть паличку для цукерок і проткніть її майже наскрізь.
- На кожне тепле печиво з карамеллю викладіть по одному печиву, що залишилося, лицьовою стороною вгору. Обережно натисніть на печиво, щоб зробити сендвіч з карамеллю. Переконайтеся, що карамель досить тепла, щоб обидва печива прилипли до неї.
- Глазур для цукерок покладіть в маленьку миску і поставте в мікрохвильову піч. Нагрівайте глазур по 30 секунд, дістаючи і перемішуючи між інтервалами, поки вона повністю не розтопиться.
- У плоску миску насипте кондитерську посипку. Сендвічі з печива з карамеллю занурте в глазур, щоб вони повністю покрилися нею.
- Обвалюйте сендвічі в різнобарвній кондитерській посипці.
- Обережно покладіть сендвічі вниз паличкою в маленький стакан або кухоль, щоб вони охололи, і глазур з посипкою застигла. Подавайте приблизно через 15 хвилин, коли глазур повністю застигне.

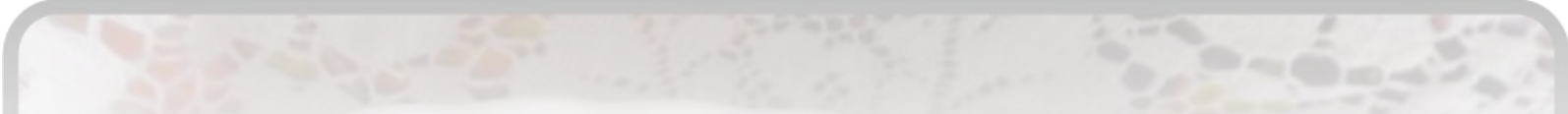




# Желейний торт з фруктами «Мрія»

- **Інгредієнти для приготування: Желейний торт з фруктами «Мрія»**
- сметана - 0,5 л,
- цукор - 1 склянка,
- желатин - 15 г,
- печиво «Хрустик» з маком - 200 г,
- желе (різне) - 3 упаковки,
- банан - 1 шт.,
- ківі - 1 шт.,
- апельсин - 1 шт.,
- ягоди за смаком (вишня, полуниця) - 100 г.

- **Як приготувати Желейний торт з фруктами «Мрія»**
- Желатин розведіть з 1 склянкою гарячої кип'яченої води, добре розмішайте, остудіть.
- Сметану збийте зі склянкою цукру. Введіть остиглий розведений желатин. Додайте печиво, акуратно розмішайте.
- Суміш вилийте першим шаром в прозору форму, поставте в холодильник на 30-40 хвилин, щоб застигла.
- Фрукти всі очистіть і поріжте тонкими кільцями. Половину фруктів викладіть між шарами, половину залиште для прикраси.
- Приготуйте желе, згідно інструкції. Залийте желе у форму по черзі, дочекавшись поки не застигне попереднє.
- Готовий застиглий тортик прикрасьте ягодами і фруктами.



# Йогуртово-желейний десерт з ягодами

- **Інгредієнти для приготування: Йогуртово-желейний десерт з ягодами**
- **Йогуртове желе:**
  - натуральний йогурт - 700 г,
  - цукор - 6 ст. ложок,
  - швидкорозчинний желатин - 25 г.
- **Ягідне желе:**
  - ягоди (червона смородина, чорниця, малина, ожина) - 250 г,
  - цукор - 3 ст. ложки,
  - швидкорозчинний желатин - 15 г,
  - вода - 300 мл.
- **Ще знадобиться:**
  - м'ята - для прикраси.

- **Як приготувати Йогуртово-желейний десерт з ягодами**
- Приготуйте йогуртове желе. Желатин насипте у склянку, налийте півсклянки гарячої води (не окропу) і ретельно помішуйте близько 3-5 хвилин до повного розчинення желатину. Охолодіть до теплого стану, періодично помішуючи. До йогурту додайте цукор. Розчинений желатин додайте до йогурту (кімнатної температури) і ретельно перемішайте. Йогуртове желе викладіть у форми і поставте в холодильник до повного застигання.
- Приготуйте ягідне желе. Ягоди залийте водою, доведіть до кипіння і кип'ятіть пару хвилин. Процідіть компот. До компоту додайте цукор, перемішайте. Кілька ягід і трохи компоту залиште для прикраси десерту. Желатин насипте у вишневий компот і ретельно розмішуйте близько 3-5 хвилин до повного розчинення желатину.
- На застигле йогуртове желе викладіть ягоди, злегка вдавлюючи їх у йогуртовий шар. Акуратно залийте вишневим желе. Поставте в холодильник не менше ніж на 2-3 години до повного застигання.
- При подачі, полийте десерт компотом і посипте ягодами. Прикрасьте м'ятою.



# Сливовий десерт

- **Інгредієнти для приготування: Сливовий десерт**

- сливове пюре - 400 мл,
- чорнослив - 150 г,
- горіхи (грецькі, мигдаль) - 40 г,
- какао - 3 ч. ложки,
- желатин - 10 г,
- цукор - за смаком.

- **Як приготувати Сливовий десерт**

- Чорнослив, горіхи і какао подрібніть блендером в пюре (якщо чорнослив твердий, то залийте його попередньо гарячою водою на 30 хвилин).
- Отриману масу викладіть в невелику форму, застелену плівкою, добре утрамбуйте і розрівняйте.
- Желатин замочіть в холодній воді на 10 хвилин.
- Сливове пюре нагрійте, додайте цукор за смаком, желатин, перемішайте.
- Пюре з желатином вилийте на основу з чорносливу. Дайте застигнути в холодильнику або морозилці.
- Після застигання акуратно вийміть з форми і нарежте.
- **Щоб приготувати сливове пюре, очистіть сливу від кісточок, викладіть на деко і запікайте в духовці 1 годину (30 хвилин при температурі 200 °С, 30 хвилин при 160 °С). Запечені сливи остудіть**






# Макарони з малиново-лимонним смаком

- **Макарони "Все буде добре" - інгредієнти:**
- **для печива:**
- 150 г мигдальної муки, 150 г цукрової пудри, 55 г яєчних білків (кімнатної температури);
- **для меренги:**
- 150 г цукрової пудри, 55 г яєчних білків (кімнатної температури), 40 мл води, харчовий барвник за смаком;
- **для конфі:**
- 5 лимонів, 200 г цукру, 2 ст. ложки крохмалю, 35 ягід малини.
- **Макарони "Все буде добре" - приготування:**
- **Приготуйте меренгу для макарунів "Все буде добре"**
- З'єднайте цукрову пудру з водою і харчовим барвником і перемішайте.
- Доведіть сироп до кипіння, дайте покипіти 3-4 хвилини і відразу зніміть з вогню.
- Білки збийте в щільну піну і, не припиняючи збивати на великій швидкості міксера, тонкою цівкою поступово влийте в них гарячий сироп.
- Потім на середній швидкості збивайте білки приблизно 10 хвилин, поки вони повністю не охолонуть.

- **Приготуйте заготовки для макарунів "Все буде добре"**
- Мигдалеве борошно підсушіть у розігрітій до 100°C духовці 20 хвилин.
- З'єднайте мигдалеве борошно з цукровою пудрою і додайте яєчні білки.
- З'єднайте збиті білки з борошняною сумішшю.
- Акуратно, але недовго перемішайте тісто, щоб воно не стало занадто рідким і не розтеклося під час відсаджування макарунів.
- За допомогою кондитерського мішка відсадіть невеликі порції тіста в шаховому порядку на деко, застелене гладким і сухим папером для випічки.
- Акуратно постукайте деком об стіл, щоб із тіста вийшли бульбашки повітря, і верхівки макарунів стали гладкими.
- Залиште макаруни приблизно на 1 годину, щоб вони підсохли.
- Відправляйте макаруни в розігріту до 170°C духовку і випікайте 9-11 хвилин.
- Через 6 хвилин після початку випікання відкрийте духовку, щоб вийшло вологе повітря.
- Готові макаруни відразу зніміть із дека.

- **Приготуйте конфі для макарунів "Все буде добре"**
- Лимони помийте, зніміть цедру, відокремте м'якоть від плівок і вичавіть сік.
- Проваріть цедру, зливаючи воду 4 рази, щоб позбутися гіркоти.
- Лимонний сік і цедру засипте цукром і зваріть сироп на середньому вогні до повного розчинення цукру. При необхідності додайте ще цукор.
- Розведіть у невеликій кількості води крохмаль, додайте у конфі і уваріть до загустіння.
- Залиште конфі до повного охолодження.
- **Зберіть макаруни "Все буде добре"**
- На одну половинку макаруна по краю нанесіть конфі, в серединку покладіть ягоду малини і накрийте другою половинкою макаруна.
- Трохи притисніть макарун, щоб половинки добре склеїлися.
- Поставте макаруни в холодильник, щоб вони охололи.
- Подавайте макаруни кімнатної температури, для цього дістаньте їх із холодильника за 20-30 хвилин перед подачею.
- Смачного!



 tochka.net

# Абрикосові цукати - домашня курага

- **Інгредієнти:**
- 1 кг абрикосів  
400 мл води  
1 кг цукру  
сік з 1 лимона
- Беремо абрикоси і ретельно вимиваємо, видаляємо кісточки. Абрикоси беремо цілі (без пошкоджень), тверді, щоб не розварилися. У кастрюлю, у якій будуть варитися абрикоси, наливаємо воду, сік лимона та цукор і готуємо сироп. Викладаємо у готовий сироп половинки абрикос, доводимо до кипіння і варимо на малому вогні ще 5 хв.

Виключаємо газ і даємо абрикосам вистоятися 6 годин, варимо у три прийоми. Після цього абрикоси обережно відкидаємо на сито, даємо сиропу стекти.

Половинки абрикосів викладаємо шкіркою до низу на сітку ( у сушці) або на деко, застелене папером для випічки.

Сушимо при 45-50 °С у сушці або духовці (якщо у духовці, то дверці духовки тримати відкритими).

- Готові плоди обваляти у цукровій пудрі або цукрі дрібного помолу і укласти у підготовлену тару.  
Найкраще зберігати цукати у скляних банках, що щільно закриваються.

Смакота неймовірна



# Десерт з ягодами

- **Інгредієнти:**
- 100 г печива бісквітне для тірамісу (можна використати крекер від "Світоча" вершковий або шоколадний)  
0,5 л свіжої домашньої сметани  
2 ст. л. швидкорозчинного желатину  
1,5 скл. цукру-пудри (можна більше)  
свіжі полуниці, суниці
- Желатин розчинити в 1/4 скл. окропу, коли добре розчиниться та охолоне, додавати тоненькою цівкою до збитої з пудрою сметани.

Форму "застелити" харчовою плівкою, викласти на дно печиво. Далі шарами викладати сметану з ягодами (якщо використовувати крекер, то викласти ще один шар печива)

Поставити на ніч до холодильника





# Десерт з груші та сиру

- Інгредієнти
- [Груші](#) -3 шт.
- [сир домашній](#) 150-200 г
- [цукрова пудра](#) 1/3 склянки
- [горіхи грецькі](#) 50-70 г
- [мед липовий](#) 3 ст. ложки
- Розраховано на 3 порції
- Приготування:
- — грушу порізати кружельцями:
- зернята повирізати:
- домашній сир перетерти з цукровою пудрою за допомогою блендера:
- горіхи можна підсмажити на сухій сковорідці, далі викладати шарами кружельце груші, сир, горіхи.....:
- готову пірамідку з груші полити медом:
- Смачного!



*Gutka*

# Десерт “Фруктовий рай”

- **Інгредієнти для приготування: Десерт “Фруктовий рай”**
- яблуко: 1 шт.
- груша: 1 шт.
- полуниці: 5-7 шт.
- апельсин: 1 шт.
- червона смородина: кілька гілочок
- диня: кілька шматочків
- цукор: 1-2 ст. ложки
- **Як приготувати Десерт “Фруктовий рай”**
- **Готуємо так:**
- Фрукти та ягоди помити, почистити, нарізати невеликими кубиками й перемішати. Додати цукор й ще раз перемішати.
- Покласти на тарілку сервірувальне кільце і щільно наповнити його фруктово-ягідною сумішшю. Оздобити шматочками фруктів чи ягід.
- \* **За бажанням до десерту можна додати також ванільний цукор, дрібку кориці, а замість цукру використати мед.**



# Рулет з халвою і ягодами

- **Інгредієнти для приготування: Рулет з халвою і ягодами**
- **Для тіста**
- яйця: 4 шт.
- цукор: 120 г
- борошно: 75 г
- картопляний крохмаль: 50 г
- розпушувач для тіста: 5 г
- ванільний цукор: за смаком
- вершки та ягоди: для оздоблення
- **Для начинки**
- сир кисломолочний: 250 г
- ягоди: 200 г
- вершки 33%: 100 г
- халва: 100 г.
- цукор: 100 г.

- **Як приготувати Рулет з халвою і ягодами**
- **Готуємо так:**
- Для приготування начинки сир перетерти через сито і змішати з подрібненою халвою у в однорідну масу. Будь-які ягоди за смаком (ожину, малину, чорниці тощо) перебрати, помити, обсушити, розімнути й перемішати з цукром. Додати ягоди з цукром у суміш сиру й халви, також додати вершки й збити все до однорідної консистенції. Покласти начинку в холодильник.
- Збити яйця з цукром та ванільним цукром у пишну піну. Додати поступово борошно, змішане з розпушувачем для тіста. Ретельно розтерти масу, щоб не було грудочок. Форму для випічки застелити пергаментним папером і вилити масу тонким шаром, розрівняти і випікати 10 хвилин у духовці, попередньо розігрітій до 180 С.
- Гарячий бісквіт відразу згорнути в рулет і залишити, щоб охолов. Охолоджений рулет розгорнути, змастити начинкою і знову згорнути. Поставити у холодильник на 1-2 години. Перед подачею до столу оздобити рулет збити вершками та ягодами.



© Anastasia Toms for [cookingbird.co](http://cookingbird.co)



# Еклери з вершково-полуничним кремом

- **Інгредієнти для приготування: Еклери з вершково-полуничним кремом**
- вершковий маргарин - 125 г,
- борошно - 200 г,
- яйця - 5 шт.,
- вершки (30-35 % жирності) - 0,5 л,
- цукор - за смаком,
- полуниця - 300 г,
- вода - 250 мл.
- **Як приготувати Еклери з вершково-полуничним кремом**
- Приготуйте заварне тісто. Закип'ятіть воду з маргарином. Поступово додайте борошно, постійно перемішуючи. Коли тісто охолоне, по одному вбийте в нього яйця, перемішайте до однорідності.
- Викладіть тісто у вигляді еклерів на застелене папером для випічки деко. Перші 10 хвилин випікайте при температурі 200 °С, потім ще 25 хвилин при температурі 190 °С. При випіканні не можна відкривати духовку.
- Приготуйте крем. Вершки збийте з цукром і полуницею.
- Охолоджені еклери розріжте, начиніть кремом і прикрасьте за бажанням.
- **Такі еклери можна готувати не тільки з полуницею, але і з будь-якими іншими сезонними ягодами.**



# Сирники с полуницею

- **Інгредієнти для приготування: Сирники с полуницею**
- яйце: 1 шт.
- сир кисломолочний: 200 г
- цукор: 2 ст. ложки
- борошно: 2 ст. ложки
- полуниці: 5-6 шт
- **Як приготувати Сирники с полуницею**
- **Готуємо так:**
- 1. Сир змішати з яйцем, цукром та борошном, добре перетерти до однорідності. Полуниці порізати пластин очками. Взяти 1 ложку маси, загорнути в неї пластинку полуниці, заліпити сирник. Смажити сирники на гарячій сковорідці з обох боків до золотистого кольору.
- \* **Такі сирники – хороший варіант для сніданку. Адже сир містить багато білку, кальцію та фосфору, і при цьому в ньому мало калорій та жиру. А полуниця покращує настрій.**



# Крижаний полуничний мікс

- **Інгредієнти для приготування: Крижаний полуничний мікс**
- полуниця - 100 г,
- цукровий сироп - 30 мл,
- сіль - на кінчику ножа,
- кип'ячена вода - 50 мл,
- крижана крихта - 150 г.
- **Як приготувати Крижаний полуничний мікс**
- Збийте полуницю з цукровим сиропом, сіллю і теплою кип'яченою водою.
- Додайте подрібнений лід і ще раз збийте. Прикрасьте полуницею.



# Десерт з вівсяної каші, пломбіру та ягід

- **Інгредієнти для приготування: Десерт з вівсяної каші, пломбіру та ягід**
- вівсяна каша, зварена на молоці з цукром (рідка) - 150 мл,
- пломбір - 100 мл,
- малина - 1 склянка,
- сік половини лайма.
- **Як приготувати Десерт з вівсяної каші, пломбіру та ягід**
- Охолодіть кашу, змішайте з підталим пломбіром і збийте блендером.
- Малину розімніть вилкою. Залиште декілька ягід для прикраси.
- Малину змішайте із соком лайма.
- На дно креманки викладіть ягідне пюре, зверху – збиту з пломбіром кашу.
- Прикрасьте ягодами і поставте на 20 хвилин у морозильник.





# Десерт «Чорничне задоволення»

- **Інгредієнти для приготування: Десерт «Чорничне задоволення»**
- **Для кексу:**
- вершкове масло - 50 г,
- цукор - 40 г,
- борошно - 50 г,
- розпушувач - 0,5 ч. ложки,
- сода - на кінчику ножа,
- сіль - 1/4 ч. ложки,
- яйце - 1 шт.,
- молоко - 1 ст. ложка.
- **Для крему:**
- вершки (33-35% жирності) - 80 мл,
- [маскарпоне](#) - 50 г,
- цукрова пудра - 20 г,
- чорниця - 100 г + 20 г для прикраси,
- збиті вершки - для прикраси.

- **Як приготувати Десерт «Чорничне задоволення»**
- Масло кімнатної температури збийте з цукром.
- Борошно просійте і змішайте з сухими інгредієнтами.
- До масла додайте яйце і молоко, перемішайте, додайте сухі інгредієнти. Замісіть тісто.
- Викладіть тісто у форму для маффінів і випікайте в нагрітій до 180 °С духовці 25-30 хвилин.
- Вершки збийте до густоти. Додайте маскарпоне і цукрову пудру, перемішайте.
- Розімніть виделкою 100 г чорниці.
- У склянку викладіть трохи порізаного кексу, полийте чорницею, потім кремом. Повторіть ще раз.
- Зверху викладіть цілу чорницю і поставте десерт на ніч у холодильник.
- Перед подачею, прикрасьте десерт вершками.
- **Якщо ви хочете спростити приготування цього десерту, використовуйте куплений кекс.**



# Десерт із грушевого желе, морозива та збитих вершків

- **Інгредієнти для приготування: Десерт із грушевого желе, морозива та збитих вершків**
- **Для грушевого желе:**
- груші - 2 шт.,
- цукор - 2-4 ст. ложки,
- вода - 100 мл,
- желатин - 1 ч. ложка.
- **Ще знадобиться:**
- морозиво - 100 г,
- вершки для збивання - 200 мл,
- цукрова пудра - за смаком,
- желатин - 0,5 ч. ложки.
- **Як приготувати Десерт із грушевого желе, морозива та збитих вершків**
- Приготуйте грушеве желе. Желатин залийте невеликою кількістю холодної води.
- Груші очистіть, нарежте невеликими шматочками, додайте цукор і воду.
- Поставте груші на середній вогонь і варіть 10 хвилин. Трохи остудіть і додайте набряклий желатин. Вилийте в келихи для подачі десерту.
- Коли сироп застигне, викладіть зверху морозиво.
- Вершки збийте, додати цукрову пудру і розведений желатин. На морозиво викладіть вершки. Прикрасьте десерт за бажанням.



<http://389.pp.ua/>

# Тортик “Вітраж”

- **Інгредієнти для приготування: Тортик “Вітраж”**
- желе в пакетах різних кольорів: 3-4 шт.
- банани: 3 шт.
- крекер солодкий: 100 г
- сметана: півсклянки
- цукор: півсклянки
- вода: 150 мл
- лимонний сік : 2 ч. ложки
- желатин: 1, 5 ст. ложки

- **Як приготувати Тортик “Вітраж”**

- **Готуємо так:**

- 1. Приготувати желе згідно з інструкцією на упакованні (желе кожного кольору готувати окремо). Коли желе повністю застигне, порізати його на шматочки довільної форми.
- 2. Желатин залити водою і залишити на півгодини. Тоді нагрівати на маленькому вогні до повного розчинення. Змішати сметану, цукор та розчинений охолоджений желатин.
- 4. Банани почистити, нарізати кружальцями й збризнути лимонним соком. Крекери поламати.
- 3. Форму застелити харчовою плівкою, викласти впереміж желе різних кольорів. Поверх желе викласти банани, а тоді – крекер. Залити все сметаною з желатином і поставити в холодильник до повного застигання.
- 4. Коли тортик повністю застигне, обережно перевернути форму так, щоб желе було зверху, і зняти плівку.
- \* Окрім бананів, можна використати і інші фрукти – ківі, полуниці, вишні тощо. Сметану можна замінити йогуртом, підсолодивши його за смаком.
- \* Щоб тортик легше відділявся від харчової плівки, її можна змастити розтопленим вершковим маслом або горіховою олією.



[eda-na-stole.ru](http://eda-na-stole.ru)



# Флан з медом

- **Інгредієнти для приготування: Флан з медом**
- яйця: 2 шт.
- молоко: 150 мл
- згущене молоко: 50 мл
- цукор: 75 г
- мелена кориця: 1/4 ч. ложки
- ванільний цукор та рідкий мед: за смаком
- **Як приготувати Флан з медом**
- **Готуємо так:**
- Цукор розтопити на сковороді на маленькому вогні і відразу розлити цукрову карамель у формочки.
- Яйця збити, додати молоко, згущене молоко, ванільний цукор, корицю і ще раз добре збити. Масу процідити і розлити у формочки поверх цукрової карамелі.
- Викласти форми на водяну баню (вони повинні бути занурені у воду на 2/3 або хоча б на половину висоти) і помістити у духовку. Запікати від 40 хвилин до години (маленькі порційні флани пектимуться швидше, один більший флан потрібно пекти довше).
- Тарілки, на яких подаватимуться флани, полити медом і обережно перевернути їх з формочок карамеллю догори.
- \* Флан треба охолоджувати у формі, в якій він запікався. Якщо він не хоче відділятися від стінок форми, обережно відділити його за допомогою ножа, а, перевернувши форму, постукати по денці.



Altares para los dioses

Altares para los dioses

# Фруктовий салат в апельсинових чашечках

- **Інгредієнти для приготування: Фруктовий салат в апельсинових чашечках**
- апельсини - 4-5 шт.,
- киви - 1 шт.,
- виноград - 100 г,
- полуниця - 100 г,
- мед і сік лимона - для заправки,
- зерна гранати - для прикраси.
- **Як приготувати Фруктовий салат в апельсинових чашечках**
- З вимитих апельсинів зріжте «капельюшки». Акуратно вийміть м'якоть, щоб не пошкодити шкірку.
- Поріжте м'якоть апельсина, ківі, виноград і полуницю.
- Змішайте мед із соком лимона.
- Змішайте всі фрукти і ягоди, заправте салат приготовленою заправкою.
- Наповніть салатом шкірки апельсинів. Зверху прикрасьте зернами гранату.
- **Апельсинові чашечки можна прикрасити за допомогою бутонів гвоздики.**



# Сирна паска з цукатами

- **Інгредієнти для приготування: Сирна паска з цукатами**
- домашній сир - 1 кг,
- вершкове масло - 200 г,
- яйця - 5 шт.,
- цукор - 200 г,
- ванільний цукор - 1 ч. ложка,
- вершки - 400 мл,
- родзинки - 100 г,
- цукати - 100 г.
- **Як приготувати Сирна паска з цукатами**
- Протріть через дрібне сито сир.
- У сирну масу додайте злегка розм'якшене масло і перемішайте.
- Збийте яйця з цукром і ванільним цукром.
- Додайте вершки, перемішайте і поставте на середній вогонь. Доведіть до кипіння і варіть до тих пір, поки маса не почне гуснути (приблизно три хвилини після закипання). Зніміть з вогню і остудіть.
- Дрібно поріжте цукати. Промийте і висушіть родзинки.

- Змішайте всі інгредієнти з сиром, додайте яєчну масу, перемішайте.
- Викладіть сирну масу в форму для пасок. Застеліть форму марлею, складеною в п'ять шарів, так щоб краї марлі звисали. Викладіть паску на марлю, краї загорніть. Поставте форму в миску, щоб стекла зайва рідина. На марлю поставте вантаж (наприклад, 3-х літрову банку з водою).
- Поставте паску в холодильник на 12 годин. Потім, акуратно зніміть марлю, переверніть форму і прикрасьте сирну паску цукатами.



# Тістечка «Валентинки»

- **Інгредієнти для приготування: Тістечка «Валентинки»**
- полуниця (заморожена) - 300 г,
- кокосова стружка - 100 г,
- білки 2 яєць,
- цукор - 190 г,
- борошно - 60 г,
- вершки (30-33% жирності) - 500 мл,
- желатин - 15 г,
- ванільний цукор - 15 г.



- **Як приготувати Тістечка «Валентинки»**
- Розморозьте полуницю. Кокосову стружку дрібно перемеліть. Білки збийте з цукром – спочатку окремо білки до стійкої білої піни, потім поступово додайте цукор і продовжуйте збивати ще 5-7 хвилин. На низькій швидкості міксера змішайте білки зі змеленою кокосовою стружкою і 2 ст. ложками пшеничного борошна.
- Деко викладіть папером для випічки. Акуратно викладіть кокосове тісто. Випікайте в злегка відчиненій духовці при слабкій температурі 1 годину. Охолодіть.
- Желатин замочіть в половині склянки кип'яченої води.
- Розморожену полуницю перетріть на пюре. Половину полуниці відкладіть в мисочку, додайте ванільний цукор і набряклий желатин. Підігрійте суміш на слабкому вогні до повного розчинення желатину. Охолодіть і поставте в холодильник.
- Вершки вилийте у високу миску. Ємність з вершками помістіть в каструлю з крижаною водою. Збивайте вершки на низькій швидкості близько хвилини. Коли вершки злегка зіб'ються, збільште швидкість і продовжуйте збивати ще 7 хвилин. Поставте вершки в холодильник.
- Коли желе досягне консистенції густого варення, підмісіть його до вершків, збиваючи міксером на низькій швидкості. Приготоване вершкове суфле викладіть на кокосовий корж.
- До другої половини полуничного пюре додайте декілька столових ложок цукру і зваріть з нього густе повидло. Охолодіть і намажте на суфле. Поставте в холодильник.
- Вранці нарежте тістечка за допомогою формочок-сердечок і обваляйте в кокосовій стружці.



# Самоцвіти – десерт з желе

- **Інгредієнти для приготування: Самоцвіти – десерт з желе**
- желе різного кольору – 6 пачок,
- згущене молоко – 1 банка,
- желатин – 2 пакетики,
- кип'ячена вода – 2 склянки.
- **Як приготувати Самоцвіти – десерт з желе**
- Готуємо так:
- 1. Для приготування **десерту з желе** приготуйте різнокольорове желе згідно інструкції на пакеті. Як тільки желе охолоне та застигне, наріжте його гарячим гострим ножем на шматочки.
- 2. Перемішайте між собою шматочки желе різних кольорів.
- 3. Розчиніть два пакети желатину в 0,5 склянці холодної води, нехай набухне протягом години.
- 4. Додайте 1,5 склянки кип'яченої води і розчиніть желатин.
- 5. Додайте банку згущеного молока, перемішайте та охолодіть.
- 6. Як тільки суміш охолоне, вилийте її на кубики різнокольорового желе. Поставте на ніч в холодильник



# Панакота

- Інгредієнти:
- 1. 150 мл вершків
- 2. 150 мл йогурту (без добавок)
- 3. 3 столових ложки цукру
- 4. 20 г желатину
- Процес приготування:
- 1. Залийте желатин окропом і дайте настоятися. У маленьку каструльку налейте вершки і додайте цукор і відправте все на повільний вогонь. Доведіть масу до кипіння і помішуйте, щоб цукор повністю розчинився.
- 2. Зніміть каструлю з вогню і додайте заздалегідь розмочений желатин. Добре перемішайте і дайте масі повністю охолонути.
- 3. Тим часом збийте йогурт електричним міксером. Коли вершкова маса охолоне, змішайте її з йогуртом.
- 4. Розлийте по невеликих формочках і відправте в холодильник на 6 годин. Через 6 годин переверніть готову панакоту на блюдця і полийте варенням або сиропом.



**Дякую за увагу**  
**<http://389.pp.ua/>**  
**<http://389food.hol.es/>**