

Татьяна Аврова

СЛАДКИЕ

ДЕЛИКАТЕСЫ

К ВАШЕМУ СТОЛУ



Татьяна Аврова

**Сладкие деликатесы
к Вашему столу**

«Издательские решения»

Аврова Т.

Сладкие деликатесы к Вашему столу / Т. Аврова —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-519895-2

Домашняя выпечка сладких деликатесов — это всегда вкусно, это прекрасный повод собраться вместе для семейного чаепития. В этой книге я собрала свои любимые рецепты сладких деликатесов. Уверена, эти рецепты понравятся и вам. Рецепты в этой книге просты, доступны, быстры, вкусны и чудесно ароматны. Каждый рецепт в книге сопровождается видеорецептом с моего канала на Ютубе. С помощью рецептов этой книги создавайте себе хорошее настроение и радуйте сладкими деликатесами близких вам людей.

ISBN 978-5-00-519895-2

© Аврова Т.
© Издательские решения

Содержание

Предисловие	6
Ароматный банановый пирог	7
Ингредиенты	8
Способ приготовления	9
Бисквит со сливовым джемом	10
Ингредиенты	11
Способ приготовления	12
Быстрый и легкий рецепт восхитительного торта с заварным кремом	13
Ингредиенты	14
Способ приготовления	15
Быстрый и простой рецепт сливового пирога к чаю	16
Ингредиенты	17
Способ приготовления	18
Домашний торт со сметанным кремом	19
Ингредиенты	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

Сладкие деликатесы к Вашему столу

Татьяна Аврова

Дизайнер обложки Вадим Отставнов

© Татьяна Аврова, 2020

© Вадим Отставнов, дизайн обложки, 2020

ISBN 978-5-0051-9895-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Взгляд на кулинарное мастерство – индивидуален.

Каждый человек к этому виду деятельности относится, на мой взгляд, с пристрастием. Я – Сладкоежка! Очень люблю всякие печёности, приправленные всевозможными сладостями. Мне по жизни повезло – моя бабушка и мама с удовольствием и очень вкусно выпекали всякие пирожки, булочки, кексы со сладкими начинками.

Ну, а жена превзошла все мои ожидания – она Кулинар с большой буквы – кулинар от Бога.

Едал всякие вкусности, но такого разнообразия и количества сладких творений высочайшего качества не приходилось видеть, а тем более поесть с величайшим удовольствием.

Приобретая предложенную Вам книгу шедевров кулинарного искусства, Вы научитесь печь такие изделия, которые никогда не встретите в магазинах.

В книге, из всего разнообразия рецептов, которые мне довелось есть, подобраны, на мой взгляд, самые искусные и самые вкусные, которые когда-либо пекла моя супруга.

Друзья, вы конечно скажете, а что он ещё мог написать в предисловии, ведь это его жена, но скажу без ложной скромности, покупая эту книгу, Вы обеспечите своих домочадцев не только красивыми и непревзойдённо вкусными творениями кулинарного искусства, но и радостью общения в кругу семьи, друзей, которых Вы обязательно пригласите на праздничное застолье.

Дописывая мой опус, нахожусь в предвкушении наслаждения, которое меня ожидает за чашкой чая, от потрясающе вкусного торта.

С благоговением, любящий муж, Вячеслав Отставнов.

Ароматный банановый пирог



<https://youtu.be/Ln7axURi7f8>

Вам понравится вкус и аромат этого бананового пирога. Быстро, легко, просто, а результат – отличный десерт на каждый день!

Ингредиенты

Для теста:

- 2 яйца
- 2 банана
- 4 ст. л. растительного масла
- 225 г пшеничной муки
- 125 г сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя
- щепотка корицы

Для крема:

- 75 г сыра Рикотта
- 75 г сливочного масла
- 225 г сахарной пудры

Дополнительно:

- 20—40 г шоколада

Способ приготовления

1. Включите духовку. Установите температуру 180° С.
2. Муку перемешайте с разрыхлителем и корицей. Крупные спелые бананы измельчите до состояния пюре.
3. Поместите в большую миску банановое пюре, сахар, масло и яйца. Перемешайте. Сюда же небольшими порциями всыпайте мучную смесь и перемешивайте до тех пор, пока тесто не станет гладким, однородным, без комочков.
4. Вылейте тесто в форму, предварительно покрытую пергаментом. Разровняйте.
5. Выпекайте банановый пирог в духовке в течение 20—25 минут, пока верх не станет золотистым. Затем дайте ему полностью остыть.
6. Взбейте сыр Рикотта со сливочным маслом. Когда масса станет однородной, всыпьте сахарную пудру и снова взбейте.
7. Покройте кремом остывший пирог. Полейте растопленным шоколадом.



Бисквит со сливовым джемом



https://youtu.be/nRNtlcUM_2k

И ещё одна идея для семейного чаепития. Легкий и быстрый в приготовлении, уютный, домашний, своим вкусом порадует всю семью и создаст отличное настроение.

Ингредиенты

Для теста:

- 150 г сахара
- 130 г пшеничной муки
- 4 яйца

Для начинки:

- 100 г сливового джема либо любого другого

Дополнительно:

- сахарная пудра для посыпки

Способ приготовления

1. Яйца разделите на желтки и белки. Желтки разотрите с половиной сахара до очень светлой массы.
2. Белки взбейте до пиков. Взбивая, постепенно добавляйте оставшуюся половину сахара.
3. Аккуратно смешайте желтки и белки с помощью лопатки или венчика, а затем частями добавляйте муку, осторожно, круговыми движениями, вмешивая её лопаткой или венчиком.
4. Выложите форму для выпекания пергаментом, вылейте в нее тесто. Объем теста рассчитан на форму диаметром 20 сантиметров.
5. Выпекайте в разогретой духовке при температуре 170°C 50 минут.
6. Освободите бисквит от пергамента, выложите на решетку и оставьте остужаться на несколько часов.
7. У остывшего бисквита аккуратно срежьте тонким слоем верхушку, измельчите её в крошку. Остальной бисквит разрежьте на 2 коржа. На один корж выложите джем, прикройте вторым коржом и верх второго коржа также покройте джемом. Украсьте пирог крошкой и посыпьте сахарной пудрой.



Быстрый и легкий рецепт восхитительного торта с заварным кремом



<https://youtu.be/qRohnbj2PzQ>

Безумно вкусный торт. Получается всегда. Приготовив этот торт один раз, вы будете готовить его постоянно. Готовьте и наслаждайтесь этим шедевром!!!

Ингредиенты

Для заварного крема:

- 400 мл молока
- 3 желтка
- 100 г сахара
- 40 г муки
- апельсиновая или лимонная корочка

Для теста:

- 300 г муки
- 100 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 ч. л. разрыхлителя

Дополнительно:

- сахарная пудра для посыпки по желанию

Способ приготовления

1. Для крема вскипятите молоко с лимонной или апельсиновой корочкой. Выньте корочку, когда молоко начнёт закипать.
2. Разотрите сахар и желтки до однородной консистенции. Добавьте муку. Влейте небольшое количество горячего молока. Быстро всё хорошо перемешайте, а затем перелейте смесь в оставшееся молоко. Опять хорошо перемешайте.
3. Отправьте молоко на плиту и на небольшом огне, непрерывно помешивая, доведите смесь до загустения. Крем готов, если при его перемешивании на поверхности крема остаются глубокие бороздки. Снимите крем с огня и оставьте остужаться под крышкой.
4. В глубокую миску просейте муку. Выложите в муку сливочное масло. Разотрите масло с мукой.
5. Добавьте в мучную смесь сахар и разрыхлитель. Вбейте яйцо и опять всё перемешайте до состояния крупной крошки.
6. Пергаментом закройте внутренние бока формы для выпечки и выложите в форму половину крошки от общего объёма. Равномерно распределите крошку по дну формы. Как можно плотнее, утрамбуйте крошку. Объем мучной крошки рассчитан на форму диаметром 20 сантиметров.
7. Поверх крошки равномерно выложите весь крем. Крем покройте второй половиной крошки. Очень аккуратно разровняйте крошку по поверхности будущего торта.
8. Отправьте торт на выпечку в хорошо разогретую духовку до 180°C на 40 минут.
9. Подавать торт на стол после того, как он остынет, желательно через несколько часов, когда его коржи хорошо пропитаются кремом.
10. При желании торт можно посыпать сахарной пудрой.



Быстрый и простой рецепт сливового пирога к чаю



<https://youtu.be/MwWx9xQRB8I>

Восхитительный пирог к чаю с добавлением в тесто сливового варенья, а также свежих слив. Легко готовится в духовке и мгновенно «исчезает» с тарелки.

Ингредиенты

Для теста:

- 200 г пшеничной муки в/сорта
- 30 г кукурузного крахмала
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 100 г сливового варенья
- 3 яйца
- 80 г сахара
- 50 мл растительного масла
- примерно 80 мл воды

Для начинки:

- 5 крупных слив или по вкусу

Способ приготовления

1. В глубокой миске взбейте яйца с сахаром до светлой пышной пены.
2. Во взбитую яичную смесь выложите сливовое варенье. Всё перемешайте.
3. Добавьте растительное масло и опять перемешайте до однородной консистенции.
4. Просейте муку, кукурузный крахмал и разрыхлитель.
5. Аккуратно начинайте замешивать тесто. В середине или конце замеса добавьте необходимое количество воды. Перемешайте с помощью лопатки или миксера. Убедитесь, что все ингредиенты равномерно распределились в тесте. Тесто по консистенции должно получиться чуть жиже, чем тесто на оладьи.
6. Выкладывайте тесто в форму, предварительно покрытую пергаментом. Объём теста рассчитан на форму диаметром 26 сантиметров.
7. Свежие сливы промойте, просушите, удалите из них косточки и разрежьте на четвертинки.
8. Выложите сливы поверх теста по желаемому узору, немного вдавливая их в тесто.
9. Выпекайте пирог в хорошо разогретой духовке до 180°C минут 45.
10. Перед подачей на стол посыпьте пирог сахарной пудрой.

На заметку:

Сливовое варенье и свежие сливы можно заменить на любые другие фрукты по вашим предпочтениям.



Домашний торт со сметанным кремом



<https://youtu.be/oe7URMFmpJ0>

Торт настолько вкусный и красивый, что украсит не только чаепитие в семейном кругу, но и любой праздничный стол

Ингредиенты

Для теста:

- 1 яйцо
- щепотка соли
- 1 стакан сахара
- 3 ст. л. растительного масла

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.