



16 РЕЦЕПТІВ ЮЛІЇ ВИСОЦЬКОЇ



Єдине Діло

ДЕСЕРТИ



Лимонные эклеры



Продукты: 100 гр муки, щепотка соли, щепотка сахара, 180 мл горячей воды, 85 гр сливочного масла, 3 яйца.
Для крема: 175 гр сливочного масла (комнатной температуры), 125 гр сахара, 5 желтков, 2 лимона.
Для карамели: 1 стакан воды, 150 гр сахара, 2 лимона.

Разогрейте духовку до 180 °С. Просейте муку через сито два раза, просеивая второй раз добавляя по щепотке соли и сахара. Растопите масло в горячей воде, всыпьте

просеянную муку и, энергично перемешивая, доведите до однородного состояния. Взбейте слегка яйца и введите их постепенно, не переставая мешать, чтобы тесто стало гладким и блестящим. Смажьте противень маслом. Обмакните столовую ложку в воде, выкладывайте ложкой тесто на противень, формируя пирожные. Выпекайте 15 минут в разогретой до 180 °С духовке. Затем убавьте температуру до 150 °С и выпекайте еще 10 минут. Крем: Разотрите масло с сахаром, добавляя по одному введите 5 желтков, мелко натертую цедру и сок 2-х лимонов, вымешайте. Поставьте посуду с кремом на водяную баню. Не переставая перемешивайте, чтобы желтки не свернулись. Когда крем станет гуще, снимите его с водяной бани и протрите через сито, чтобы избавиться от возможных комочков. Надрежьте эклеры и начините их кремом. Карамель: Ножом для чистки овощей снимите с двух оставшихся лимонов цедру длинными тонкими полосками. Влейте в глубокую сковороду 1 стакан воды и всыпьте 150 г сахара, поставьте на огонь, когда сахар растворится, добавьте тонко нарезанную цедру 2-х лимонов и сварите густую карамель. Украсьте ею эклеры.

Торт “Кофе-шок”



Продукты: 180 г темного шоколада, 3 ст. ложки очень крепкого кофе, 140 г сливочного масла, 5 яиц, 200 г коричневого сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 3 ст. ложки какао-пудры, 90 г муки, щепотка молотого мускатного ореха.

Разогрейте духовку до 180°С. Форму для выпечки смажьте маслом, выложите бумагой для выпечки, бумагу также смажьте маслом.

Растопите шоколад на водяной бане. Добавьте в растопленный шоколад кофе, 2-3 минуты не трогайте, затем осторожно перемешайте, добавьте сливочное масло, помешивайте, пока масло не растворится. Отделите белки от желтков, белки взбейте в крепкую пену, не переставая взбивать, добавьте коричневый сахар. Смешайте разрыхлитель с какао и мукой. В слегка остывший шоколад введите желтки. Осторожно смешайте шоколадную массу с белками и добавьте муку, просеивая ее через сито. Масса должна быть легкой и воздушной. Осторожно переложите ее в форму. Выпекайте торт 35 минут. Остывший торт выньте из формы, щедро посыпьте какао-порошком.

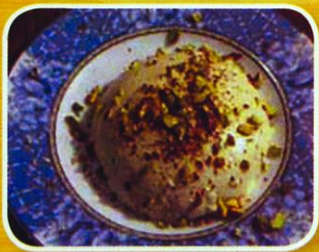
Рисовый пудинг



Продукты: 1,3 л молока, 100 г сахара или сахарной пудры, 100 г сливочного масла, несколько капель ванильной эссенции, 1 стакан риса для пудинга (или измельченного риса Арборио), плитка шоколада.

На водяной бане растопите плитку шоколада. В молоко добавьте сахар, масло, рис, ванильную эссенцию. Поставьте на огонь и доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите 20-25 минут до тех пор, пока пудинг не загустеет. Выложите пудинг в чашки и украсьте шоколадом.

Десерт из йогурта



Продукты: 2 пакетика желатина, 500 г самого жирного йогурта, 1,5 пакетика ванильного сахара, 4-5 ст. ложек сахара, 2 апельсина, 50 г почищенных и размельченных фисташек, 1 стакан сливок 33%.

Замочите 2 пачки желатина в стакане с водой на 10 минут. Слегка взбейте йогурт, ванильный сахар, 4-5 ст. ложек обыкновенного сахара. Добавьте в йогурт сок 2 апельсинов. Взбейте стакан сливок. Процедите желатин через сито, выложите в миску и поставьте на водяную баню, чтобы он растворился. Поставьте сливки в холодильник на некоторое время. Введите растворившийся желатин в йогурт и поставьте в холодильник, чтобы он остыл и загустел. Затем смешайте йогурт со сливками, вылейте в красивые формы и поставьте в холодильник на 2 часа. Застывший десерт украсьте фисташками.

Творожный торт



Продукты: 0,5 жирного творога, 3 желтка, 0,5 стакана сахарной пудры, 100 мл жирных сливок, сок половины лимона, 200 г бисквитного измельченного печенья, 50 г сливочного масла.

Протрите творог через сито, чтобы он стал более воздушным. Взбейте в блендере 3 желтка и 0,5 стакана сахарной пудры. Добавьте взбитые желтки, 100 мл сливок и сок лимона в творожную массу. Перемешайте сливочное масло с измельченным печеньем. Смажьте разъемную форму для выпечки сливочным маслом. Выложите сначала массу из крошек, сверху творожную массу. Поставьте на 3 часа в морозильник. Украсьте взбитыми сливками.

Торт лимонный



Продукты: 350 г муки, 175 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 3 желтка. Начинка: 9 желтков, 6 яиц, цедра и сок 7 лимонов, 300 г сахара, 300 г размягченного сливочного масла.

В просеянную муку на крупной терке натрите охлажденное сливочное масло, добавьте щепотку соли, перемешайте до состояния крупной крошки. Затем добавьте сахарную пудру и 3 желтка, замесите тесто, сформируйте из него шар, заверните в пленку, положите в холодильник на 40-60 минут. В большой миске взбейте венчиком 6 яиц, 9 желтков, лимонный сок, измельченную цедру, 300 г сахара. Поставьте миску на водяную баню, постоянно помешивая желтково-лимонную массу. Когда сахар растворится, добавьте размягченное масло. Когда масса станет однородной и кремообразной, снимите. Большую разъемную форму смажьте маслом, на крупной терке натрите охлажденное тесто прямо в форму, распределите его по дну и краям формы равномерным слоем толщиной около 5 мм. В разогретой до 180°C духовке выпекайте тесто 15 минут. В пропеченный корж влейте лимонно-желтковый крем и отправьте в духовку еще на 5-8 минут.

Фруктовое желе с шампанским



Продукты: 500 г ягод (малина, ежевика, черника, красная смородина, чем разнообразнее, тем лучше), 2 упаковки желатина, 100 мл апельсинового сока, 400 г шампанского.

Желе растворите в теплой воде, оставьте на 40 минут, затем доведите до кипения, процедите через сито, влейте в желе теплый апельсиновый сок. Примерно по одной горсти ягод уложите в красивые небольшие чашки, влейте желе с соком, по 50 г шампанского и поставьте в холодильник на 4-5 часов.

Шоколадный торт с имбирем



Продукты: 500 г темного шоколада, 500 г сливочного масла, 10 яиц, 400 г сахарной пудры, 70 г кукурузной муки, 100 г натертого имбиря, 2-3 ст. ложки какао-порошка.

На водяной бане растопите шоколад и сливочное масло. Взбейте 10 яиц и 400 г сахарной пудры. Добавьте натертый имбирь в растопленный шоколад и масло, перемешайте, затем добавьте муку и какао-порошок и еще раз тщательно перемешайте. Соедините получившуюся шоколадную массу со взбитыми яйцами и очень осторожно вымешайте. Смажьте большую разъемную форму маслом и влейте в нее шоколадную массу. Выпекайте в разогретой до 180°C духовки 40-45 минут.

Тирамису с белым шоколадом



продукты: 500 г сыра "Маскарпоне", 300 мл сливок 35%, 150 г сахарной пудры, 100 г черного шоколада, 1-2 чайные ложки рома или коньяка, 100 г белого шоколада, бисквиты "Дамские пальчики" - 1 упаковка, 1 чашка крепко заваренного черного кофе.

Сливки взбить с сахарной пудрой и добавить 1-2 ч ложки рома или коньяка. Черный шоколад растопить и смешать с сыром "Маскарпоне" и взбитыми сливками. Бисквит пропитать крепким кофе, уложить в коктейльные бокалы, сверху выложить шоколадно-кремовую массу и посыпать натертым шоколадом. Готовое блюдо поставить на несколько часов в холодильник.

Пахлава

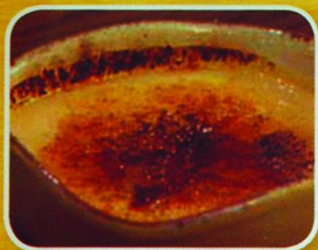


Продукты: 0,5 кг муки, 100 г сливочного масла, два яйца, 0,5 л молока, 300 г грецких орехов, 900 г сахарного песка, топленое сливочное масло, кардамон, шафран, сухие дрожжи, соль.

Грецкие орехи подсушить в духовке около 10 минут, измельчить, добавить 300 г сахарного песка и 1/2 ч ложки кардамона. 1/2 ч ложки дрожжей развести

в теплом молоке, вылить в муку. Добавить щепотку соли, два яйца, размягченное сливочное масло. Месить, добавляя молоко с небольшим количеством шафрана, до состояния теста, готового к раскатыванию. Оставить на 2-3 часа в теплом месте, после чего разделить на 10, примерно равных, частей и тонко раскатать. На противень, хорошо смазанный растительным маслом, выложить 10 слоев теста, пересыпая их измельченными грецкими орехами с сахаром. Смазать верхний слой яичным желтком, смешанным с чайной ложкой шафрана. Разогреть духовку до 180°C и выпекать в течение 7-8 минут. Подпеченный корж разрезать на традиционные ромбы, украсить половинками грецкого ореха. Полить сверху топленным маслом и оставить в духовке (150-160°C) на 1 час. 600 г сахарного песка залить 2 стаканами воды, варить до загустения на медленном огне. Получившимся сиропом залить готовую пахлаву и оставить на 1 час.

Каталонский крем



Продукты: 750 мл молока, полпалочки корицы, 6 яиц, 1 ст. ложка кукурузной муки, 120 г сахарной пудры.

Влейте в кастрюльку 500 мл молока, добавьте полпалочки корицы, поставьте на огонь и доведите до кипения. Взбейте венчиком 6 яиц. В оставшееся молоко всыпьте 1 ст. ложку кукурузной муки, перемешайте, затем всыпьте сахарную пудру и еще раз тщательно перемешайте. Соедините получившуюся массу со взбитыми яйцами, влейте теплое молоко. Поставьте на водяную баню и, постоянно помешивая, дождитесь, пока масса загустеет. Затем загустевший крем влейте в огнеупорные креманки, поставьте в холодильник на несколько часов. Перед подачей посыпьте крем сахаром и поставьте на несколько минут в сильно разогретую духовку, желательно, под гриль, чтобы сахар закарамелизовался.

Шоколадный чиз-кейк



Продукты: 450 г черного шоколада, 150 г шоколадного печенья, 800 г сыра «Филадельфия», 4 яйца, 200 г сахара, 150 г сливочного масла, какао-порошок, сахарная пудра.

Измельчите шоколадное печенье до состояния крошки и разотрите со 100 г размягченного сливочного масла. Получившуюся массу выложите тонким слоем на дно разъемной формы, предварительно смазав ее маслом.

Поставьте в разогретую духовку на 10 минут. Отделите белки от желтков. Разотрите хорошенько желтки с сахаром. Растопите шоколад на водяной бане, добавьте в него 50 г сливочного масла. Взбейте венчиком белки со щепоткой соли. Перемешайте взбитые желтки с сыром «Филадельфия», добавьте шоколад и перемешайте. Затем осторожно введите белки и еще раз тщательно перемешайте. Выложите шоколадно-сливочную массу на торт. В большой глубокий противень налейте кипящую воду и поставьте туда форму. Выпекайте 40 минут в разогретой до 180°C духовке. Остывший чиз-кейк поставьте на 4-6 часов в холодильник, затем посыпьте какао-порошком и сахарной пудрой.

Торт «Черный лес»



Продукты: 100 г черного шоколада, 350 г сахарной пудры, 45 мл воды, 1 ст. ложка желатина, 10 яиц, 2 ст. ложки какао-порошка, 200 г муки, 0,5 литра сливок 22%, 140 мл молока, 75 мл любого ликера, 680 мл сливок 35%, 200 г свежемороженой вишни, палочка корицы.

Замочите 1 ст. ложку желатина в воде на 40-60 минут. На водяной бане растопите плитку

шоколада. В 45 мл воды растворите 50 г сахарной пудры. Отделите 2 желтка от белков. Взбейте желтки, добавьте теплый сахарный сироп, растопленный шоколад. Взбейте в блендере 180 мл сливок 35% и добавьте их в шоколадно-желтковую массу, тщательно перемешайте. 8 яиц и 150 г сахарной пудры взбейте в блендере, не переставая взбивать добавьте 2 ст. ложки какао-порошка, затем 200 г муки. Разъемную форму смажьте маслом и выложите в нее получившееся тесто, равномерно распределив, выпекайте в разогретой духовке 15 минут. В кастрюльке доведите до кипения 0,5 л сливок 22%, 140 мл молока и 100 г сахарной пудры (не дайте закипеть!). Добавьте сюда желатин и 25 мл ликера, перемешайте, когда смесь остынет, поставьте ее на несколько часов в холодильник. Замороженную вишню, 50 мл ликера, 50 г сахарной пудры, 2-3 ст. ложки воды и палочку корицы поместите в кастрюльку, доведите до кипения и уварите так, чтобы жидкости стало меньше. Испеченный корж разрежьте вдоль на 2 части. Взбейте 0,5 сливок 35%. Одну половину коржа полейте получившимся вишневым компотом, выложите половину вишен. Сверху выкладывайте слоями: слой сливочного желе, слой шоколадного крема, слой взбитых сливок (в помощью кондитерского пакета или шприца). Украсьте оставшимися вишнями. Торт можно сделать выше, если использовать 2-ю часть коржа, который нужно пропитать вишневым компотом и украсить взбитыми сливками и вишнями.

Бананы в кляре



Продукты: 2-3 банана, 100 г рисовой муки, газированная минеральная вода, арахисовое масло (или другое растительное масло без сильного запаха), сахарная пудра.

Сделайте кляр из муки и минеральной воды (должна получиться консистенция жидкой сметаны). Разогрейте в воке арахисовое масло. Разрезанные вдоль половинки очищенных бананов обмакивайте в кляр и жарьте по несколько минут на каждой стороне до золотистого цвета. Присыпьте сахарной пудрой.

Мусс из шоколада



Продукты: 225 г черного шоколада, 4 ст. ложки воды, 4 яйца, 90 мл самых жирных сливок, 3 ст. ложки сахарной пудры, 2-3 ст. ложки апельсинового ликера.

На водяной бане растопите шоколад, добавив 4 ст. ложки воды. Отделите белки от желтков. Взбивайте желтки, пока они не загустеют и не приобретут лимонный цвет. Добавьте желтки в расплавленный шоколад. Взбейте охлажденные сливки. Выложите шоколадную смесь к взбитым сливкам и осторожно перемешайте. Добавьте апельсиновый ликер. Взбейте белки с сахарной пудрой. Очень осторожно введите белки в шоколадную смесь. Полученную смесь ложкой выложите в десертные стаканчики или креманки. До подачи на стол держите в холодильнике в закрытом виде.

Десерт “Зимняя вишня”



Продукты: 10 «дамских пальчиков» (или другое десертное печенье), 100 г вишневого варенья, 50 мл вишневого сиропа или ликера, 100 г сушеной вишни, 3 желтка, 25 г сахара, 250 мл молока, 100 мл сливок 35%, 1 банан, горсть жареного миндаля.

Поломайте печенье пополам, каждую половинку смажьте вареньем, затем уложите по 3 кусочка печенья в красивые чашки или бокалы для мартини, полейте слегка вишневым ликером или сиропом. Бросьте в каждый бокал по 6-7 сушеных вишен, 3-4 кусочка банана. Взбейте желтки с сахаром. Вскипятите молоко, добавьте желтки в горячее молоко. На очень медленном огне, постоянно помешивая, дождитесь, пока крем загустеет. Охладите крем. Взбейте сливки. Влейте немного крема в каждый бокал, сверху положите ложку взбитых сливок, посыпьте измельченным миндалем.



ТАКОЖ ШУКАЙТЕ У ПРОДАЖУ НА DVD!

Єдиш Дома

Страви з м'яса

1. Телятина под домашнім майонезом
2. Свинина в молоке
3. Телятина в белом вині
4. Телячья печень со шпинатом
5. Свинина в коньячному соусе с медом и имбирем
6. Молодчий поросенок
7. Баранина с чечевичей
8. Свиная рулька, запеченная с картошкой
9. Бургиньен из говядины
10. Бараний окорок с картошкой
11. Кролик с оливками
12. Говядина на гриле с руколой
13. Телятина с белом вині с морковью, сельдереем и помидорами
14. Говядина в соевом соусе
15. Говядина в кокосовом соусе
16. Тушеная баранина с баклажанами
17. Свинина в перце
18. Свинина запеченная с картошкой
19. Пряная свинина по-китайски

Єдиш Дома

Страви з риби

1. Сенга в маринаде
2. Фаршированная форель
3. Пальчики из семги в медовом соусе
4. Биточки из форели
5. Сенга на гриле
6. Форель с овощами
7. Рыбный пирог
8. Сенга по-французски
9. Сенга, запеченная в бунге
10. Рыба, запеченная с оливками и каперсами
11. Сенга с хреном
12. Сенга на гриле, фаршированная рисом
13. Стейки из семги на гриле с чесноком и помидорами
14. Сенга с блинами
15. «Сибас», запеченный в духовке
16. Сенга с соусом тартар
17. Хрустящая рыба по-тайски
18. Белая рыба на шпажках
19. Маринованная рыба на гриле

Єдиш Дома

Страви з молочних продуктів

1. Салат с козьим сыром
2. Фокачча с сыром
3. Сырный пирог
4. Сладкие ватрушки
5. Творожный торт
6. Кармельное мороженое
7. Миндальный пирог с творогом
8. Козинаки с простоквашей
9. Салат с мясдалем и рокфором
10. Пирожки с творогом
11. Пирог с фетой
12. Мороженое с сухофруктами, орехами и ромом
13. Салат из перцев с фетой и помидорами
14. Кофейное мороженое
15. Закуска из козьего сыра с песто
16. Хлеб с сыром на гриле
17. Сливочные булочки с малиной