



НАПИТКИ, ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Веселая компания

Марина Сергеевна Аглоненко
Напитки, десерты и выпечка.
Веселая компания

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=73113678

ISBN 9785006893788

Аннотация

Домашние конфеты – это лакомство любимого детства. Но сливы можно заменить и на вишню, или персики. А персики нужно нарезать кубиками, и вишню нужно взять без косточек.

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	5
ВКУСНЫЕ ТОРТЫ И КЕКСЫ	6
кекс с шоколадной и сырной прослойкой	6
торт «праздничная карусель»	8
ГЛАВА ВТОРАЯ	10
ДЕСЕРТ ИЗ ТЫКВЫ И СЛАДКОЕ БЛЮДО ИЗ ЯИЦ	11
творожно – тыквенный десерт	11
яичный десерт с изюмом	13
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	14
ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ И СЛАДКИЕ БУЛОЧКИ	15
сладкие шарики с творогом и изюмом	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Напитки, десерты и выпечка

Веселая компания

Составитель Марина Сергеевна Аглоненко

© Марина Сергеевна Аглоненко, составитель, 2026

ISBN 978-5-0068-9378-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ВКУСНЫЕ ТОРТЫ И КЕКСЫ

кекс с шоколадной и сырной прослойкой

Готовим продукты для шоколадного слоя: берем восемьдесят пять грамм сливочного масла, сто пятнадцать грамм темного шоколада, 1/2 стакана сахарного песка, одну столовую ложку какао – порошка, одну щепотку пищевой соли, ванильный сахар, 1/2 стакана шоколадных чипсов.

Готовим продукты для сырного слоя: берем двести грамм творожной массы, один яичный желток, пять столовых ложек сахарного песка, ванильный сахар.

Готовим кекс: для приготовления шоколадного слоя нужно перемешать пшеничную муку, пищевую соль и какао – порошок и эту смесь нужно обязательно просеять через сито на лист пекарской бумаги.

В миске нужно взбить куриные яйца и нужно добавить ванильный сахар. И кастрюльку нужно поставить на медленный огонь со сливочным маслом и шоколадом. И шоколад нужно нарезать небольшими кусочками.

И нужно смесь постоянно помешивать до получения однородной массы. И ее нужно снять с огня и добавить нужно

сахарный песок и все нужно тщательно перемешать.

И не переставая помешивать нужно добавить в смесь взбитые вместе с ванильным сахаром куриные яйца. И нужно добавить сухую смесь, шоколадные чипсы и все нужно перемешать.

И нужно форму для запекания застелить фольгой, чтобы концы потом свисали по краям и нужно ее смазать сливочным маслом.

И в форму для запекания нужно выложить шоколадную массу. А для приготовления сырной смеси нужно творог растереть с сахарным песком и нужно добавить яичный желток, ванильный сахар и все нужно тщательно перемешать.

И сырную смесь нужно выложить холмиком на шоколадный слой. И должно получиться восемь холмиков. И с помощью ножа нужно сделать завихрения и они должны быть в виде рисунка мраморной поверхности.

И выпекать кекс нужно в предварительно разогретой духовке при температуре ста восьмидесяти градусов около сорока минут. Но масса должна подняться и уплотниться. Кекс нужно остудить и вынуть из формы для выпечки вместе с фольгой. Фольгу нужно убрать и кекс нужно остудить.

торт «праздничная карусель»

Готовим продукты для торта: берем полтора или два стакана пшеничной муки, полтора стакана сахарного песка, полтора стакана сметаны, три куриных яйца, сто грамм орехов, сто грамм мака, сто грамм изюма, ванильный сахар, разрыхлитель.

Готовим крем для торта: берем двести пятьдесят грамм сливочного масла, одну баночку сгущенного молока.

Делаем глазурь для торта: берем двадцать грамм сливочного масла, две чайные ложки какао – порошка, четыре или пять столовых ложек молока, 1/2 стакана сахарного песка.

Готовим торт: сметану нужно взбить с куриными яйцами и нужно добавить сахарный песок. И не переставая взбивать смесь нужно добавить пшеничную муку, чтобы потом получилось однородное и тягучее тесто.

И тесто нужно разделить на три части. И в тесто нужно добавить разные ингредиенты: рубленые орехи, мак и изюм.

И каждый слой торта нужно выпекать отдельно в форме для выпечки. И форму для выпечки нужно застелить пекарской бумагой и ее нужно смазать сливочным маслом.

И выпекать корж для торта нужно в предварительно разогретой духовке при температуре ста восьмидесяти градусов до полного приготовления.

И готовность коржа для торта нужно проверить спичкой

или деревянной зубочисткой. И коржи для торта нужно остудить.

А для приготовления крема нужно взбить со сливочным маслом и сгущенным молоком. И коржи для торта нужно смазать кремом и торт нужно промазать кремом сверху и по бокам. А для приготовления глазури для торта нужно сливочное масло растопить на медленном огне, и нужно добавить какао – порошок и сахарный песок. И постоянно помешивая нужно добавить молоко.

И варить глазурь для торта нужно постоянно помешивая до состояния густой массы. И ее нужно остудить. И готовый торт нужно полить приготовленной шоколадной глазурью.

И торт нужно поставить в холодильник на шесть или двенадцать часов, чтобы он там хорошо пропитался.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ДЕСЕРТ ИЗ ТЫКВЫ И СЛАДКОЕ БЛЮДО ИЗ ЯИЦ

ТВОРОЖНО – ТЫКВЕННЫЙ ДЕСЕРТ

Готовим продукты: берем двести пятьдесят грамм тыквы, двести грамм творога, один яичный желток, пищевую соль, пшеничную муку, пятьдесят грамм сливочного масла, сметану.

Готовим блюдо: тыкву нужно нарезать кубиками и ее нужно обжарить на сливочном масле до мягкого состояния, и из тыквы нужно приготовить пюре.

И тыквенное пюре нужно смешать в глубокой миске с творогом и яичным желтком. По вкусу смесь нужно посолить и тщательно ее нужно перемешать.

И потом нужно добавить пшеничную муку и нужно замесить не очень крутое тесто. И небольшое количество теста нужно брать ложечкой и его нужно обвалить в пшеничной муке.

И изделию нужно придать продолговатую форму. И изделие нужно выложить на противень посыпанный пшеничной мукой. И изделие из теста нужно отварить в подсоленной кипящей воде в течение семи минут и их нужно поло-

жить на сковороду со сливочным маслом.

И их нужно обжарить одну или две минуты. Подавать готовый сладкий десерт нужно со сметаной.

яичный десерт с изюмом

Готовим продукты: берем три вареных яйца, четыре свежих куриных яйца, две или три столовые ложки сахарного песка, один стакан молока, пищевую соль, сливочное масло, изюм, сахарную пудру.

Готовим десерт: вареные яйца нужно порезать ножом. И у сырых яиц желтки нужно отделить от белков. И нужно смешать яичные желтки, сахарный песок, молоко, пшеничную муку.

И нужно смесь посолить по вкусу. И белки нужно взбить в крепкую пену и их нужно аккуратно добавить в яично – молочную смесь.

И на сковороде нужно пожарить не очень толстые воздушные лепешки на сливочном масле. И их нужно жарить с двух сторон на медленном огне, чтобы воздушные лепешки поднялись и получились с коричневым оттенком.

И воздушные лепешки нужно порвать на кусочки с помощью вилки и их нужно выложить на сковороду и подогреть нужно в небольшом количестве сливочного масла. И нужно добавить изюм и по вкусу нужно посыпать воздушный десерт сахарной пудрой.

Десерт нужно подавать к столу вместе с компотом из кислых фруктов.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ И СЛАДКИЕ БУЛОЧКИ

сладкие шарики с творогом и изюмом

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.