

Автор-составитель
Марина Аглоненко

ВОЛШЕБНЫЕ ДЕСЕРТЫ НА НОВОГОДНЕМ СТОЛЕ

УГОЩЕНИЕ ЛЮБИМОГО
ПРАЗДНИКА

Марина Сергеевна Аглоненко
Волшебные десерты
на новогоднем столе.
Угощение любимого праздника

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70241764
ISBN 9785006210394

Аннотация

Вкусный бисквитный торт может занять достойное место на праздничном новогоднем столе. Он должен получиться вкусным, рассыпчатым, нарядным.

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	5
ТВОРОЖНЫЕ ДЕСЕРТЫ	6
десерт с малиной и творогом	6
фруктовый десерт в стакане	7
ГЛАВА ВТОРАЯ	8
МУЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ	9
сладкий ореховый бисквит	9
торт «графские развалины»	11
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	12
СМЕТАННЫЕ ТОРТЫ	13
торт из печенья с фруктами и сметаной	13
вкусный сметанный торт	14
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ	16
ВОЛШЕБНОЕ ПИРОЖНОЕ И ТОРТИК	17
кокосовый торт для новогоднего праздника	17
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Волшебные десерты на новогоднем столе Угощение любимого праздника

Автор-составитель Марина Сергеевна Аглоненко

ISBN 978-5-0062-1039-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ТВОРОЖНЫЕ ДЕСЕРТЫ

десерт с малиной и творогом

Продукты: берем двести грамм обезжиренного творога, сто грамм натурального йогурта, десять грамм желатина, сто мл фруктового сока, две столовые ложки сгущенного молока, один пакетик ванильного сахара, одну горсть свежей или замороженной малины, одну горсть листьев мяты, два печенья.

Готовим десерт: желатин нужно залить соком, оставить нужно на двадцать минут, затем нужно подогреть до полного растворения желатина.

Творог нужно протереть через сито, смешать нужно с йогуртом и сгущенным молоком, добавить нужно желатин и взбить венчиком.

Печенье нужно раскрошить ровным слоем на дно круглой формы и залить его нужно творожной массой. Десерт нужно на десять минут поставить в холодильник.

Затем сверху нужно выложить малину с мятой и снова нужно десерт поставить в холодильник на один час. Потом десерт нужно аккуратно вынуть из формы.

фруктовый десерт в стакане

Продукты: берем четыреста грамм нежирного творога, пятьдесят мл низкопроцентных сливок, одно яблоко, один банан, одно манго, четыре столовые ложки сахара, одну столовую ложку лимонного сока, одну столовую ложку ванильного сиропа.

Готовим десерт: нежирный творог нужно растереть со сливками и сахаром в воздушную массу. Фрукты нужно нарезать кубиками, полить лимонным соком и добавить ванильный сироп.

По креманкам нужно разложить творожный крем, сверху нужно выложить фрукты и подавать к столу.

ГЛАВА ВТОРАЯ

МУЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ

сладкий ореховый бисквит

Продукты: берем пять яиц, сто восемьдесят грамм мелкого сахара, сто грамм муки высшего сорта, пятьдесят грамм грецких орехов, двадцать грамм кукурузного крахмала, пять грамм разрыхлителя, две столовые ложки растительного масла без запаха.

Готовим бисквит: орехи нужно порубить и обжарить. Остудить. Яйца нужно разделить на белки и желтки. Белки нужно взбить до пышной пены и постепенно нужно всыпать сахар. Взбивать нужно до плотной массы.

Скорость миксера нужно перевести на минимум, по одному нужно добавить желтки. Затем тонкой струйкой нужно влить растительное масло. Когда все ингредиенты перемешаются, нужно выключить миксер.

Муку, крахмал и разрыхлитель нужно смешать, просеять. Всыпать нужно в яичную массу. Аккуратно нужно перемешать лопаточкой.

Нужно добавить орехи и перемешать. Дно формы для выпечки нужно застелить бумагой. Бока формы нужно не смазывать а просто выложить тесто.

Бисквит нужно выпекать в заранее нагретой до ста семи-

десяти градусов духовке около сорока минут. Бисквит нужно остудить, освободить от формы, завернуть нужно в пищевую пленку и убрать нужно в холодильник на шесть – восемь часов. Бисквит нужно разрезать на несколько коржей и можно собрать любой торт.

торт «графские развалины»

Продукты: берем четыре белка, двести грамм сахара, четыреста грамм вареного сгущенного молока, двести грамм сливочного масла, сто грамм грецких орехов, пятьдесят грамм шоколада.

Готовим торт: белки нужно взбить до мягких пиков. Постепенно нужно всыпать сахар и нужно взбивать до стойких пиков.

Безе нужно отсадить на бумагу для выпечки через переходник без насадки. Сушить нужно безе при температуре восемьдесят градусов два – два споловины часа. Остудить.

Оставить нужно несколько целых половинок грецких орехов для оформления, остальные нужно измельчить. Орехи нужно обжарить и остудить.

Размягченное масло нужно взбить до пышности и по ложке нужно ввести сгущенное молоко. Торт нужно собрать соединяя безе при помощи крема и посыпая орешками. Сверху нужно выложить половинки орехов.

Шоколад нужно растопить и ложечкой нужно полить сверху безе. Торт нужно поставить на несколько часов в холодильник.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

СМЕТАННЫЕ ТОРТЫ

торт из печенья с фруктами и сметаной

Продукты: берем триста грамм песочного печенья, пятьсот грамм сметаны, сто грамм грецких орехов, восемьдесят грамм сахара, десять слив или абрикосов, одну столовую ложку кондитерской посыпки.

Готовим торт: сметану нужно смешать с сахаром до его полного растворения. У слив или абрикосов нужно убрать косточки и мелко нарезать, добавить нужно к сметане.

В глубокую квадратную форму нужно слоями выложить печенье и сметанный крем. Верхний слой должен быть густо покрыт сметанным кремом.

Орехи нужно обжарить на сухой сковороде, мелко порубить и засыпать верх торта. И как украшение нужно разбросать кондитерскую посыпку.

вкусный сметанный торт

Продукты: берем двести грамм сметаны, сто грамм сливочного масла, сто пятьдесят грамм сахара, четыре яйца, триста двадцать грамм муки, одну чайную ложку разрыхлителя, 1/2 чайной ложки соды, щепотку соли и ванилина.

Готовим крем: берем восемьсот грамм сметаны, сто грамм сахарной пудры. Также для украшения торта можно применить фрукты и ягоды.

Но сметану для крема нужно выложить в марлю и отжимать нужно в течение нескольких часов, можно оставить на ночь.

Готовим бисквит: нужно растопить сливочное масло и остудить. Яйца с сахаром нужно взбить в пышную пену в течение трех – четырех минут, добавить нужно сметану и перемешать.

Влить нужно масло и постепенно вмешать муку, соду и разрыхлитель. Бисквит нужно выпекать при температуре ста восьмидесяти градусов пятьдесят – шестьдесят минут. Готовность бисквита нужно проверять на сухую деревянную палочку. Бисквит нужно хорошо остудить.

Готовим крем: сметану взбиваем с сахарной пудрой. У бисквита нужно срезать верхушку и измельчить в блендере в крошку.

Бисквит нужно разрезать на два или три коржа, каждый

нужно промазать кремом, можно добавить фрукты. Сверху нужно и бока обсыпать крошкой и убрать в холодильник на ночь.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

ВОЛШЕБНОЕ ПИРОЖНОЕ И ТОРТИК

КОКОСОВЫЙ ТОРТ ДЛЯ НОВОГОДНЕГО ПРАЗДНИКА

Продукты: берем два стакана муки, двенадцать яиц, четыреста грамм сахара, восемьдесят грамм кокосовой стружки, десять грамм разрыхлителя для теста, два грамма ванильного сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Готовим творожный крем: берем девятьсот грамм высокопроцентного творога, двести грамм сахарной пудры, двести грамм сливочного масла, один грамм ванилина.

Готовим пропитку: берем один стакан молока, две столовые ложки сахара.

Делаем украшения: берем одиннадцать штук круглых конфет «Рафаэлло», сто восемьдесят грамм сливочных вафель, одну столовую ложку кондитерской посыпки.

Готовим торт: яичные белки нужно отделить от желтков. Белки нужно взбить с сахаром, ванильным сахаром и щепоткой соли до устойчивых пиков.

Желтки нужно соединить с просеянной мукой, разрыхлителем и кокосовой стружкой, вмешать нужно взбитые белки.

В форме для выпечки нужно испечь два коржа. Форму нужно смазать растительным маслом. Выпекать бисквит нужно при температуре двести градусов пятьдесят минут. Остудить.

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.