

Виктория Романова



**20 РЕЦЕПТОВ
ДЕСЕРТОВ БЕЗ
ВЫПЕЧКИ**

Виктория Романова

20 рецептов десертов без выпечки

«Издательские решения»

Романова В.

20 рецептов десертов без выпечки / В. Романова —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-645982-3

Добро пожаловать в мир сладких удовольствий без необходимости включать духовку! В этой подборке вы найдете 20 простых и вкусных рецептов десертов, которые можно приготовить без выпечки. Эти рецепты идеально подходят для жарких дней, когда не хочется нагревать кухню, или когда нужно быстро приготовить угощение для гостей. От нежных муссов до освежающих пудингов — здесь каждый найдет что-то по вкусу. Приятного приготовления и аппетита!

ISBN 978-5-00-645982-3

© Романова В.
© Издательские решения

20 рецептов десертов без выпечки

Виктория Романова

© Виктория Романова, 2024

ISBN 978-5-0064-5982-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

****20 рецептов десертов без выпечки****

****Аннотация****

Добро пожаловать в мир сладких удовольствий без необходимости включать духовку! В этой подборке вы найдете 20 простых и вкусных рецептов десертов, которые можно приготовить без выпечки. Эти рецепты идеально подходят для жарких дней, когда не хочется нагревать кухню, или когда нужно быстро приготовить угощение для гостей. От нежных муссов до освежающих пудингов – здесь каждый найдет что-то по вкусу. Приятного приготовления и аппетита!

— —

**Рецепт 1: Шоколадный мусс**

****Ингредиенты:****

- 200 г темного шоколада
- 400 мл сливок 33%
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 1 ч. л. ванильного экстракта

****Приготовление:****

1. Растопите шоколад на водяной бане, дайте ему немного остыть.
2. Взбейте сливки с сахарной пудрой до мягких пиков.
3. Аккуратно введите растопленный шоколад и ванильный экстракт в сливки, перемешайте до однородности.
4. Разложите мусс по креманкам и охладите в холодильнике минимум на 2 часа.

— —

**Рецепт 2: Тирамису**

****Ингредиенты:****

- 300 г печенья савоярди
- 250 г маскарпоне
- 3 яйца

- 100 г сахарной пудры
- 200 мл крепкого эспрессо
- Какао-порошок для посыпки

****Приготовление:****

1. Отделите белки от желтков.
2. Взбейте желтки с половиной сахарной пудры до светлой массы.
3. Добавьте маскарпоне и перемешайте до однородности.
4. Отдельно взбейте белки с оставшейся сахарной пудрой до устойчивых пиков.
5. Аккуратно введите белки в сырную массу.
6. Окуните савоярди в кофе и выложите слой в форму.
7. Покройте слоем крема. Повторите слои.
8. Посыпьте какао-порошком и охладите в холодильнике не менее 4 часов.

— —

**Рецепт 3: Банановый пудинг с печеньем**

****Ингредиенты:****

- 4 банана
- 200 г ванильного печенья
- 500 мл молока
- 2 ст. л. кукурузного крахмала
- 100 г сахарной пудры
- 1 ч. л. ванильного экстракта

****Приготовление:****

1. Смешайте крахмал и сахар в кастрюле, постепенно введите молоко, помешивая.
2. Поставьте на средний огонь и варите до загустения.
3. Добавьте ванильный экстракт и остудите пудинг.
4. Нарезьте бананы кружочками.
5. В стаканы выложите слой печенья, затем бананы, затем пудинг. Повторите слои.
6. Охладите в холодильнике 2—3 часа.

— —

**Рецепт 4: Фруктовый салат с йогуртовой заправкой**

****Ингредиенты:****

- 1 яблоко
- 1 груша
- 1 банан
- 1 киви
- Горсть винограда
- 200 мл натурального йогурта

- 2 ст. л. меда
- Сок половины лимона

****Приготовление:****

1. Нарежьте фрукты кубиками, виноград разрежьте пополам.

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.