

12+

ТВОРОЖНАЯ МАССА

домашние десерты

Андрей Попов



Андрей Попов

**Творожная масса.
Домашние десерты**

«Издательские решения»

Попов А.

Творожная масса. Домашние десерты / А. Попов —
«Издательские решения»,

Уважаемый читатель, представьте: нежная воздушная творожная масса тает на ложке, аромат ванили наполняет кухню, а близкие просят добавки. Просто, полезно, по-домашнему. Устали от магазинных сырков с непонятным составом? Не знаете, чем порадовать детей и сохранить фигуру? Эта книга станет Вашей маленькой радостью. Более 60 рецептов: сладкие, фруктовые, шоколадные, солёные намазки, праздничная пасха и творожные конфеты как «Рафаэлло». Откройте — и каждое утро станет вкуснее.

© Попов А.

© Издательские решения

Содержание

«Имеются противопоказания. Необходима консультация специалиста», так как рекомендации в книге могут быть связаны с риском для здоровья	6
Введение	7
Польза творога	8
Выбор творога	9
Жирность и текстура	10
Инструменты	11
Базовые добавки	12
Глава 1: Основы приготовления	13
Протирание творога	14
Использование блендера	15
Сладкая основа	16
Соленая основа	17
Регулировка консистенции	18
Глава 2: Сладкие творожные массы	19
Классическая с сахаром	20
С медом	21
С сиропом	22
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Творожная масса Домашние десерты

Андрей Попов

Иллюстратор Nana Banana Андрей Попов

© Андрей Попов, 2026

ISBN 978-5-0070-1147-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

«Имеются противопоказания. Необходима консультация специалиста», так как рекомендации в книге могут быть связаны с риском для здоровья

Введение

Здравствуйте, дорогие мои читатели. Представьте на минуту — воскресное утро, за окном тихо падает снег, а на кухне стоит миска свежего творога. Рядом — пара ложек меда, горсть изюма и немного ванили. Через десять минут у вас на столе будет десерт, от которого домашние забудут про магазинные торты.

Вот о чем эта книга. О простом продукте, который наши бабушки знали лучше всех дорогих кондитеров мира. О твороге, который превращается в десятки разных блюд одним движением ложки. О творожной массе — той самой, которая пахнет детством и праздником одновременно.

Многие думают, что творожная масса — это что-то из магазина в пластиковой баночке. С сахаром, изюмом и непонятным списком добавок на этикетке. А ведь настоящая творожная масса делается за пять минут на собственной кухне. И она в сто раз вкуснее.

В этой книге вы найдете все. Сладкие массы с медом и фруктами. Соленые намазки с зеленью и чесноком. Шоколадные десерты не хуже ресторанных. Праздничные пасхи и творожные конфеты, которые можно дарить вместо покупных сладостей.

Я собрал сюда самые простые и рабочие рецепты. Без заумных слов, без редких ингредиентов, без специальной техники. Все, что нужно — это обычный творог из ближайшего магазина или с рынка. И немного вашего желания попробовать.

Полезьа творага

Творог — один из самых честных продуктов на прилавке. В нем мало что можно испортить, если производитель не мудрит с добавками. Белок, кальций, витамины группы В — все это в одной пачке.

Сто грамм творога содержат около восемнадцати грамм белка. Это столько же, сколько в хорошем куске говядины. Только усваивается творог легче и не нагружает пищеварение.

Кальций в твороге — в той форме, которую организм берет без проблем. Для костей, зубов, ногтей и волос. Врачи не зря советуют творог людям после сорока — когда организм начинает терять кальций быстрее, чем получать.

А еще в твороге есть казеин — медленный белок, который работает в теле до восьми часов. Поэтому творожная масса на завтрак держит сытость до обеда. Никаких перекусов, никакого желания сорваться на конфету в одиннадцать утра.

Для тех, кто следит за фигурой — творог почти идеальный продукт. Много белка, мало углеводов, умеренно жиров. Один стакан творожной массы утром — и до обеда вы даже не вспомните про еду.

И еще одно. Творог любят почти все — от малышей до пожилых. Его легко жевать, он не тяжелый, он универсальный. Пачка творога в холодильнике — это десять вариантов завтрака, перекуса или ужина.

Один лайфак сразу. Если вы не любите творог в чистом виде — не насиуйте себя. Сделайте творожную массу, и все изменится. Текстура станет нежной, вкус — мягким и сладким. Многие, кто всю жизнь воротили нос от творога, влюбляются в него именно в виде массы.

Выбор творога

С выбора творога начинается вся кулинария. Плохой творог — это плохой десерт, как ни старайся. А хороший — это половина успеха еще до того, как вы взялись за миску.

Смотрите на состав первым делом. В настоящем твороге должно быть два ингредиента — молоко и закваска. Иногда добавляют соль или сычужный фермент. Все. Если видите растительные жиры, пальмовое масло, загустители — это не творог. Это творожный продукт, и он вам не нужен.

Цвет — белый или чуть кремовый. Никаких желтых оттенков, никаких серых пятен. Запах — легкий, молочный, слегка кисловатый. Если пахнет прогорклым или затхлым — берите другой.

Рыночный творог часто лучше магазинного. Если у вас есть фермерский рынок рядом — попробуйте купить там. Только не первый попавшийся, а у проверенного продавца. Попросите попробовать, понюхайте, посмотрите на вид. Хороший творог видно сразу.

Магазинный творог тоже бывает отличным. Главное — искать небольшие молочные заводы, а не огромные бренды с яркими обертками. Обычно на таких упаковках написано «деревенский», «фермерский», «домашний». Хотя и это не гарантия — читайте состав.

Один лайфак. Если сомневаетесь — купите две-три пачки разных марок. Попробуйте каждую отдельно. Найдите свой любимый — и покупайте только его. Через месяц вы будете чувствовать качество творога по одному виду упаковки.

Еще совет. Творог прошлогодней заморозки — не вариант для десертов. Он подойдет для запеканок и сырников, но в массу его лучше не пускать. Вкус будет водянистый, текстура — резиновая.

Жирность и текстура

Тут начинается самое интересное. Жирность творога — это не про похудение, а про вкус и текстуру вашей будущей массы.

Обезжиренный творог — нулевой или один процент. Суховатый, зернистый, чуть пресный. Подходит для тех, кто считает каждую калорию. Но для десертов — не самый удачный выбор. Масса получается жестковатой, без того самого нежного сливочного вкуса.

Творог пять процентов — золотая середина. Не слишком жирный, не слишком сухой. Из него получается хорошая масса для любых десертов. Если не знаете, с чего начать — берите именно такой.

Творог девять процентов — для настоящих ценителей. Жирный, мягкий, почти сливочный. Творожная масса из него — это праздник. Подходит для пасхи, чизкейков, конфет.

Творог восемнадцать процентов и выше — уже почти маскарпоне по ощущениям. Редко встречается в обычных магазинах, но на рынке или в фермерских лавках найти можно. Десерты с ним получаются ресторанного уровня.

Текстура тоже важна. Мягкий творог — почти пастообразный, протирается одним движением. Из него масса готовится за три минуты. Зернистый творог — классический, рассыпчатый. Его нужно протирать или взбивать дольше.

Один лайфак. Смешайте творог разной жирности — получится идеальный результат. Пять процентов плюс девять процентов в равных долях дают нежную, но не тяжелую массу. Попробуйте — и поймете, почему это работает.

Еще один момент. Влажность творога сильно влияет на десерт. Слишком мокрый творог — масса будет жидкой, десерт не схватится. Слишком сухой — придется добавлять сметану или сливки. Идеальный творог — чуть влажный, но не течет, когда ставишь его на доску.

Инструменты

Хорошая новость — для творожной массы почти ничего не нужно. Ни комбайна на двадцать тысяч рублей, ни специальных формочек. Все уже есть на любой нормальной кухне.

Миска — самое главное. Возьмите глубокую, чтобы удобно было мешать. Стекло или керамическая лучше металлической. Металл иногда дает кисловатый привкус, особенно с фруктами.

Сито — ваш лучший друг, если любите нежную массу без крупинок. Металлическое, с мелкой сеточкой. Через него творог продавливают ложкой — и получается шелковистая масса, как в дорогих кондитерских.

Вилка — тоже неплохой инструмент. Если не хотите возиться с ситом, разомните творог вилкой. Текстура будет чуть зернистее, но многим это даже нравится.

Блендер — для тех, кто любит скорость. Погружной или стационарный — без разницы. За тридцать секунд превращает самый зернистый творог в однородный крем. Только не переусердствуйте — от долгого взбивания творог может стать слишком жидким.

Миксер — тоже рабочий вариант. Особенно если делаете большие порции для всей семьи. Насадки-венчики взбивают массу в пышный крем за пару минут.

Деревянная ложка или лопатка — для ручного перемешивания. Приятно в руке, не царапает посуду, не нагревается.

Один лайфак. Если у вас нет сита — возьмите обычную марлю. Сложите в два слоя, положите творог, заверните и выдавите через ткань. Получится нежнейшая масса без единой крупинки. Так делали еще наши прабабушки.

Еще совет. Все инструменты должны быть сухими. Капля воды в миске — и масса станет жиже, чем нужно. Протрите все полотенцем перед началом работы.

Базовые добавки

Творожная масса — это творог плюс что-то еще. И вот это «что-то» определяет, получится у вас шедевр или обычная пресная субстанция.

Сахар — самая простая добавка. Белый, коричневый, тростниковый — выбирайте на свой вкус. Коричневый дает карамельный привкус и красивый цвет. Белый — классика, ни с чем не спорит.

Мед — вариант для тех, кто хочет натуральности. Липовый, гречишный, цветочный — у каждого свой характер. Только помните, мед не любит сильного нагрева. Если делаете холодный десерт — идеально.

Ванильный сахар или стручок ванили. Маленькая щепотка — и обычная масса становится ароматной, как в хорошей кофейне. Ванильный экстракт тоже работает отлично.

Сметана или сливки — для мягкости. Ложка сметаны в творог делает массу нежнее в два раза. Сливки — еще лучше, но и калорийнее.

Сливочное масло — для насыщенности. Добавляют в праздничные массы и в пасху. Пятьдесят грамм масла на полкило творога — и десерт получает ресторанную глубину вкуса.

Сухофрукты — изюм, курага, чернослив, финики. Перед использованием замочите на десять минут в горячей воде, потом обсушите. Иначе они вытянут влагу из массы.

Орехи — грецкие, миндаль, фундук, кешью. Обжарьте на сухой сковороде пару минут — аромат раскроется в разы сильнее.

Какао, шоколад, корица, кардамон — для вариаций. О каждом из них поговорим в своей главе подробнее.

Один лайфак напоследок. Добавки кладите в творог после того, как протрете его в однородную массу. Если добавить все сразу — масса получится неоднородной, с комочками. А если сначала творог до гладкости, потом мед и сахар — все идеально растворится.

Вот и все основы. Теперь вы знаете, какой творог брать, чем его протирать и что в него добавлять. Дальше — только практика и удовольствие.

Глава 1: Основы приготовления

Знаете, в чем главный секрет хорошей творожной массы? Он не в дорогих ингредиентах и не в сложных рецептах. Секрет в одном простом действии — в том, как вы обрабатываете творог в самом начале. Пропустите этот шаг — и даже лучший в мире творог превратится в обычную кашу.

Эта глава — фундамент всей книги. Все следующие рецепты будут опираться на то, что вы узнаете здесь. Научитесь этим базовым приемам — и у вас будет получаться любой творожный десерт с первого раза.

Многие хозяйки годами жалуются, что творожная масса у них не такая, как в магазине. Не та текстура, не тот вкус. А дело всего в пяти минутах лишней работы, которые все меняют. Давайте разбираться.

Протираание творога

Вот оно — главное действие, о котором я говорил. Протираание. Слово простое, а разница в результате колоссальная.

Берете обычный творог. Любой, какой купили. Ставите миску, сверху кладете сито. И начинаете ложкой продавливать творог через сетку. Вот и вся наука.

Звучит просто, а работает магически. Зерна творога разбиваются на мельчайшие частицы. Текстура становится шелковистой, гладкой, как у хорошего крема. Вкус раскрывается полностью — появляются те сливочные ноты, которые обычно теряются в зернистом твороге.

Протирайте, пока в сите не останется ничего, кроме небольшого комочка. Этот комочек — это уже не творог, а его пленочная оболочка. Ее лучше выбросить.

На полкило творога уходит минут пять-семь активной работы. Рука немного устает — да. Но результат того стоит. Это как разница между растворимым кофе и сваренным в турке.

Один лайфак. Сито должно быть мелким, но не слишком. Слишком мелкое — будете мучиться полчаса. Идеальный размер ячеек — около двух миллиметров. Такое сито стоит двести-триста рублей в любом хозяйственном магазине.

Еще совет. Протирайте творог при комнатной температуре. Холодный из холодильника идет через сито туго, плохо. Достаньте пачку за полчаса до готовки — и дело пойдет в два раза быстрее.

А вот интересная вещь. Если у вас нет сита — возьмите металлическое ситечко для заваривания чая. Да-да, то самое. Протирать дольше, но текстура получится нежнейшая. Проверено.

И последнее. Не выкидывайте то, что прилипло к обратной стороне сита снизу. Соскребите ножом в общую миску — это самая нежная часть. Жалко терять.

Использование блендера

Для тех, кто не любит возиться с ситом — есть быстрый способ. Блендер. Тридцать секунд работы — и у вас готовая основа для массы.

Погружной блендер — лучший вариант. Работает прямо в миске, моется одним движением. Опускаете в творог, включаете на средней скорости, водите по кругу. Через полминуты — однородная масса.

Стационарный блендер тоже подходит. Только кладите творог небольшими порциями, иначе лопасти не провернутся. И добавьте пару ложек сметаны — так он пойдет легче.

Есть нюанс. Блендер дает чуть другую текстуру, чем сито. Более плотную, чуть тягучую. Это не хуже, просто иначе. Для некоторых десертов — чизкейков, например — даже предпочтительнее.

Главная ошибка — слишком долго взбивать. Через минуту творог начинает превращаться в жидкость. Белок разрушается, вода отделяется, и получается не масса, а сыворотка с творожными хлопьями. Следите за временем.

Один лайфак. Блендер с чашей дает более воздушную массу, чем погружной. Если у вас есть оба — используйте чашу для сладких масс, а погружной — для соленых и быстрых.

Еще совет. Перед взбиванием добавьте к творогу ложку жидкости. Это может быть молоко, сметана, сливки или просто вода. Всего ложка на полкило. Блендер будет работать в разы легче, а масса получится нежнее.

И вот что важно. После блендера творожная масса может быть чуть теплой — лопасти нагревают продукт при работе. Поставьте ее в холодильник на двадцать минут перед подачей. Вкус станет собраннее, текстура — плотнее.

Сладкая основа

Теперь, когда творог превращен в однородную массу, можно делать основу для десертов. Сладкая основа — самая популярная. Из нее потом рождаются десятки вариантов.

Рецепт простой. Полкило протертого творога. Три столовые ложки сахара. Щепотка ванили. Две столовые ложки сметаны или сливок. Все перемешать.

Это и есть базовая сладкая масса. Уже вкусная сама по себе. Уже готова, чтобы есть ложкой прямо из миски. Но она же — основа для всего остального.

Количество сахара регулируйте по своему вкусу. Кому-то хватает двух ложек, кому-то нужно пять. Начните с трех, попробуйте, добавьте если мало. Обратно сахар уже не достанешь.

Сметана в основе — для мягкости и связности. Без нее масса будет суховатой. Со сметаной — нежной и пластичной. Жирность сметаны — двадцать процентов и выше. Более низкая не даст нужного эффекта.

Ваниль — маленькая щепотка, но без нее никак. Она дает ту самую ресторанныю ноту, которую трудно описать, но сразу чувствуешь. Натуральная ваниль лучше синтетической, но и та, и другая работают.

Один лайфак. Сахар перед добавлением перемелите в кофемолке в пудру. Растворяется моментально, масса получается гладкой без единой крупинки. Обычный сахар полностью растворяется только через час-два.

Еще совет. Попробуйте заменить часть сахара на сгущенку. Две ложки сгущенки плюс ложка сахара дают глубокий сливочно-карамельный вкус. Дети обожают такую массу.

И вот что мало кто знает. Щепотка соли в сладкой массе — и вкус раскрывается ярче в два раза. Буквально на кончике ножа. Это старый кондитерский прием. Соль усиливает сладость, не давая ее почувствовать.

Соленая основа

А теперь вторая сторона медали. Соленая творожная масса — это вообще отдельный жанр. Намазки на хлеб, соусы, начинки для блинов, заправки для салатов. Универсальная вещь.

Базовый рецепт. Полкило протертого творога. Чайная ложка соли. Щепотка черного перца. Две ложки сметаны. Столовая ложка рубленой зелени — укроп, петрушка, зеленый лук.

Масса готова за три минуты. Намазывайте на хлеб, ставьте на стол — половина семьи вечером соберется на кухне с вопросом, что так вкусно пахнет.

Соль здесь — главное. Ее должно быть достаточно, но не в избытке. Начинайте с половины чайной ложки, пробуйте, досаливайте. Творог по-разному принимает соль — один требует больше, другой меньше.

Сметана в соленой массе — не так критична, как в сладкой. Можно заменить на йогурт, майонез, даже мягкий сыр. Каждый вариант даст свой характер.

Перец молотый — классика. Но можно играть. Белый перец дает более тонкий вкус. Розовый — аромат и легкую сладость. Красный острый — для любителей.

Один лайфак. Оставьте соленую массу в холодильнике на час перед подачей. Соль и специи пропитывают творог, вкус становится гораздо ярче и сбалансированнее. Свежеприготовленная масса всегда проигрывает настоявшейся.

Еще совет. Добавьте в соленую основу зубчик чеснока, пропущенный через пресс. Совсем немного, один зубчик на полкило. Чеснок не должен доминировать, только добавить глубины.

И один необычный прием. Ложка оливкового масла в соленой массе — и она становится шелковистой, как намазка из итальянского ресторана. Берите хорошее масло холодного отжима — разница ощущается сразу.

Регулировка консистенции

Последнее, что нужно знать про основы — как управлять консистенцией. Это навык, который приходит с опытом, но базовые правила можно выучить за пять минут.

Масса слишком густая. Значит, творог был сухой. Решение — добавьте жидкость. Сметану, сливки, молоко, йогурт. Ложку за ложкой, перемешивая каждый раз. Остановитесь, когда масса станет такой, как нужно.

Масса слишком жидкая. Творог был влажный. Решение — откиньте массу на марлю или сито, дайте постоять двадцать минут. Лишняя сыворотка стечет. Или добавьте немного сухого творога.

Нужна плотная масса для десертов. Подойдет творог девяти процентов жирности, сито, минимум жидких добавок. Такая масса держит форму, не растекается, идеальна для чизкейков и конфет.

Нужна воздушная масса для крема. Взбейте творог миксером с добавлением сливок. Через пять минут работы получите крем, который можно отсаживать из кондитерского мешка.

Нужна жидкая масса для соуса. Блендер плюс йогурт или кефир. Получите густоватую заливку, которой можно поливать десерты или смазывать блинчики.

Один лайфак. Если масса получилась слишком жидкой, а ждать нет времени — добавьте столовую ложку сухого молока. Впитает лишнюю влагу, загустит массу, и никто не заметит подмены. Важно — размешать до полного растворения.

Еще совет. Желатин — ваш спаситель для десертов. Чайная ложка желатина, замоченного в воде, добавленная в творожную массу — и она становится упругой, держит любую форму. Для чизкейков без выпечки это вообще спасение.

И последнее. Перед подачей дайте массе постоять в холодильнике минимум тридцать минут. За это время текстура собирается, вкусы соединяются, масса становится такой, какой должна быть. Горячая или только что сделанная — это черновик. Настоявшаяся — чистовик.

Вот и закончили с основами. Простые приемы, которые вы будете использовать в каждом рецепте этой книги. Запомните их хорошо — и дальше пойдет как по маслу. Буквально.

Практический совет на сегодня. Возьмите пачку творога сегодня вечером. Протрите через сито или взбейте блендером. Сделайте простейшую сладкую массу — творог, сахар, сметана, ваниль. Ничего больше. Попробуйте и почувствуйте разницу с тем, что вы ели раньше. Эти пять минут работы изменят ваше отношение к творогу навсегда.

Глава 2: Сладкие творожные массы

Помните тот самый вкус из детства? Когда бабушка доставала из холодильника белую керамическую миску, накрытую полотенцем. Открывала — а там творожная масса с изюмом. Желтоватая, нежная, с кусочками сушеного абрикоса и целым облаком ванильного аромата.

Я долго думал, почему магазинная творожная масса никогда не дотягивала до той бабушкиной. И понял. Дело не в секретных рецептах. Дело в любви, которую вкладывали наши бабушки. И в простых натуральных продуктах, без всяких добавок и консервантов.

В этой главе — пять базовых сладких масс. Каждая рабочая, проверенная, вкусная. С любой из них вы вернете себе тот самый вкус. А может, и откроете новый.

Классическая с сахаром

Начнем с самой простой. Классика. Та, с которой начинается всё остальное.

Вам понадобится полкило протертого творога. Сто грамм сахара. Одно яйцо, а лучше просто желток. Пятьдесят грамм сливочного масла комнатной температуры. Щепотка ванили.

Масло должно быть мягким. Достаньте его из холодильника минимум за час. Если забыли — нарежьте тонкими пластинками и оставьте на столе на двадцать минут. Или подогрейте десять секунд в микроволновке, только не растопите полностью.

Сначала взбейте масло с сахаром до белого цвета. Пара минут миксером или вилкой — и масса становится пышной, сахар частично растворяется. Этот шаг многие пропускают, а зря. Именно он дает ту самую кремовую текстуру.

Добавьте желток, перемешайте. Потом творог — по ложке, постоянно размешивая. В конце — ваниль. Все. Классическая масса готова.

Поставьте ее в холодильник на час. Она станет плотнее, ароматнее, собраннее. А утром намажете на свежий хлеб — и забудете про всякие магазинные творожки навсегда.

Один лайфак. Желток можно заменить на ложку сгущенки. Эффект почти тот же, а хранится масса дольше. И нет риска с сырым яйцом, если кого-то это беспокоит.

Еще совет. Сахар возьмите самый мелкий, какой найдете. Или перемолите обычный в кофемолке. Крупный сахар не растворяется до конца, и масса будет хрустеть на зубах.

И вот что мало кто делает. Добавьте в массу чайную ложку лимонного сока в самом конце. Вы не почувствуете лимона, но вкус творога станет ярче, свежее. Старый прием наших прабабушек.

С медом

Мед — это другая история. Совсем другая глубина вкуса, совсем другой аромат. Многие считают медовую массу праздничной — и правильно делают.

Берите полкило творога. Три столовые ложки жидкого меда. Две ложки сметаны. Щепотку корицы. Все.

Сахар не нужен — мед полностью заменяет его. Только выбирайте мед с умом. Гречишный даст темный цвет и насыщенный вкус. Липовый — легкую горчинку и цветочный аромат. Цветочный — мягкую сладость без яркого характера.

Главное правило — мед должен быть жидким. Если засахарился — подогрейте банку в миске с теплой водой. Только не в кипятке, иначе полезные свойства уйдут. Пятнадцать минут в теплой воде — и мед снова жидкий.

Смешайте творог со сметаной до однородности. Потом влейте мед тонкой струйкой, постоянно размешивая. Корицу в конце. Масса готова.

Она будет чуть жидковатой сразу после приготовления — не пугайтесь. За час в холодильнике мед свяжется с творогом, и масса станет плотной и пластичной.

Один лайфак. Если хотите более выраженный медовый вкус — используйте два вида меда. Одну ложку темного и две ложки светлого. Вкус получается многослойным, как у дорогих десертов.

Еще совет. Корица в медовой массе — не обязательна, но очень уместна. Если не любите корицу — замените на щепотку молотого кардамона или мускатного ореха. Каждый специя даст свой характер.

И одна деталь. Мед не любит металл. Перемешивайте массу деревянной или силиконовой ложкой. Это не магия — металл реально меняет вкус меда, забирает часть аромата.

С сиропом

Сиропы — это современное решение. Быстро, удобно, вариативно. Клиновый, агавы, топинамбура, фруктовые — выбор огромный.

Кленовый сироп — фаворит. Темный, насыщенный, с карамельно-древесной нотой. Три ложки такого сиропа на полкило творога — и у вас десерт, как в хорошем кафе.

Сироп агавы — мягче и легче меда. Подойдет тем, кто не любит яркие вкусы. Слегка сладит, не перебивает творог.

Сироп топинамбура — для тех, кто следит за сахаром. По вкусу похож на мед, но с меньшей нагрузкой на организм. Отличный вариант для утреннего завтрака.

Фруктовые сиропы — малиновый, клубничный, смородиновый. Они добавляют не только сладость, но и цвет с ароматом. Масса становится розовой или красной, красиво смотрится в вазочке.

Рецепт одинаковый для любого сиропа. Полкило творога, две-четыре ложки сиропа по вкусу, ложка сметаны для мягкости. Перемешать, остудить.

Один лайфак. Сироп добавляйте постепенно, пробуя после каждой ложки. Разные сиропы имеют разную сладость — один работает в ложке, другой требует трех. Ваш язык лучший измеритель.

Еще совет. Густые сиропы — кленовый, топинамбура — смешиваются плохо, если творог холодный. Дайте ему согреться при комнатной температуре десять минут перед готовкой. Сироп распределится равномерно.

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.