

Зимний сладкий

стол в подарок

от

сайта Библиографу.ру





Мохито

Ингредиенты:

Веточка мяты
Лайм 1 шт
Спрайт
Сахар
Лед

На дно бокала выложить приготовленные мяту, резанный на дольки лайм и сахар. Разминаем, добавляем в бокал лед. Добавляем Спрайт и перемешиваем. Доливаем до полного бокала. Украшаем мятой и долькой лайма.



Торт без выпечки «Изюминка»

Ингредиенты:

- 500 г квадратного печенья
- 500 г мягкого творога
- 0,5 л молока
- 100 г изюма
- 2,5 ст. л. сахара
- 50 г шоколада
- 1 ст. л. какао
- кокосовая стружка

Творог растереть с сахаром, добавить часть молока, чтобы получилась масса консистенции густой сметаны. Разделить пополам, одну часть смешать с какао, другую - с изюмом. Печенье смочить в оставшемся молоке. Выкладывать в форму или на блюдо слоями: печенье, творог с изюмом, печенье, творог с какао. Повторить слои. Бока торта посыпать натертым шоколадом, верх украсить кокосовой стружкой.



«Кокосовое чудо»

Ингредиенты:

- 250 г творога
- 3-4 ст. л. сгущенного молока
(или сметаны с сахаром)
- 5 ст. л. кокосовой стружки
- 10-15 шт. миндаля

В творог влить сгущенное молоко, перемешать. Добавить постепенно кокосовую стружку в таком количестве, чтобы можно было сформовать шарики.

В каждый положить по миндалю, обвалять в кокосовой стружке (сверх нормы). Положить на 30 мин. в холодильник.



Банановый лед

Ингредиенты:

0,5 л молока,
100 г мороженого
(лучше всего пломбир),
Банан

Мороженому дать растаять. Банан размять. Все соединить, взбить до однородной массы, перед подачей охладить.

Вместо банана можно добавить любые свежие или консервированные фрукты.



Козинаки «Вкусняшка»

Ингредиенты:

- 400 г молочного ириса
- 200 г сливочного масла
- 1 ст. л. сметаны
- пачка кукурузных палочек

На водяной бане растопить конфеты с маслом. Размешать до однородной массы, добавить сметану, палочки, перемешать. Выложить в полиэтиленовый пакет, положить в холодильник под пресс.



Домашний коньяк

Ингредиенты:

- 3 л водки
- 100 г сахара
- 6 шт. крупного чернослива
- 10 бутонов гвоздики
- 2 ст. л. сухой заварки черного чая
- пакетик ванилина

Все ингредиенты (чернослив промыть) сложить в банку, залить водкой. Хорошо взболтать, поставить в темное место на трое суток (каждый день хорошо перемешивать). Сначала напиток помутнеет, но затем отстоится. Процедить, разлить получившийся коньяк в красивые бутылки, укупорить. И можно наслаждаться ароматным напитком!



«Орешки»

Ингредиенты:

Для теста:

250 г маргарина

2 яйца,

0,5 ст. сахара

0,5 ч. л. соды,

погашенной уксусом

3 ст. муки.

Для начинки:

Банка вареного сгущенного молока.

Маргарин растопить, добавить яйца и сахар, взбить миксером. Всыпать муку и соду, перемешать до однородной массы. Из теста скатать небольшие шарики. Выпекать в смазанной маслом специальной форме на среднем огне несколько минут. Готовые половинки охладить, наполнить сгущенкой, склеить попарно.



Кексы «Ванильные»

Ингредиенты:

- 1 ст. сахара
- 3 яйца
- 200 г майонеза
- 50 г сливочного масла
- 8 ст. л. муки
- 2 ст. л. крахмала
- по 100 г изюма и цукатов
- пакетик ванильного сахара
- 1 ч. л. соды
- погашенной уксусом

Сахар растереть с яйцами, добавить размягченное масло, соду и майонез, перемешать. Всыпать муку, крахмал, изюм, цукаты и ванилин, еще раз перемешать. Тесто разложить в смазанные маслом формочки, выпекать в духовке при 180 градусов, до готовности. Готовые кексы украсить любым кремом, посыпать натертым шоколадом.



Крем-ликер

Ингредиенты:

5 желтков

1 ст. сахара

500 мл сливок

200 мл водки

Желтки взбить с сахаром, влить сливки и водку, перемешать.

Для придания ликеру особого вкуса и аромата можно добавить по вкусу ванилин, растворимый кофе, какао-порошок или фруктовый сироп.



Яблочный штрудель

Ингредиенты:

1 кг яблок
500 г слоеного теста
150 г сахара
1 яйцо
2ч. л. корицы
сахарная пудра

Тесто разморозить. Яблоки очистить, удалить сердцевины и нарезать небольшими кубиками. Смешать яблоки с сахаром и корицей. Расстелить тесто, слегка присыпать мукой и немного раскатать. Зрительно разделить на 3 части. В центральную выложить начинку. Накрыть частью, которая справа. Смазать сверху яйцом и накрыть левой половинкой. Смазать яйцом.

Выпекать в разогретой до 200 град, духовке 30-40 мин. Слегка остудить и присыпать сахарной пудрой.



Десерт «Нежный»

Ингредиенты:

- 250 мл питьевого йогурта
- 425 г (банка) абрикосов в сиропе
- 100 г сахара
- 25 г (пакетик) желатина

Желатин соединить с сиропом из-под абрикосов, добавить сахар и нагревать, пока желатин не растворится. Абрикосы очень мелко нарезать и смешать с 1/3 желатина, йогурт смешать с оставшимся желатином.

В формочки для десерта выложить слой йогуртовой смеси, поставить на 20 мин. на холод, затем выложить слой желатина с абрикосами и также поставить на 20 мин. в холод, снова залить йогуртовой смесью и оставить в холоде на час. Готовый десерт аккуратно достать из формочек.



Круассаны тают во рту

Ингредиенты:

1 кг муки
100 г дрожжей
3 яйца
1,5 стакана сахара
0,5 л молока
250 г маргарина
джем
1/2 ч. л. соли
Ванилин

В теплое молоко положить все компоненты, кроме муки (1/2 нормы маргарина в растопленном виде), хорошо взбить. Добавить муку, замесить тесто, поставить в тепло на полтора часа.

Разделить тесто на 2 части, каждую раскатать. На одну половину настрогать оставшийся маргарин, закрыть второй половиной, защепить края, раскатать скалкой, сложить пополам, снова защепить и раскатать.

Разрезать тесто на треугольники, положить джем и завернуть рулетиками.

Печь в духовке до румяной корочки. Перед тем как вынуть, смазать взбитым яйцом



Гоголь-моголь

Ингредиенты:

- 2 сырых яйца
- 100 г размягченного сливочного масла
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 2-3 ч. л. какао-порошка
- 1/3 ч. л. ванильного сахара

Отделить желтки от белков. Влить желтки в высокую посуду, добавить масло, сахарную пудру, какао и ванильный сахар.

Взбивать миксером не менее 5 минут (до густоты сметаны), начиная с малой скорости и постепенно переводя на повышенную.



Пирожное «Картошка»

Ингредиенты:

- 200 г сахара
- 2 ч. л. какао
- 1 ст. молока
- 300 г панировочных сухарей
- 250 г сливочного масла

Сахар смешать с какао, влить горячее молоко и кипятить до растворения сахара. Сухари пропустить через мясорубку, добавить в молочную смесь вместе с маслом. Из этой массы скатать шарики, обвалить их в кокосовой стружке и поставить в холодильник. Пирожное готово, когда шарики затвердеют.



Пиво «Боярское»

Ингредиенты:

- 2 л любого пива
- 4 лимона
- 400 г сахара
- 150 г изюма
- 20 г корицы
- 1 ст. красного вина

Из трех лимонов отжать сок, оставшийся лимон нарезать ломтиками.
Пиво смешать с сахаром, вином и лимонным соком. Всыпать изюм, корицу, добавить ломтики лимона. Перемешать, охладить, подавать со льдом.



Сбитень

Ингредиенты:

360 мл воды
40 г меда
20 г сахара
корица
гвоздика
мята

В кипящую воду добавить мед, сахар и пряности, довести до кипения и варить на малом огне 10 мин. Напиток процедить и подать горячим в чашках.



Торт «Мазурка»

Ингредиенты:

- 1 стакан муки
- 1 стакан сахарного песка
- 2 яйца
- 1 стакан измельченных грецких орехов
- 1 стакан изюма
- 1/4 ч. л. соды

Растереть песок и яйца. Добавить грецкие орехи, изюм, соду, муку. Все перемешать. Тесто выложить в форму, смазанную маслом. Выпекать в духовке. Готовый торт разрезать на куски горячим.



Десерт «Клубничное облако»

Ингредиенты:

- 200-300 г песочного печенья
- 250 г клубники
- 3 яйца
- 1 ст. сахара
- 100-150 г дробленого арахиса
- 0,5 ст. апельсинового сока
- Цедра апельсина

Желтки с частью сахара взбить миксером на малой скорости. Белки с оставшимся сахаром взбить в крепкую пену. Цедру натереть на мелкой терке. Смешать ложкой белки, желтки и цедру.

Ягоды вымыть, удалить плодоножки, немного помять вилкой или нарезать кубиками. На дно глубокой формы выложить немного крема. Печенье обмакнуть в апельсиновый сок, положить на крем. Сверху - землянику, посыпать арахисом, закрыть кремом, на него - печенье, а арахис и снова крем. Накрывать десерт крышкой, поставить в холодильник на 4-5 часов.



Напиток «Шалтай-болтай»

Ингредиенты:

2 ст. молока
банан
апельсин
4 ст. л. сахара

Из апельсина отжать сок, смешать с молоком. Добавить очищенный и размятый вилкой банан, всыпать сахар, взбить, охладить.

Готовый напиток разлить в стаканы.



Шоколадный мусс

Ингредиенты:

- 1 авокадо
- 2-3 банана
- 2 ст. л. какао
- 1 ст. л. меда
- 2 ч. л. лимонного сока

Взбить в блендере спелое авокадо. Можно немного разбавить водой или натуральным йогуртом.



Пирог «К чаю»

Бывает, после праздника остается фруктовая нарезка.
На следующий день ее уже не очень хочется есть.
Зато можно испечь вкусный пирог.

Ингредиенты:

- 1 стакан кефира
- 2/3 стакана манной крупы
- 0,5 стакана муки
- 1-2 яйца
- Фрукты: бананы, яблоки, груши, мандарины
апельсины, киви
- 0,5 ч. л. ванильного сахара
- 0,5 ч. л. соды
- 0,5 ч. л. уксус

Очищенные фрукты (бананы, яблоки, груши, мандарины, апельсины, киви) нарезать маленькими кубиками, смешать с остальными ингредиентами (соду погасить уксусом, по желанию добавить обычный сахар), оставить на полчаса. Затем массу перелить в форму, смазанную маслом. Выпекать в разогретой духовке 40 мин.



Десерт «Тет-а-тет»

Ингредиенты:

- 400 г 11 % творога
- 200 г 25 % сметаны
- 1 лимон
- 3 ст. л. сахарной пудры
- 1 банка консервированных персиков
- 1 ст. натертой клубники
(можно замороженной)
- корица
- миндаль

Творог взбить со сметаной, цедрой лимона и сахарной пудрой. Персики нарезать кусочками.

В креманку укладывать слоями: клубника, немного крема, персики, снова крем. Сверху десерт присыпать корицей и рубленым миндалем.



Десерт «Фруктовый восторг»

Ингредиенты:

Яблоко, груша, манго
250 г клубники
(можно замороженной)
100 г винограда
бутылка (750 мл) шампанского
0,5 л яблочного сока
5 ст. л. сахара
55 г желатина

Желатин залить холодной водой, дать постоять 10-15 мин., если останется лишняя жидкость - слить. Шампанское смешать в кастрюле с соком и сахаром, довести до кипения, снять с огня. Добавить желатин, помешивать до растворения, охладить. Немного желатиновой смеси влить на дно силиконовой формы, поставить в холодильник до застывания.

Фрукты, очищенные от кожуры и семян, и ягоды нарезать кусочками. Выложить тонким слоем на застывшее желе. Залить желатиновой смесью, дать застыть. Таким же образом в несколько приемов заполнить всю форму. Перед подачей опустить форму на несколько секунд в горячую воду, перевернуть желе на блюдо.

Если шампанское заменить соком, десерт подойдет для детского праздника.



«Колобки»

Ингредиенты:

500 г творога
3 яйца
4 ст. л. сахара
щепотка соли
10 ст. л. муки
растительное масло для жарки

Творог хорошо растереть с желтками, добавить сахар и муку, перемешать. Охлажденные белки взбить в густую пену, добавив соль, и постепенно ввести в творожную массу. Из полученного теста скатать шарики, слегка смачивая руки водой.

В кастрюле разогреть растительное масло, опускать шарики и жарить до золотистого цвета. Готовые «колобки» выкладывать на салфетку, чтобы стек лишний жир.

Подавать, присыпав сахарной пудрой или полив вареньем, джемом, сгущенкой, сахаром.

Моя подсказка. Разогрелось ли масло, проверяю, положив в него кусочек белого хлеба. Если он за 30-40 секунд приобретает золотистый цвет - температура подходящая.



«Кальвадос»

Ингредиенты:

- 2 кг яблок
- 1 л водки
- 150 мл воды
- 1 ст. сахара
- 1 ст. воды

Яблоки очистить от сердцевин, нарезать кубиками 1х1 см, сложить в 3-литровую банку и залить водкой. Закрывать крышкой и поставить в светлое теплое место на 2,5 недели. Время от времени встряхивать.

Затем процедить и отжать яблоки через марлю. Сварить сахарный сироп (воду вскипятить, всыпать сахар и мешать, пока не растворится) и тонкой струйкой влить в него яблочную настойку, не прекращая нагревать и помешивать. Снять с огня, остудить и разлить в бутылки.

У вас получится чуть больше литра замечательного напитка к новогоднему столу.



«Ананасовый мячик»

Ингредиенты:

Упаковка готовых бисквитных коржей
800 г сметаны
банка консервированных ананасов (кольцами)
по 1 ст. сахара и чернослива
1 ст. сахара
1 ст. л. желатина

Сметану взбить с сахаром, добавить мелко нарезанный промытый чернослив. Желатин залить небольшим количеством кипяченой воды, оставить на 20 мин., потом распустить на водяной бане. Смешать крем и желатин, поставить в холодильник на 10 мин.

Один корж оставить целым, а остальные нарезать маленькими кубиками. Стенки глубокой посуды (полусферы) застелить пищевой пленкой, выложить на нее кольца ананаса.

Далее слоями чередовать крем и бисквитные кубики.

Обрезать по диаметру формы корж и накрыть им последний - кремный слой. Поставить в холодильник на час.

Готовый десерт аккуратно извлечь, перевернув форму, снять пищевую пленку.



Хворост

Ингредиенты:

- Яйца куриные: 3 шт.
- Мука пшеничная: 170 г
- Соль: 1/3 ч. л.
- Сахар: 1 ст. л.
- Растительное масло: 700 мл
- Пудра сахарная: для посыпки

В миску разбиваем одно яйцо. От двух других яиц используем только желтки, которые тоже отправляем в миску. Добавляем сахар с солью.

Вооружаемся венчиком и взбиваем смесь до тех пор, пока не растворятся сухие ингредиенты, а яйца не увеличатся в размере.

Затем добавляем просеянную муку, но не всю сразу, а поэтапно. Далее перемешиваем, используя силиконовую лопатку, и подсыпаем муку.

Когда станет трудно мешать, выкладываем тесто на поверхность, добавляем муку и в течение 5 минут вымешиваем уже руками. Масса должна хорошо держать форму, быть тугой и не прилипать к пальцам.

Заворачиваем в пакет или пищевую пленку и на полчаса оставляем на столе.

Разрезаем отдохнувшее тесто на две половины. Одну убираем обратно в пакет, вторую раскатываем, предварительно немного размяв руками. Толщина

должна быть около миллиметра. Мукой во время раскатки посыпать нельзя, поскольку она будет гореть во время жарки.

Тесто разрезаем на ромбы, в середине каждого делаем разрез. Затем продеваем один конец ромба в отверстие, выворачиваем и слегка растягиваем.

Разогреваем на среднем огне масло до 170°. Если нет кулинарного термометра, можно опустить во фритюр маленький кусок теста, если он сразу запузырится, всплывет, значит, масло достаточно разогрелось.

Опускаем в кипящее масло ромбики по несколько штук, периодически переворачиваем для равномерной обжарки. Когда хворост достаточно зажарится, вынимаем его шумовкой на салфетку. Готовую выпечку посыпаем пудрой. Подаем сразу после охлаждения.





Бананы в шоколаде с орехами

Ингредиенты:

- 2 банана,
- 100 г шоколада,
- 1 ст. ядер жареного арахиса.

Бананы разрезать поперек на 3-4 части. Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновке. Орехи нарубить.

Кусочки бананов насадить на деревянные шпажки и обмакнуть в шоколад. Затем обвалить в орехах, выложить на пергамент и отправить в холодильник, чтобы шоколад застыл.



Кексы «Шоколадная радость»

Ингредиенты:

250 г муки
150 г сгущенного молока
100 г сметаны
3 яйца
2 ст. л. сахара
0,5 ч. л. погашенной уксусом соды
шоколадные шарики из сухого завтрака

Для украшения: сахарная пудра или натертый шоколад.

Яйца растереть с сахаром, ввести сметану, муку, соду, сгущенку, перемешать. Добавить шоколадные шарики.

Заполнить тестом на 2/3 силиконовые формочки для кексов. Выпекать при 180 град. 25 мин.

Готовые кексы посыпать сахарной пудрой или натертым шоколадом.



Сочни

Ингредиенты:

4 ст. муки
200 г сливочного масла
0,5 ч. л. соды
0,5 ч. л. соли
1 ст. сахара
1 ст. сметаны
(кефира, простокваши)
2 яйца

Для начинки:

250 г творога
2 ст. л. сахара
2 ст. л. муки
1 яйцо

В муку нарубить масло, добавить соль, соду, сахар, яйца и сметану, замесить тесто. Раскатать его в пласт и нарезать лепешками 6х6 см. Для начинки в творог добавить остальные продукты, перемешать. На лепешки выложить по столовой ложке начинки, сложить пополам, верх смазать взбитым яйцом. Выложить сочни на противень, смазанный растительным маслом, и выпекать в разогретой духовке 20 мин.



«Овсяное «молоко»»

Ингредиенты:

1 л воды
1 ст. геркулеса
0,5 ч. л. соли
1 ст. л. рафинированного
растительного масла

Вместо дорогого напитка из магазина получим домашний аналог, но дешевле раза в 3.

Налить в блендер 1 л воды, добавить 1 ст. геркулеса, 0,5 ч. л. соли и 1 ст. л. рафинированного растительного масла (оно придаст необходимую жирность).

Взбивать на максимуме 40-60 сек. Процедить через марлю в удобную емкость — это база.

Прекрасно хранится в холодильнике. Можно сделать сразу много и доставать по мере необходимости.

Можно просто пить или экспериментировать со вкусами. Например, разделить «молоко» на равные части и взбить, добавив в каждую по вкусу какао, ванилин, мед, финики без косточек или орехи.



Творожник

Без выпечки. Моя палочка-выручалочка, когда нет времени на «серьезный» торт.

Ингредиенты:

Для коржа:

120 г овсяного печенья

50 г сливочного масла

Для крема:

300 г жирного творога

100 г сливочного масла

1 ст. л. с верхом какао

60 г сахарной пудры

Ванилин - по вкусу

Печенье измельчить в блендере, добавить растопленное масло, взбить блендером в крошку.

Переложить в форму поверх круга, вырезанного из пергамента, утрамбовать (например, стаканом с широким дном), поставить в морозильник на 30 мин.

Для крема: размягченное масло взбить миксером в пышную массу. Добавить сахарную пудру, какао и ванилин, хорошо взбить. Положить протертый сквозь сито творог, еще раз взбить. Выложить поверх коржа. Можно сверху залить глазурью. Поставить в холодильник на 2-3 часа.



Торт «Шалаш»

Ингредиенты:

600 г печенья
1 стакан молока
500 г творога
100 г сливочного масла
1 стакан сахарного песка

Для глазури

1 ст. ложка порошка какао
100 г сливочного масла
1 ст. ложка молока
3 ст. ложки сахарного песка

Каждое печенье обмакнуть в молоке. Выложить на кальку в три ряда (3х6=18 штук). Сверху промазать творогом, смешанным с сахаром. Сверху положить следующий слой печенья, смоченного в молоке, опять промазать творогом и так еще один слой, заканчивать творогом. Затем из этих рядов сделать шалаш.

Приготовление глазури. Растопить на огне сливочное масло, добавить молоко, сахар и какао и помешивать до получения однородной массы, покрыть верхний слой торта полученной глазурью. Торт поставить в холодильник.



Сангрия

Безалкогольная сангрия готовится на основе минеральной воды с любыми сезонными фруктами.

Ингредиенты:

- 1 л виноградного натурального сока
- ½ л минеральной воды
- 2 лимона
- 1 грейпфрут
- 2 апельсина

Из 1 апельсина и лимона с помощью фреш-пресса выжать сок. Оставшиеся фрукты порезать кусочками. Переложить в графин фрукты, влить соки. Поставить в холодильник на 1-2 часа. Перед подачей положить лед и влить минеральную воду.



Клубничное мороженое

Ингредиенты:

400 г мороженой клубники

По вкусу чуть клубничного варенья

1 ст. натурального, пожирнее йогурта

Если у вас в морозильнике есть клубника, то в любой момент можете приготовить мягкое мороженое.

Не размораживая, 400 г клубники перекладываю в чашу блендера, добавляю по вкусу клубничный джем (варенье) и 1 ст. натурального йогурта (лучше пожирнее), хорошо взбиваю.

Десерт можно сразу подать на стол или чуть подморозить.



Сладкая колбаска

Ингредиенты:

600 г печенья «К чаю»

200 г сливочного масла

1 ст. сахара

0,5 ст. молока

3 ст. л. какао, орехи

Какао смешать с сахаром. Растопить масло, влить молоко, добавить сахар с какао. Поставить на огонь до растворения сахара, но до кипения не доводить.

Перемешать с раскрошенным печеньем и слегка обжаренными орехами. Скатать массу в колбаски, завернуть в полиэтиленовую пленку. Положить в холодильник.



Домашний йогурт

Ингредиенты:

- 20 г желатина
- 400 мл воды
- 2-3 ст. л. сахара
- 0,5 л ряженки
- Фрукты

Желатин залить 200 мл воды, оставить на час. Затем влить оставшуюся воду и поставить на огонь, чтобы желатин растворился, не доводя до кипения. Всыпать сахар, размешать до растворения и влить ряженку. Фрукты нарезать мелкими кубиками, положить в йогурт. Разлить его в формочки и поставить в холодильник для застывания.