

18+

МАРИНА АГЛОНЕНКО

# СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

ОСЕННИЙ ПРАЗДНИК  
НАСТРОЕНИЯ

Марина Аглоненко

**Сладкая выпечка, десерты  
и напитки. Осенний  
праздник настроения**

«Издательские решения»

**Аглоненко М. С.**

Сладкая выпечка, десерты и напитки. Осенний праздник настроения / М. С. Аглоненко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-647776-6

Торт с бананами готовится очень быстро. Он получается замечательный, мягкий, ароматный и красивый. И вместо соды в кондитерское изделие можно добавлять разрыхлитель.

ISBN 978-5-00-647776-6

© Аглоненко М. С.  
© Издательские решения

## Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	6
СЛАДКИЕ БЛИНЧИКИ И МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ	7
вкусное медовое печенье	7
сладкие блинчики с дырочками	8
ГЛАВА ВТОРАЯ	9
СЛАДКИЙ РУЛЕТ И МЯГКОЕ ПЕЧЕНЬЕ	10
сладкий рулет с тыквой и творожным кремом	10
мягкое печенье с клубничным вареньем	11
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	12
СЛИВОВЫЙ ПИРОГ И РУЛЕТ С ЯБЛОЧНЫМ ДЖЕМОМ	13
бисквитный пирог со сливами	13
рулет с яблочным джемом	14
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ	15
СЛАДКИЕ ДЕСЕРТЫ В ГЛАЗУРИ	16
сладкий пирог с шоколадной глазурью	16
любимый торт с банановой начинкой	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

# **Сладкая выпечка, десерты и напитки**

## **Осенний праздник настроения**

### **Марина Сергеевна Аглоненко**

© Марина Сергеевна Аглоненко, 2024

ISBN 978-5-0064-7776-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## **ГЛАВА ПЕРВАЯ**

## **СЛАДКИЕ БЛИНЧИКИ И МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ**

### **вкусное медовое печенье**

Продукты: берем двести пятьдесят грамм меда, двести пятьдесят грамм сливочного масла или маргарина, пятьдесят грамм сахара, одну чайную ложку соды и соду нужно погасить уксусом или лимонным соком, ванильный сахар, муку.

Готовим медовую выпечку: в миске нужно смешать сливочное масло, мед, сахар. И все нужно довести на среднем огне до однородного состояния и влить нужно двести пятьдесят мл холодной воды.

И когда смесь начнет кипеть, то осторожно нужно добавить соду и ванильный сахар – по вкусу и сразу же смесь нужно снять с огня.

И небольшими порциями, постоянно помешивая нужно добавить столько муки, чтобы получилось мягкое и эластичное тесто.

И тесто нужно обязательно раскатать в пласт и вырезать формочкой печенье. Печенье нужно разложить на сухой противень и поставить его нужно в нагретую до ста восьмидесяти градусов духовку.

Печенье выпекается и печется очень быстро. И доставать его нужно светло – розовым, не давая зарумяниться, так как оно будет вкуснее.

Для праздника печенье можно покрыть глазурью, но лучше белой.

## **сладкие блинчики с дырочками**

Продукты: берем два яйца, одну чайную ложку соли, одну столовую ложку сахара, 0,5 литров кислого молока (кефира или ряженки), муку, одну чайную ложку соды, две – три столовые ложки растительного масла.

Готовим блинчики: яйца нужно взбить с солью и сахаром, добавить нужно молоко и перемешать. И понемногу нужно добавить столько муки, чтобы тесто на блины получилось как на оладьи.

Кипяток нужно налить в кружку, добавить соду, перемешать и осторожно нужно влить в тесто помешивая. И если масса получится густой для блинного теста нужно добавить еще кипятка.

Потом нужно добавить в тесто растительное масло и испечь блинчики.

## **ГЛАВА ВТОРАЯ**

## **СЛАДКИЙ РУЛЕТ И МЯГКОЕ ПЕЧЕНЬЕ**

### **сладкий рулет с тыквой и творожным кремом**

Продукты: для приготовления теста для рулета берем три яйца, сто грамм сахара, сто грамм тыквенного пюре, сто двадцать грамм муки, одну чайную ложку разрыхлителя, щепотку корицы.

Готовим крем для рулета: берем двести грамм творога, сто мл сметаны, сто грамм сахара.

Готовим вкусный рулет: яйца нужно взбить с сахаром, добавить тыквенное пюре и перемешать. Также нужно добавить просеянную муку с разрыхлителем и корицей. Все нужно перемешать и влить нужно тесто на противень, выстеленный пергаментом и смазать его нужно растительным маслом.

Заготовку для рулета нужно выпекать в разогретой до ста восьмидесяти градусов духовке пятнадцать минут. И готовый корж нужно переложить на кухонное полотенце и свернуть аккуратно в рулет.

Творог с сахаром и сметаной нужно взбить миксером. Остывший рулет нужно развернуть, смазать приготовленным кремом и снова его нужно свернуть.

## **мягкое печенье с клубничным вареньем**

Продукты: берем двести грамм сливочного масла, сто пятьдесят грамм сахарной пудры, четыре желтка, ванильный сахар, триста грамм муки, клубничное варенье.

Готовим печенье: размягченное масло и сахарную пудру нужно взбить до консистенции крема. И в смесь нужно добавить желтки и ванильный сахар. И все нужно хорошо перемешать.

Добавить нужно муку и замесить тесто. И скатать нужно два колобка побольше и поменьше. Колобок поменьше нужно обязательно положить в холодильник, а колобок побольше нужно обязательно раскатать на противне, застеленном бумагой для выпечки.

И клубничное варенье нужно равномерно распределить по слою теста. А оставшееся подмерзшее тесто нужно обязательно натереть на крупной терке поверх варенья.

Противень нужно поставить в духовку разогретую до двести градусов и выпекать нужно двадцать – двадцать пять минут.

Приготовленный пирог разрезаем на квадратики и подаем его к чаю.

## **ГЛАВА ТРЕТЬЯ**

## **СЛИВОВЫЙ ПИРОГ И РУЛЕТ С ЯБЛОЧНЫМ ДЖЕМОМ**

### **бисквитный пирог со сливами**

Продукты: берем один килограмм слив, пятьсот грамм муки, один пакетик разрыхлителя, сто двадцать пять мл теплого молока, два яйца, двести пятьдесят грамм сливочного масла, двести грамм сахара, щепотку соли, ванильный сахар.

Готовим пирог: сливы нужно обязательно разрезать на половинки и удалить из них косточки. А размягченное сливочное масло нужно взбить до пышности.

Сначала нужно добавить сахар, соль, ванильный сахар, и по одному нужно в тесто добавить яйца. И нужно мешать пока сахар не растворится.

Муку и разрыхлитель нужно смешать. И обе смеси нужно обязательно соединить и влить нужно столько молока, чтобы тесто получилось густым, вязким и сползало с ложки.

Тесто нужно выложить в форму, смазанную сливочным маслом, и добавить треть теста и на него ровным слоем выложить половину слив и вновь добавляем треть теста и оставшуюся часть слив.

И пирог заливаем оставшимся тестом. Пирог выпекаем в нагретой до ста девяносто градусов духовке около часа.

## **рулет с яблочным джемом**

Продукты: берем два яйца, один стакан сахара, один стакан йогурта, пакетик ванильного сахара, 0,5 чайной ложки соды, гашеной яблочным уксусом, 1,5 стакана муки, две столовые ложки растительного масла, яблочный джем для начинки рулета.

Готовим рулет: яйца нужно взбить с сахаром, ванильным сахаром, содой, йогуртом и мукой. Тесто получится льющияся и жидкое.

И противень нужно застелить бумагой для выпечки, смазать маслом и вылить готовое тесто. Выпекать бисквит нужно в нагретой до ста девяносто градусов духовке, десять минут до золотистого цвета.

Готовый бисквит нужно перевернуть на полотенце и быстро его нужно смазать джемом и свернуть в рулет. А когда рулет остынет, полотенце нужно убрать и украсить по вкусу.

## **ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ**

## **СЛАДКИЕ ДЕСЕРТЫ В ГЛАЗУРИ**

### **сладкий пирог с шоколадной глазурью**

Продукты: берем два яйца, 1,5 стакана сахара, 0,5 стакана растительного масла, 0,75 стакана воды, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты или одну столовую ложку лимонного сока, щепотку соли, ванильный сахар, 1,5 стакана муки, три столовые ложки какао, одну чайную ложку соды.

Готовим глазурь для пирога: берем пять столовых ложек сахара, три столовые ложки какао, две столовые ложки сметаны или молока, тридцать грамм сливочного масла.

Готовим вкусный пирог: яйца нужно растереть с сахаром, потом нужно добавить растительное масло, холодную воду, лимонную кислоту, соль и ванильный сахар.

И все нужно перемешать до растворения сахара. Добавить нужно просеянную муку, какао и соду. И быстро и тщательно нужно все перемешать.

И сразу тесто нужно вылить в подготовленную форму. И выпекать нужно в нагретой до ста восьмидесяти градусов духовке двадцать – двадцать пять минут.

И остывший пирог нужно залить шоколадной глазурью. И для приготовления шоколадной глазури нужно обязательно смешать сахар, какао и сметану и проварить нужно пять – семь минут до загустения.

Снять с плиты и добавить нужно сливочное масло и все нужно хорошо перемешать. Слегка нужно остудить и залить пирог.

## **любимый торт с банановой начинкой**

Продукты: берем два плавленных сырка, два яйца, 0,5 чайной ложки соды (негашеной уксусом), три – три споловины стакана муки.

Готовим крем для торта: берем двести грамм сметаны, один стакан сахара, бананы.

Готовим глазурь для торта: берем две столовые ложки какао, один стакан сахара, пятьдесят грамм сливочного масла или маргарина, шесть столовых ложек молока или воды.

## **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.