

приготовления и подача пудинга, суфле, запеканки.



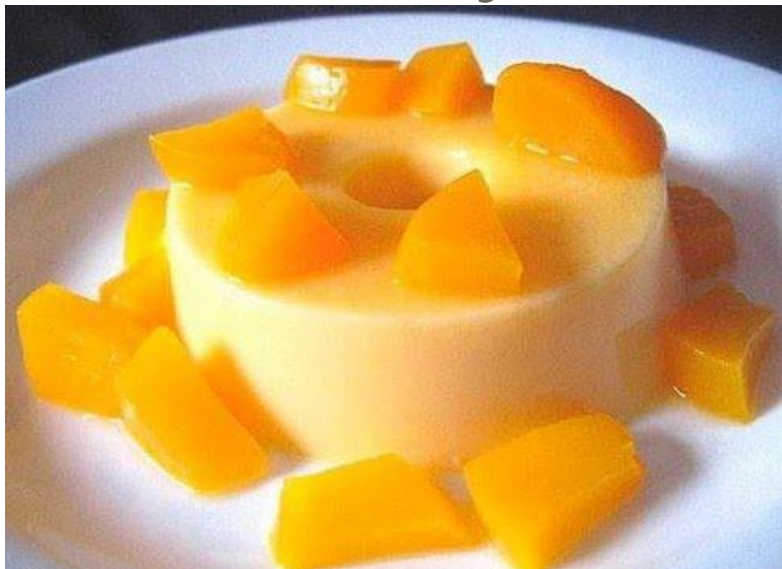
Пудинг можно приготовить, из сухарей, белого хлеба, творога, различных круп, он получается нежным и пышным. Пудинги выпекают сначала в слабо разогретой духовке, только постепенно надо доводить температуру до **200-225** градусов. Если выпекать сразу в очень горячей духовке, сверху быстро образуется плотная корочка, которая начинает гореть, в то время как внутри пудинг остается сырым. Такой пудинг сразу же оседает, как только его вынимают из духовки. Белки следует предварительно охладить, посуда, в которой будем взбивать, не должна иметь остатков жира. И, белки надо тщательно отделить от желтков. Вначале взбивать надо медленно. Когда появится белая пена, начинайте взбивать интенсивнее. Взбитые белки нужно использовать сразу, так как они быстро оседают, как только улетучивается воздух

Для придания большей пышности пудингу белки надо вводить в подготовленную массу в два приема. Сначала смешайте массу примерно с четвертой частью белков, а затем добавляйте остальные. Смесь осторожно перемешивайте сверху вниз. Форму для выпекания надо смазать жиром и посыпать сухарями. Теперь полученную массу выложить в нее на $\frac{3}{4}$ объема посуды и запечь в духовке. При подаче на стол можно посыпать сверху сахарной пудрой. Очень вкусен пудинг с молоком или сливками.

Технология приготовления:

- Творожный пудинг делают так. 500 г творога протереть через сито. Желтки 3 яиц растереть с 4-5 столовыми ложками сахарного песка, двумя столовыми ложками масла. Всыпать 1,5 столовой ложки пшеничной муки, добавить 2-3 столовых ложки изюма, перемешать и в два приема ввести взбитые яичные белки, Все осторожно перемешать сверху вниз. В смазанную жиром и обсыпанную сухарями форму выложить приготовленную массу, смазать сверху яйцом, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Подача пудинга:



- **Запеканки** являются разновидностью пудинга, но их как раз и запекают до образования на поверхности румяной корочки.

Запеканки выпекаются на противне или на сковороде, масса выкладывается слоем не больше 4-5 см. Поверхность смазывается яйцом, смешанным со сметаной.



Технология приготовления:

- Для запеканки из лапши с яблоками нужно: 600 г молока, 200 г лапши, 4-5 столовых ложек сахарного песка, 3-4 яйца, 2-3 столовых ложки масла, 4-6 яблок, одна столовая ложка молотых сухарей, ванильный сахар.
Почистить яблоки и нарезать ломтиками или соломкой, посыпать сахаром и дать постоять минут 20. Лапшу отварить сначала в воде минут 10, затем воду слить и залить горячим молоком. Готовую лапшу остудить. Она должна быть густой. Яичные желтки растереть с сахаром, маслом, добавить ванильный порошок. Смешать это с лапшой, затем в два приема добавить взбитые белки.
На смазанный жиром и посыпанный сухарями противень положить ровным слоем часть лапши, затем слой яблок, затем опять слой лапши. Поверхность разровнять, смазать яйцом и поставить в духовой шкаф.

Подача запеканок:



- **суфле** Подают суфле в горячем виде, сразу же после выпечки, в той же посуде, в которой выпекалось. Сверху его посыпают сахарной пудрой. Суфле хорошо со сливками, молочным коктейлем, различными соками. Суфле можно делать из свежих фруктов и ягод, из джемов и конфитюров.



Технология приготовления:

- Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 мин.

Подача суфле:

