



УДК 641/642
В 11

Катерина Вознюк

Авторка та літературна редакторка
Вознюк Катерина

Твої найзатишніші рецепти

Вознюк К.

Видання для дозвілля

В 11 Твої найзатишніші рецепти : збірник рецептів / Катерина Вознюк.
— Київ : В. «Плацебо» , 2020 — 60

ISBN 978-966-XXXX-XX-X

Це перша кулінарна книга з такою концепцією. Тут не вміщені страви лише азіатської, української чи італійської кухонь. Тут вміщені страви, які не мають меж та кордонів. Бо вони створені з душею.

Гортаючи книгу, ти можеш знайти закуски, перші страви, основні страви та десерти. Для кожного рецепту знайдеш його короткий опис, список інгредієнтів, поради з поетапного приготування та корисну пораду щодо приготування.

УДК 641/642

ISBN 978-966-XXXX-XX-X

© К. В. Вознюк
© Видавництво «Плацебо», 2020

Київ
«Плацебо»
2020

Зміст

Закуси.....	5
Перші страви.....	17
Основні страви.....	29
Десерти.....	41
Для нотаток.....	54



Невід’ємна частина нашого раціону — це закуски. Вони подаються як перед основними стравами, так і між ними. За допомогою них Ви можете не тільки відтінити смак їжі або напоїв, але і прикрасити стіл. Закуси можуть бути найрізноманітнішими, як холодними, так і гарячими, фруктовими, грибними, м’ясними, овочевими й крім того, вони можуть бути змішаними як, наприклад, канапе.

Якщо ти тримаєш цю книгу у своїх руках, то ти, напевно, хочеш стати домашнім затишним шеф-кухарем. Ну а як же тут без закусок?

ЯЙЦЯ МАРИНОВАНІ ПО-БРИТАНСЬКИ

Я знаю, що в тебе хоч раз було так, що ти «забивав» на роботу, на всі обов’язки та негаразди і просто загортався теплою ковдрою, вмикав якусь англійську комедію та просто насолоджувався... Але не довго, бо тут у фільмі з’являється хтось, хто дуже фанатично їсть мариновані яйця. І ти дивишся на це з подивом, але й водночас із зацікавленістю. Та одне ти знаєш точно: тобі дуже цікаво, що ж за страва така дивна? І ти хочеш скуштувати, йдеш до найближчого супермаркету, але не знаходиш бажаний продукт там... Засмучуєшся, згадуєш про роботу, обов’язки та негаразди й повертаєшся до цього жорстокого світу.

Так-от, у мене для тебе чудова новина! Щось мені підказує, що останнім часом у вихідні ти замість того, аби розважатися на людних вечірках, сидиш вдома та не знаєш чим себе зайти. Тож йди на кухню шукай продукти, вказані тут та хутчіше зближуйся з духом Британії!

Інгредієнти:

8 — 10 курячих яєць

250 мл винного оцту

250 мл води

100 грам цукру

1 ч.л. солі

1/2 палички кориці

1 ч.л. духмяного перцю горошком

1 ч.л. чорного перцю горошком

2 зубці часнику

Приготування:

1) Усі інгредієнти для маринаду помістити в невеликий сотейник і довести до кипіння, варити, помішуючи, доки сіль та цукор повністю розчиняться. Зняти з вогню й повністю остудити.

2) Яйця почистити і скласти в літрову банку. Залити остиглим маринадом.

3) Вставити яйця в холодильник на 3–4 дні маринуватись. Зберігати до місяця в холодильнику.

Корисна порада:



При бажанні, склад спецій для маринаду можна змінювати. Та й оцет може бути будь-яким, аби міцність його була не менше 6%.

ТАРТ ТАТЕН ІЗ МОЛОДОЇ КАРТОПЛІ

Не лякайся назви, просто поглянь на фото, потім згадай, що в тебе в холодильнику лише кілька картоплин та борошна і... Поспішай готувати цей вишуканий пиріг-тарт, адже це вже майже все, що тобі знадобиться!

Інгредієнти:

Для тіста:

160 грам борошна

*60 грам вершкового масла, добре охолодити,
порізати кубиками*

80 грам сметани

1/2 ч.л. солі

Для пирога:

600 грам дрібної молоді картоплі, добре помити,

*2 середні цибулини, почистити, порізати пів-
кружечками*

1 ч.л. цукру

60 грам вершкового масла, посікти

4 ст.л. рослинної олії

1 голівка часнику

100 грам сиру Фета чи бринзи

Сіль та чорний перець за смаком

Приготування:

1) У чашу блендера помістити борошно, сіль та вершкове масло. Добре розтерти все разом. (Якщо блендера нема, у глибокій мисці розтерти борошно та сіль із маслом).

2) Додати сметану й ще раз збити до утворення великих грудок. Тісто обім'яти й загорнути в харчову плівку й поставити в холодильник, поки готуєте начинку.

3) Молоду картоплю відварити в підсоленій воді, відцідити.

4) У середній сковорідці розігріти 30 грамів вершкового масла, додати цибулю, посолити за смаком й додати цукор. Добре вимішати і смажити, на повільному вогні, доки цибуля стане більш м'якою і зробиться ніжно золотистою. Зняти з вогню.

5) Тісто дістати з холодильника, не надто тон-

ко розкатати на присипаній борошном поверхні й вирізати з тіста круг відповідно до діаметра Вашої сковорідки (сковорідка повинна бути придатною до запікання в ній у духовці, розміром 24–26 см діаметром).

6) Духовку розігріти до 190 градусів із конвекцією.

7) Сковорідку, у якій будете запікати пиріг поставити на середній вогонь. Додати рослинну олію та картоплю і трішки підрум'янити її. Поміж картоплі викласти зубці часнику. Додати сіль.

8) Зверху рівномірно розкласти цибулю й викласти сир, дроблячи його руками.

9) Вимкнути вогонь, зверху на начинку покласти решту вершкового масла й акуратно викласти на картоплю кружечок із тіста, обережно притискаючи його руками, так щоб уся картопля була накрита.

10) Вставити сковорідку з пирогом до розігрітої духовки й запікати 30–35 хвилин. Тісто зверху повинно добряче підрум'янитись.

11) Дістати пиріг із духовки, накрити сковорідку зверху тарілкою й обережно перевернути пиріг на тарілку.

Корисна порада:



Якщо якась картоплина прилипне до сковорідки, не біда, можна її потім обережно віддерти й повернути на своє місце на пирозі :)

ІТАЛІЙСЬКА ВЕЛИКОДНЯ ПІЦЦА

Швидше за все тобі вже набридла однакова піца, котру тобі доставляють із ніби-то італійських ресторанів... Італійська рустикальна великодня піца — це ніщо інше як велика кількість сиру із салями та яйцями запечені разом у тісті для піци. Написати, що це смачно — майже нічого не написати. Вона відмінно смакує одразу й наступного дня, при розігріванні в духовці не менш смачно!

Інгредієнти:

Для начинки:

4 яйця

400 грам сиру рикотта

250 грам натертого сиру моцарелла

100 грам натертого сиру Грана Падано чи

Пармезан

200 грам салями

Крім того:

1 перепелине яйце, збити (можна використати куряче)

10 грам сиру Пармезан чи Грана Падана, дрібно натерти

Приготування:

1) Духовку розігріти до 200 градусів.

2) Дно роз'ємної форми 20 см діаметром застелити пергаментом і змастити тонким шаром оливкової олії.

3) Тісто викласти на робочу поверхню та обім'яти.

4) У глибокій мисці збити яйця із сіллю, додати увесь сир та салями.

5) Від тіста відрізати 1/5 й покласти в бік, решту тіста не надто тонко розкатати на присипаній борошном поверхні так, щоби повністю викласти форму тістом. Накрутити тісто на качалку й обережно перенести до форми.

6) Начинку перекласти у форму з тістом.

7) Вставити піцу з начинкою до розігрітої духовки на 40 хвилин, доки поверхня підрум'яниться. В ідеалі, готовність піци перевірити кухонним термометром. Температура начинки глибоко всередині повинна сягнути 70 градусів.

8) Дістати піцу з духовки, зняти боки роз'ємної форми й перекласти піцу на сервірувальну тарілку.

Корисна порада:



Подавати через 10–15 хвилин, коли спаде «жар», адже тоді зможете рівненько розрізати пиріг та не обпектися!

Перші страви



Якщо за вікном стало прохолодно, а душа і шлунок бажають чогось затишного та теплого, то цей розділ буде як раз «в тему»!

Перші страви збуджують апетит, підвищують секрецію залоз органів травлення

Такі страви є важливим джерелом мінеральних і біологічно активних речовин. Вони містять велику кількість рідини і покривають потребу організму у воді на 15—25%

КРЕМ-СУП ІЗ ЗАТТЕЧЕНОГО ГАРБУЗА З СОУСОМ ПЕСТО І ПАРМЕЗАНОВИМ ЧИТТОСОМ

Осінь — пора гарячого какао, теплих пледів і затишних светрів. А також — пора гарбуза, який так чудово запікати в духовці з травами і часником, а потім готувати з нього суп. Яскравий, густий і пряний — як перше кохання.

Інгредієнти:

800 г гарбуза

200 мл вершків (жирністю 33%)

30 мл оливкової олії

50 г меду

1 ст. л. насіння гарбуза

50 г базиліку (або естрагону)

50 г кедрового горіху

50 г пармезану

50–60 мл оливкової олії

3 зубчика часнику

Приготування:

- 1) Розігріваємо духовку до 180 градусів.
- 2) Гарбуз чистимо і ріжемо великими кубиками. Викладаємо на деко гарбуз і часник, поливаємо розтопленим медом і оливковою олією. Солимо, перчимо і відправляємо в духовку на 25 хвилин.
- 3) Перекладаємо в чашу блендера або в каструлю, додаємо теплі вершки, перебиваємо блендером до однорідного стану.
- 4) Готуємо песто. Для цього кедрові горіхи, зубчик часнику, оливкову олію, листя базиліка і сіль перетираємо в пасту в ступі або подрібнюємо в чаші блендера.
- 5) Робимо пармезановий чипс. Цей невеликий додатковий штрих додасть надзвичайного смаку супу. Для цього натертий сир викладаємо невеликими гірками на пергамент і запікаємо в духовці при 180 °C 15 хвилин. Подаємо суп з насінням гарбуза, пармезановим чипсом і песто.

Корисна порада:



Для приготування чипсів рекомендуємо використовувати найтвердіший та найвитриманіший пармезан.

ВИЛКІВСЬКА ЮШКА ІЗ САЛАМУРОМ

Український південь традиційно багатий на рибні страви. Однією з найбільш смачних вважається вилківська юшка, що готується з коропа. Неймовірно ароматна, вона точно захопить вас у полон своїм насиченим смаком. Але особливо добре вилківська юшка смакує із саламуром — так званим соусом з бульйону із часником та кропом. Це просто божественно!

Інгредієнти:

1,5–2 кг коропа (товстолобика)

1 шт. болгарського перцю (червоний)

4–5 шт. картоплі

3 л води

2–3 шт. томатів

1 шт. кореню петрушки

4 зубчики часнику

2 шт. лаврового листу

2–3 ст. л. соняшникової олії

5 гілочок кропу

2–3 ст. л. оцту

Приготування:

1) Карпа почистьте, видаліть зябра і нутрощі. Добре помийте рибу і наріжте великими шматками.

2) Викладіть порізану рибу в каструлю і додайте нарізаний корінь петрушки, часник, лаврові листки і болгарський перець. Поперчіть і посоліть за смаком.

3) Залийте рибу з овочами водою і варіть десять хвилин на середньому вогні. Відлийте в скляну ємність одну склянку бульйону для саламуру, охолодіть його.

4) Картоплю наріжте середніми кубиками і додайте до бульйону. Варіть до готовності.

5) Томати натріть на крупній тертці так, щоби шкірка залишилася у вас в руках, вона не знадобиться. Додайте томати до бульйону, доведіть до кипіння, варіть 4–5 хвилин і вимикайте.

6) Для саламуру дрібно порубайте кріп та часник і додайте у скляну ємність з охолодженим бульйоном. Влийте оцет.

Корисна порада:



Обов'язково подавайте вилківську юшку із саламуром і свіжим хлібом!

ХОЛОДНИЙ СУП КУКСІ З ГЛИВАМИ

Холодний суп куксі або куксу — традиційна страва корейської кухні, яка отримала свою назву від локшини, що входила до її складу в оригінальній рецептурі. На перший погляд ця страва може здатися трохи екзотичною, але всі інгредієнти для неї ви зможете купити в будь-якому українському супермаркеті або на базарі. А ще цей суп чудово освіжає в спекотну погоду!

Інгредієнти:

200 г яловичини

150 г глив

50 г локшини (пшеничної або рисової)

150 г огірків

1 л бульйону овочевого

20 г листя мМ'яти

10 г свіжого перцю чилі

10 г імбиру

20 г цибулі зеленої

1 ст. л. олії соняшникової

50 мл соусу соєвого

Приготування:

1) Приготуйте базовий овочевий бульйон, процідіть і охолодіть.

2) Яловичину нарежьте тонкими шматочками, посоліть і обсмажте на пательні з дрібно порізаним коренем імбиру, перцем чилі. Відкладіть готове м'ясо на тарілку, і на цій же пательні обсмажте гливи протягом двох хвилин.

3) Рисову локшину відваріть до готовності згідно з інструкцією, промийте холодною водою.

4) У каструлю викладіть готову локшину, гливи, яловичину додайте подрібнене пір'я зеленої цибулі, подрібнену кінзу, м'яту і огірок, порізаний тонкою соломкою.

5) Залийте суміш холодним овочевим бульйоном, додайте соєвий соус і трохи перемішайте. Спробуйте на смак і за необхідності додайте сіль.

Корисна порада:



Якщо у вас немає часу на приготування бульйону, ви можете використовувати просто охолоджену воду, але з бульйоном вийде однозначно смачніше.

ОСНОВНІ СТРАВИ



Основна страва зазвичай найважча, гаряча та найскладніша страва в меню. В основу таких страв покладено продукти, багаті білком. Зазвичай використовують м'ясо та рибу; а у вегетаріанському меню — бобові.

ПЕЧЕННЯ ЗІ СВИНЯЧИМИ РЕБРАМИ

Ароматна печеня зі свинячими ребрами — ідеальний варіант для смачного обіду. А щоб надати страві трохи новизни, рекомендуємо додати хрусткий арахіс і трішечки кагору, який ідеально підкреслить смак печені. Така страва ідеально підходить як для святкового, так і для повсякденного меню.

Інгредієнти:

500–600 г свинячих реберець

100 г кореню селери

1 шт. цибулі

1 шт. моркви

4 шт. картоплі

2 зубчика часнику

100 г солоного смаженого арахісу

1 дрібка зерен коріандру

20–30 мл кагору

2 ст. л. рослинна олія для смаження

Приготування:

1) Свинячі ребра наріжте шматочками і натріть сіллю.

2) Моркву очистіть і наріжте невеликими кубиками. Цибулю очистіть і наріжте півкільцями. Корінь селери наріжте.

3) Розігрійте сковороду з рослинною олією та обсмажте шматочки м'яса на середньому вогні близько десяти хвилин. Так у них утвориться апетитна скоринка, а всередині м'ясо залишиться соковитим.

4) В ту ж пательню, в якій смажилося м'ясо, викладіть моркву і селеру. Припустіть кілька хвилин і додайте цибулю і роздавлені два зубчики часнику. Готуйте ще кілька хвилин, овочі не повинні бути повністю готовими.

5) Картоплю очистіть і наріжте великими кубиками. Викладіть овочі в ємність для запікання на шар картоплі.

6) М'ясо зі сковорідки перекладіть в ємність для запікання. Зверху на м'ясо викладіть картоплю, трохи присоліть. Додайте дрібку зерен коріандру.

7) Влийте в ємність трохи води, так щоб вона піднялася на одну третину висоти каструлі або сотейника, закрийте кришкою і запікайте в духовці при 180 градусах приблизно 40 хвилин.

8) За 10 хвилин до готовності додайте дрібку арахісу. При подачі додайте в кожную порцію по 1 ст. л. сметани.

Корисна порада:



За бажанням додайте до м'яса 20–30 мл кагору і почекайте, поки алкоголь випарується. Це робити не обов'язково, але рекомендуємо все ж додати, це підкреслить смак страви.

БАНОШ

Банаш — ароматна і ніжна кукурудзяна каша родом із Західної України. У класичному варіанті її варять на молоці та подають із бринзою. Ми вирішили трохи змінити рецепт і додати у банаш гливи і мариновану цибулю. І ви знаєте, вийшло просто неймовірно смачно! Закликаємо і вас приготувати цю чудову страву української кухні.

Інгредієнти:

150 г кукурудзяної крупи

450 мл молока

100–150 г глив

100 мл щцтує яблучного (або винного)

1 шт. цибуляі

200 мл води

20 г вершкового масла

1 ст. л. рослинної олії

1 ст. л. сметани

50 г твердого сиру

Приготування:

1) Цибулину поріжте тонкими півкільцями. У мисочку налейте яблучний оцет, додайте 200 мл води і дрібку солі. У цій суміші замаринуйте цибулю приблизно на 30 хвилин.

2) Гливи відокремте від ніжки і наріжте середніми кубиками. Можна вибрати маленькі гриби, тоді нарізати їх не потрібно.

3) Розігрійте сковороду з вершковим маслом і рослинною олією. Обсмажте гливи приблизно 3–4 хвилини.

4) Кукурудзяну крупу висипте в сотейник і залийте молоком. Додайте сіль за смаком. Варіть до готовності.

5) У готову кашу додайте сметану. При подачі перекладіть в тарілку шар каші, потім додайте шар тертого твердого сиру.

6) Зверху на сир викладіть в тарілку ще один шар каші, так сир розплавиться. На кашу викладіть гриби.

7) Потім викладіть трохи маринованої цибулі, це надасть смаку баноша свіжості.

Корисна порада:



Краще використовувати не дуже жирну сметану, в також дуже ретельно перемішати її з кашею, аби не перевантажувати смакові рецептори.

ВЕГЕТАРІАНСЬКИЙ ПИРІГ ВІВЧАРА

Пиріг вівчара — класична страва Великобританії, по суті це запіканка з фаршу, овочів і картоплі. Та чому б не приготувати вегетаріанську версію пирога вівчаря і не використати для начинки овочі з сочевицею. Виходить не менш смачно і соковито, радимо обов'язково приготувати.

Інгредієнти:

1 стакан сочевиці

2 шт. томатів

1 шт. цибуля ріпчастої

1 ст. л. томатної пасти

0.5 ч. л. кмину

1 шт. моркви

2 зубчика часнику

100 мл бульйон овочевого (або води)

500 г картоплі

2 ст. л. оливкової олії

200 г печериць

Приготування:

- 1) Очистіть одну цибулину, морквину, печериці і наріжте дрібними кубиками.
- 2) Томати наріжте на невеликі шматочки, а потім наріжте кубиками.
- 3) Додайте до обсмаженої цибулі терту моркву, слайси печериць і обсмажуйте ще кілька хвилин.
- 4) Сочевицю відваріть в підсоленій воді.
- 5) Тим часом додайте в сковорідку до овочів томати, томатну пасту і овочевий бульйон (або воду). Тушкуйте 5–7 хвилин.
- 6) Перекладіть в сковороду відварену сочевицю. Посоліть і поперчіть за смаком, тушкуйте хвилину.
- 7) Картоплю очистіть і зваріть в підсоленій воді до готовності. Розімніть товкачем з додаванням оливкової олії.
- 8) Викладіть готову начинку з овочів з сочевицею у форму для запікання і рівномірно розподіліть по формі. Покрийте шаром картопляного пюре і відправте в духовку на 20 хвилин до появи рум'яної скоринки.

Корисна порада:



З картоплі та сочевиці варто якнайкраще процідити воду. Така маніпуляція дозволить майбутньому пирогу зберегти свою форму.

Десерти



Десерт — страва, що подають після обіду, тобто основних страв або ж взагалі наприкінці трапези. Десерти знаходять величезну варіативність — від кондитерських і запечених виробів (тортів, тістечок, пирогів, млинців, штруделів, кексів, мафінів) до меду, шоколаду, кремів, морозива, сербетів, желе тощо.

Вперше цей термін почали вживати ще в XVI столітті, проте, широке поширення він отримав в XIX столітті, коли звичай закінчувати трапезу десертом став повсюдним. Справа в тому, що до XIX століття цукор був рідкісним і дорогим задоволенням, і природно, що страви, до складу яких він входив, були прерогативою багатих людей.

Сьогодні у світі існує просто неймовірна кількість десертів. В ресторанах їм відводять окрему «десертну карту», а кулінари зі світовим ім'ям створюють нові шедеври. Багато країн пишаються авторством знаменитих на весь світ десертів.

ЛИМОННИЙ ТАРТ

Лимонний тарт — один з найпоширеніших та найсмачніших десертів. Напевно, справа тут у класній комбінації кисленького лимонного курду та солодкої пухкої швейцарської меренги. А на вигляд цей десерт — сама досконалість! Його можна готувати у великій формі або зробити порційні маленькі тарти, як забажаєте. Обов'язково спробуйте, адже приготувати лимонний курд та меренгу не так вже й важко, як може здаватися.

Інгредієнти:

Для тіста:

100 г вершкового масла

50 г цукрової пудри

250 г борошна

2 шт. яєчних жовтків

2 ст. л. холодної води

1 щепотка солі

Для курда:

3–4 шт. лимонів (200 мл лимонного соку)

4 шт. яєць

2 шт. жовтків

120 г цукру

125 г вершкового масла

7 г желатину (швидкорозчинного гранульованого)

Для меренги:

4 шт. білків

250 г цукру

Приготування:

1) Для основи тарта з'єднайте в мисці борошно, сіль, цукрову пудру, холодне вершкове масло і жовтки. Білки поки залиште, вони знадобляться для приготування меренги.

2) Лимони помийте і розріжте навпіл. Вичавіть лимонний сік, повинно вийти 200 мл. Якщо з цієї кількості лимона вийшло недостатньо соку, додайте трохи води до потрібної кількості.

3) Замісіть тісто. Готове тісто сформуєте в кулю, оберніть харчовою плівкою і залиште в холодильнику на 30 хвилин.

4) Розкачайте остигле тісто між двома листами пергаменту в пласт товщиною близько 4 мм. Желатин замочіть у воді в співвідношенні 1:5..

5) Зробіть у тісті проколи виделкою і ще раз поставте охолодитися на 30 хвилин в холодильник. Далі запікайте 15–20 хвилин у духовці при температурі 180 градусів. Дайте йому повністю охолонути.

6) У мисці з'єднайте 4 яйця, 2 жовтки і 120 г цукру. Добре перемішайте суміш віничком.

7) Лимонний сік перелийте в сотейник і прогрійте на невеликому вогні приблизно до 70 градусів, або до появи легкої пари.

8) Гарячий лимонний сік влийте тонкою цівкою у яечно-цукрову масу, продовжуючи перемішувати віничком, поки консистенція не стане однорідною.

9) Поверніть суміш з миски в сотейник і варіть, не перестаючи помішувати, поки вона не закипить і не набуде консистенції густої сметани.

10) Зніміть сотейник з плити і додайте набряклий желатин. Добре перемішайте віничком, щоб желатин добре розчинився.

11) Додайте 125 г вершкового масла і знову до-

бре перемішайте до повного його розчинення. Накрийте курд харчовою плівкою, щоб вона торкалася до крему, і поставте охолодитися до кімнатної температури.

12) Заповніть пісочну основу лимонним курдом і поставте ще раз в холодильник на 20 хвилин.

13) Білки, що залишилися від приготування основи і курдів, змішайте у вогнетривкій мисці з 250 г цукру і поставте на парову баню. Доведіть суміш до температури 50–55 градусів, постійно помішуючи віничком.

14) Розігрійте духовку до 200 градусів. Зніміть миску з парової бані та збийте масу міксером до стійких піків, це від 5 до 10 хвилин.

15) Акуратно викладіть меренгу зверху на курд і зробіть за допомогою ложки хвилястий рельєф. Поставте тарт у розігріту духовку ще на 3–5 хвилин — найкраще використовувати режим гриля. Будьте дуже уважні, меренга може легко згоріти. В результаті у вас повинна вийти м'яка щільна меренга зі злегка потемнілими піками.

Корисна порада:



На етапі приготування меренги, якщо немає термометра, обережно перевірте рукою — суміш повинна бути злегка гарячою.

КЕЙК-ТОТСИ

Буває таке, що захотілося чогось солоденького, та не просто пирога, а чогось вау? пеціально на такий випадок ділимося з вами рецептом кейк-попсів — цукерок на основі бісквіта і масляного крему. Крутезний плюс цих смаколиків у тому, що можна проявити фантазію та прикрасити їх якомсь по-особливому до Гелловіну чи будь-якого іншого свята.

Інгредієнти:

Для тіста:

6 шт. яць

250 г цукру

1 ч. л. ванільного цукру

250 г борошна

25 г вершкового масла

1 дрібка слі

Для крему:

200 г вершкового масла

200 г вареного згущеного молока

200 г шоколаду

2–3 ст. л. декоративної посипки

Приготування:

1) Для тіста вбийте у миску яйця, додайте сіль, ванільний цукор і звичайний цукор.

2) Збийте блендером до отримання білої пишної маси, яка збільшиться в об'ємі у 3–4 рази.

3) Введіть борошно невеликими порціями і перемішуйте тісто силіконовою лопаткою до отримання однорідної консистенції.

4) Роз'ємну форму застеліть пергаментом і змастіть 25 г вершкового масла і присипте 1 ст. л. борошна, отримавши таким чином «французьку сорочку». Дуже акуратно перелійте тісто у форму.

5) Випікайте бісквіт у духовці з температурою 190 градусів протягом 30 хвилин. Готовому бісквіту дайте повністю охолонути.

6) Для крему в мисці з'єднайте варене згущене молоко з 200 г м'якого вершкового масла. Збийте блендером до пишного стану, маса при цьому посвітлішає.

7) Розкришіть остиглий бісквіт в дрібну крихту і додайте у ємність із кремом.

8) Дуже добре вимішайте основу руками до

отримання пластичної маси. Сформууйте невеликі кульки руками. Приберіть їх в морозильну камеру хвилин на 20–30, щоб вони трохи охололи.

9) Шоколад розкришіть у миску і поставте на парову баню.

10) Дочекайтеся моменту, поки шоколад повністю розтопиться.

11) Дістаньте кульки з морозильної камери і встроміть у них спеціальні палички для кейк-попсів, попередньо опустивши їх у розтоплений шоколад на 5 мм. Знову приберіть кульки з паличками в морозильну камеру на 5–7 хвилин, щоб вони схопилися і міцно трималися на паличці.

12) Дістаньте кульки з морозильної камери і по черзі опустіть у розтоплений шоколад, щоб повністю покрити їх тонким шаром.

13) Посипте цукровою посипкою і дайте шоколаду на кульках застигнути.

Корисна порада:



Якщо немає спеціальних паличок, можете використовувати будь-які інші. Шоколад можна розтопити і в мікрохвильовій печі.

МОРОЗИВО З ШОКОЛАДОМ І ХУРМОЮ

Морозиво — один з найпопулярніших і улюблених десертів. Але простий пломбір — це трошки нудно. І тому пропонуємо рецепт морозива з хурмою. Солодкість цього фрукта прекрасно поєднується з вершковою ніжністю морозива. А якщо полити десерт розтопленим шоколадом — вийде ще краще.

Інгредієнти:

200 г пломбіру

80-100 г шоколаду

1 шт. хурми

30 г горіхів

Приготування:

1) Хурму помийте, обсушіть і наріжте часточками — повинно вийти приблизно 5 часточок. Шоколад розтопіть на паровій бані.

2) Додайте до розтопленого шоколаду 30 г горіхів. Дістаньте морозиво з морозилки і викладіть на тарілку 2 порції (приблизно по 100 г). Полийте морозиво гарячим шоколадом і викладіть зверху шматочки хурми.

Корисна порада:



Можна відразу взяти шоколад з горіхами.

А от хурму краще використовувати сорту шарон. Тоді вона не розвалиться та страва довше зберігатиме гарний вигляд.

