

Коробкин А.Н.

Мастер и Маргарин

(кулинарные изыски с применением маргарина)

Составитель и редактор: Коробкин А.Н.

Свёрстано, пронумеровано и сброшюровано
по многочисленным просьбам кулинаров и гурманов.
Книга, без которой не обойтись !

Готовьте на здоровье !
Для себя и для застолья !

Екатеринбург
2008

Александр Коробкин

**Мастер и Маргарин (сборник
кулинарных рецептов)**

«АСТ»

Коробкин А. Н.

Мастер и Маргарин (сборник кулинарных рецептов) /
А. Н. Коробкин — «АСТ»,

"Мастер и Маргарин" - это сборник кулинарных изысков с применением маргарина. Конечно, можно вместо маргарина использовать и сливочное масло, но тогда изменится название сборника, а составителю данного бестселлера этого делать вовсе не хочется! Готовьте на здоровье! Для себя и для застолья!

© Коробкин А. Н.

© АСТ

Десерты

Шоколадная пирамида

Ингредиенты, используемые в рецепте:

- сливочный маргарин – 250г
- мед – 180г
- сахар – 120г
- какао – 40г
- халва (измельченная) – 120г
- орехи (арахис, кешью, миндаль – жареные) – 400г
- для глазури: – горький шоколад – 400г
- сливочное масло – 220г
- яйцо (желток) – 6 шт.

Инструкции по приготовлению:

Смешиваем маргарин, мед, сахар и доводим эту смесь до кипения. Смешиваем какао с халвой до получения однородной массы, добавляем горячую смесь, хорошо перемешиваем и снова доводим до кипения. Выключаем огонь и всыпаем орехи. Выстилаем дно противня смазанной маслом пергаментной бумагой и выкладываем на нее полученную массу равномерным слоем.

Для приготовления глазури разогреваем на огне сливочное масло и горький шоколад, добавляем хорошо взбитые желтки и взбиваем эту смесь в миксере. Наносим глазурь на шоколадную основу и охлаждаем торт в холодильнике в течение нескольких часов. Перед подачей нарезаем торт на куски в виде пирамид.

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.