



25

Золотых
рецептов

от любимых блогеров



Авторы-блогеры



- Ася Чудновская
<https://t.me/asinitarelki>
- Марина Романова
<https://t.me/agrocult>
- Татьяна Кузовлева
https://t.me/kuzovleva_ptichka
- Любовь Аристархова
<https://t.me/pionray>
- Людмила Кудасова
<https://t.me/LudmilaKudasova>
- Полина Ларионова
<https://t.me/BestGryadka>
- Марина Березина
<https://t.me/marinamalinovaya>
- Евгения Каширина
https://t.me/jenya_fermer
- Юлия Абидокова
<https://t.me/vb3dBpRgGvhiY2Ji>
- Мария Яхновец
https://t.me/marya_max1108



Можно переходить в каналы авторов прямо здесь!



Содержание

Жми на рецепт!

● Закусочки

- Буженина нежнейшая 4
- Домашняя ветчина 5
- Закусочные сырные маффины 6
- Рулетики из баклажанов по-грузински 7

● Салатики

- Принц 8
- С креветками и апельсинами 9
- Из фасоли, кукурузы и сыра 10

● Супчики

- Том Ям с рязанским акцентом 11
- Сливочный суп с семгой 12
- Гаспачо или томатный суп 13

● Вторые блюда

- Курица по-китайски 14
- Свиная рулька в пиве 15
- Капустный шницель 16
- Картофель по-деревенски 17
- Ленивый плов 18
- Ёжики-тефтели по-никитски 19
- Мидии в сливочном соусе 20
- Хачапури за 20 минут 21

● К чаю

- Бискотти 22
- Пирог с черникой 23
- Лимонный мусс в стакане 24
- Творожное суфле 25
- Басбуса (манник) 26
- Мандариновый зефир 27
- Шекер-чурек 28



Буженина нежнейшая

● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свинина (можно взять кусок с кожей и подкожным жиром) — 1-2 кг
- Майонез — 3-4 ст.л.
- Чеснок — 2-3 зубчика
- Специи (например: розмарин, семена укропа, лавровый лист и молотый черный перец) — по вкусу



● ПРОЦЕСС

Замачиваем свинину в соляном растворе (3-4 ст.л. на 1 л воды) и оставляем в холодильнике на 2-3 часа (можно оставить на ночь). Извлекаем мясо из соляного раствора и натираем специями. Нашпиговываем мясо чесноком. Для этого нарезаем чеснок тонкими пластинками, острым тонким ножом прокалываем свинину глубоко внутрь и вставляем пластинки чеснока в получившиеся отверстия. В огнеупорную посуду кладем большой кусок фольги, а на него подготовленное мясо. Покрываем мясо сверху тонким слоем майонеза и оборачиваем мясо фольгой. Запекаем в духовке при температуре 200°. Филе весом 1,6 кг запекалось ровно 2 часа. За 15-25 минут до конца запекания открываем фольгу, чтобы верхняя часть филе подрумянилась. Буженина нежнейшая готова!



Ветчина домашняя

● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мясо — 1 кг
- Нитритная соль — 8-10 г
- Обычная соль — 8-10 г
- Чеснок — 1 зубчик
- Вода — 100 мл
- Чёрный перец — 1/2 ч.л.
- Мускатный орех — 1/2 ч.л.
- Красный перец — щепотка
- Филе куриной грудки — 0,5 кг
- Филе куриного бедра — 0,5 кг



● ПРОЦЕСС

Мясо режем крупным кубиком, добавляем соль, воду и вымешиваем минимум 2 минуты. Вся вода должна впитаться. Накрываем пленкой и отправляем в холодильник на 12-24 часа. Периодически перемешиваем мясо. Затем 1/3 мяса отправляем в мясорубку или блендер. Чем больше сделали фарша, тем более однородная структура будет у ветчины. Формируем колбаску. Заворачиваем в оболочку, стараясь максимально уплотнить мясо и не оставить воздух внутри. В качестве оболочки используем коллагеновую пленку, но можно брать и просто рукав для запекания. Завязываем с 2-х сторон. Оставляем мясо прогреться при комнатной температуре примерно 4-5 часов.

Далее несколько вариантов.

Вариант 1: Выставляем в духовке температуру 80°, вставляем термометр в мясо и готовим до достижения температуры внутри мяса 70°.

Вариант 2: Отправляем в духовку при температуре 50° на 1 час. Затем поднимаем температуру до 65° и выпекаем еще час. Затем поднимаем до 80°, вставляем термометр в центр батона и выпекаем до температуры мяса 70°.

Вариант 3: Кладем мясо в мультиварку в воду (100 мл) и готовим при температуре 75°-80° около 2,5 часов. Охлаждаем и наслаждаемся. Ветчина домашняя готова!

Закусочные сырныe маффины

● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Яйцо куриное — 2 шт.
- Соль — 1 ч.л.
- Мука — 250 г
- Разрыхлитель — 10 г
- Молоко или кефир — 550 мл
- Сыр — 100 г

● ПРОЦЕСС

Взбиваем яйца с солью. Добавляем молоко/кефир, вводим муку и разрыхлитель. Перемешиваем — тесто должно быть по консистенции, как на оладьи. Натираем на крупной тёрке сыр. Вводим его в тесто и все ещё раз хорошо перемешиваем. Разливаем тесто по формочкам и отправляем в духовку на 180° минут на 10. Закусочные сырныe маффины готовы!



Рулетики из баклажанов по-грузински

● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баклажаны — 2 шт.
- Петрушка — небольшой пучок
- Укроп — небольшой пучок
- Чеснок — 2 зубчика
- Грецкие орехи — 300 г
- Вода — 1 ст.л.
- Специи: майоран, красный перец, кориандр, шафран, базилик — по вкусу
- Соль — по вкусу
- Масло — для жарки баклажанов
- Мука — для панировки

● ПРОЦЕСС

Обрезаем плодоножку у баклажанов и нарезаем вдоль на язычки примерно по 3-5 мм толщиной. Солим с обеих сторон. Запанировываем в муке и обжариваем на раскаленной сковороде с обеих сторон до золотистости.

Делаем паштет из грецких орехов: измельчаем блендером или кофемолкой орехи и для более однородной массы добавляем воды. Добавляем к паштету чеснок, выдавленный чеснодавилкой. В паштет добавляем специи, чуть соли, мелко порезанную петрушку и укроп. Все перемешиваем.

На обжаренные баклажанные язычки выкладываем готовый паштет и сворачиваем рулетиком. Рулетики из баклажанов по-грузински готовы!



Салат Принц



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина отварная — 200 г
- Огурец соленый — 2-3 шт.
- Морковь отварная — 2 шт.
- Яйцо куриное — 4 шт.
- Грецкий орех — 100 г
- Соль, майонез — по вкусу
- Перепелиные яйца для подачи (можно без них)

ПРОЦЕСС

Отварную говядину измельчаем или разбираем на волокна. Устанавливаем формовочное кольцо ~15 см на тарелку. Добавляем половину говядины. Разравниваем ложкой. Мажем майонезом. Соленые огурцы режем кубиками. Половину выкладываем на говядину, разравниваем и мажем майонезом. Яйца режем кубиками и половину порции кладем сверху на огуречный слой.

Разравниваем и мажем майонезом. Повторяем слои. Бока салата также мажем майонезом. Обсыпаем всё измельченными орехами. Разравниваем. На час ставим в холодильник, для пропитки. Перед подачей украшаем перепелиными яйцами. Салат «Принц» готов!



25 золотых рецептов от любимых блогеров

Салат с креветками и апельсинами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Креветки — 10 шт.
- Руккола — 150 г
- Апельсин — 1 шт.
- Томаты черри — 150 г
- Пармезан — 80 г
- Раст. масло — 50 г
- Сливочное масло — 30 г
- Чеснок — 1 зубчик

Заправка:

- Сок 1/2 апельсина
- Оливковое масло — 1 ст.л.
- Бальзамический соус — 1 ч.л.
- Соевый соус — 1 ч.л.
- Мед жидкий — 1 ч.л.

ПРОЦЕСС

Креветки обжариваем на сковороде с добавлением растительного, сливочного масел и чеснока буквально по 1-й минуте с каждой стороны. Остужаем.

На блюдо выкладываем рукколу, добавляем ломтики апельсина без плёнок и перегородок, креветки, половинки помидоров черри и немного пармезана.

Заправка. Смешиваем все ингредиенты и поливаем смесью салат.



Салат из фасоли, кукурузы и сыра

● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Фасоль красная в собств. соку — 1 банка
- Кукуруза консерв. — 1 банка
- Сыр твердый — 150 г
- Яйца вареные — 3 шт.
- Чеснок — 3 зубчика
- Классический йогурт — 70 г
- Соль и перец — по вкусу
- Зерновой хлеб — 2-3 ломтика
- Яблоко — 1/4
- Лук репчатый — 1/4

● ПРОЦЕСС

С фасоли и кукурузы сливаем жидкость, выкладываем в миску для замеса. Режем мелко яйца, измельчаем чеснок (например, чеснокодавкой). Добавляем в миску. Сыр трем на крупной терке, добавляем. Солим, перчим. Заправляем йогуртом. Перемешиваем. Режем на мелкие кубики лук и трем яблоко на крупной терке. Добавляем. Делаем тосты из хлеба и режем их на бруски. Выкладываем салат в салатник и подаем с нашими тостами. Салат из фасоли, кукурузы и сыра готов!



Том Ям с рязанским акцентом



● ИНГРЕДИЕНТЫ

На 2 порции:

- Куриный бульон (можно из кубика) — 1 л
- Лемонграсс — 5 шт.
- Имбирь — мал. кусочек
- Паста Том Ям — 1 ст.л.
- Вешенки или шампиньоны — 200 г
- Томат — 1 шт. (или несколько черри)
- Мидии — 5-7 шт.
- Кокосовое молоко — 150 г
- Креветки — 8-10 шт.
- Соевый соус — 2-3 ст.л.
- Сахар — 1 ч.л.
- Лайм — 1 шт.
- Кинза — для подачи

● ПРОЦЕСС

Суп получается насыщенного кисло-сладко-солено-острого вкуса, довольно жирным и очень вкусным.

Для приготовления все делаем очень быстро.

В кипящий куриный бульон кладем лемонграсс (если по нему пару раз стукнуть молотком для мяса — будет лучше), имбирь, выжимаем сок лайма. Варим 3-4 минуты, затем всё это вынимаем из бульона шумовкой.

Добавляем Том Ям (бульон покажется острым, но это временно), соевый соус, сахар (лучше тростниковый). Пока бульон кипит, быстро нарезаем грибы и томаты, опускаем их в бульон. Следом мидии.

Как только бульон снова закипит — добавляем кокосовое молоко. После этого пробуем — при необходимости добавляем соль/сахар. Очищенные креветки (лучше тигровые) опускаем в кипящий бульон и варим 2 минуты. При подаче добавляем листик кинзы, по желанию. Том-Ям по-рязански готов!



Сливочный суп с семгой



ИНГРЕДИЕНТЫ

На кастрюлю 3 л:

- Филе свежей семги или форели — 300 г
- Картофель — 500 г
- Томаты — 300 г
- Лук порей или репчатый — 1 луковица
- Морковь — 150 г
- Сливки (10–20%) — 500 мл
- Соль и зелень — по вкусу
- Растительное масло

ПРОЦЕСС

Лук мелко режем. Морковь трем на мелкой терке. Картофель чистим и режем небольшими кубиками или брусочками. Семгу режем небольшими кусочками. Помидоры чистим от кожицы (чтобы кожица снялась легче, опускаем их на несколько секунд в кипяток) и режем кубиками. В кастрюле, на растительном масле, обжариваем лук. Добавляем морковь. Обжариваем. Добавляем помидоры. Слегка обжариваем.

Наливаем 1 литр воды. Доводим до кипения и добавляем картофель. Немного солим. Варим 5–7 минут. Добавляем семгу. Вливаем сливки. Варим до готовности картофеля (3–5 мин.). При необходимости, досаливаем по вкусу. Посыпаем зеленью при подаче. Сливочный суп с семгой готов!



25 золотых рецептов от любимых блогеров

Гаспачо или Томатный суп



● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Спелые томаты — 1 кг
- Болгарский перец — 1 шт.
- Лук — 1 луковица
- Чеснок — 1 головка
- Говяжий крепкий бульон — 100 мл

● ПРОЦЕСС

Все овощи выкладываем на противень, сбрызгиваем оливковым маслом и выпекаем на 200° 20-30 минут в режиме конвекции. Очищаем, перекладываем в блендер, добавив бульон и специи и взбиваем до однородной консистенции. Или используем погружной блендер. Сервируем с тертым пармезаном и сырными гренками.



Курица по-китайски и классический рис

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Курица — 1 уп-ка, +/- 800 г
- Лук репчатый — 2 крупн. головки
- Морковь — 3 шт. средних
- Перец сладкий — 2-3 шт.
- Масло для жарки — сдержанно.

Соус:

- Соус соевый — 8 ст. л.
- Вода — 4-5 ст. л.
- Мед (можно сахар) — 1 ст. л.
- Чеснок — 1 головка
- Перец чили — 1/2 шт. (по вкусу):
Можно молотый.
- Соли нет!

Рис:

- Рис — 1 стакан
- Вода тёплая — 1,5 стакана



ПРОЦЕСС

Основа. Оттепленную (вынутую заранее из холодильника) курицу нарезаем с палец, кидаем на сковороду без масла, обжариваем со всех сторон и добавляем масло, после чего жарим ~10 мин. до готовности, откладываем в сторону. (Классически, овощи на жарку добавляют сразу к курице, а не жарят их отдельно). На ту же сковороду кидаем крупно нарезанный (дольками) лук, жарим 2 мин. Кидаем нарезанную брусками (или кружками) морковь, жарим еще 2-4 мин. Кидаем крупно нарезанный перец (можно замороженный, но лучше свежий), жарим еще 2-4 мин. Выкладываем в овощи курицу, перемешиваем, вливаем соус.

Соус. Все ингредиенты соединяем и перемешиваем, предварительно измельчив/раздавлив чеснок и перец чили.

Обжариваем еще 1-2 минуты все вместе. Курица по-китайски готова!

Рис. Прекрасно к этому блюду подать рис.

Рис промываем до чистой воды (обязательно), выкладываем в кастрюлю, добавляем воду, закрываем крышкой, варим до кипения на быстром огне, далее, не открывая крышку на очень медленном огне 20 минут, выключаем и даем отстояться 10 минут. Если в мультиварке, то 25-35 минут на экспресс-варке (от вида мультиварки).

Свиная рулька в пиве



ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Свиная рулька — 2 шт.
- Темное пиво — 2 л
- Лук — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Гвоздика — по желанию
- Душистый перец — по вкусу
- Лавровый лист — 2 шт.
- Соль — 1 ст.л.

Маринад:

- Мед — 2 ст.л.
- Горчица — 1 ст.л.
- Соевый соус — 2 ст.л.
- Кетчуп — 1 ст.л.

ПРОЦЕСС

Рульку заливаем пивом, добавляем все ингредиенты и варим 2-2,5 часа на медленном огне. Вынимаем рульку, промакиваем полотенцем и смазываем маринадом.

Выпекаем в духовке при температуре 180° 20-30 минут, каждые 10 минут смазывая маринадом. Свиная рулька в пиве готова!



25 золотых рецептов от любимых блогеров

Капустный шницель



● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Молодая капуста — 1 кочан
- Мука для обсыпки (можно кукурузные или панировочные сухари) — 2-3 ст.л.
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Растительное масло для жарки

● ПРОЦЕСС

Разрезаем кочан капусты на 4 части. Кочерыжку оставляем. Отвариваем в мультиварке на программе варки ~ 40 минут или на плите. Сразу же солим. Когда капуста приготовится, даем ей остыть, стечь воде и готовим дальше. Оптимально отварить с вечера и оставить на ночь.

В миску насыпаем муку, в другую разбиваем яйца, и вилкой их чуть взбиваем. Берем 1 часть капусты и делим на 2 части. Каждую часть обмакиваем сначала в яйце с двух сторон, потом обваливаем в муке и кладем на разогретую сковороду. Жарим с двух сторон до подрумянивания. Капустный шницель готов!



Картофель по-деревенски с творожным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Картофель — 600 гр
- Растительное масло — 1,5 ст.л.
- Топленое масло — 1 ст.л.
- Копченая паприка — по вкусу
- Прованские травы — по вкусу (тимьян, розмарин, базилик)
- Соль — по вкусу

Соус:

- Творожок (типа Агуши) или жирная сметана — 4 ст.л.
- Соленые огурцы — 5-6 шт. (если маленькие)
- Чеснока — 1 зубчик
- Укроп — 1 пучок
- Зеленый лук — 5 перьев

ПРОЦЕСС

Основа. Нарезаем картофель дольками (или на 4 части). Выкладываем картофель на противень, покрытый пекарской бумагой. Обмазываем его растопленным топленым маслом и сбрызгиваем растительным маслом. Посыпаем специи, соль, перемешиваем и оставляем минут на 10. По прошествию времени ставим в разогретую духовку при 180° на 30 минут.

Соус. Смешиваем все ингредиенты в блендере и измельчаем до однородности. Подаем соус к картошке. Картошка по-деревенски готова!



Ленивый плов

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рис — 2 стакана 0,25
- Вода — 3 стакана 0,25
- Курица — 800-1000 г (голени выглядят краше, но можно и любую часть)
- Морковь — 4 шт.
- Лук — 2 шт.
- Сметана — 2 ст. л.
- Карри — 0.5 ч.л.
- Перец — 0.5 ч.л.
- Соль — 1 ч.л. (по вкусу)
- Подсолнечное масло для жарки без фанатизма.



ПРОЦЕСС

Натираем курицу солью, замешиваем сметану с карри и перцем, заливаем курицу смесью и оставляем на 30 минут и более. Можно курицу не натирать, а соль сразу добавить в сметану, но тогда солим «по вкусу».

Нарезанный мелко лук обжариваем на подсолнечном масле до золотистого цвета, добавляем натертую морковь, готовим поджарку. Выкладываем поджарку в форму для запекания. Сверху выкладываем очень хорошо промытый, до чистой воды, рис. Заливаем все водой и солим с руки по всей поверхности риса. Выкладываем курицу. Можно добавить 2-3 зубчика неочищенного чеснока сюда же, по желанию.

Накрываем форму фольгой, ставим в разогретую до 180-200° духовку и запекаем при этой температуре 1 час. За 10 минут до окончания снимаем с формы фольгу.

Чтобы курица чуть больше зарумянилась, включаем режим гриль, буквально на 3-5 минут — от особенностей вашей конкретной духовки. Можно и без «гриля». Ленивый плов готов!

Ёжики-тефтели по-никитски



● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говяжий фарш — 500 г
- Хлеб белый — 70 г
- Молоко — 100 мл
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Яблоко сладкое — 1 шт.
- Лук — 1 шт.
- Сыр — 70 г
- Свежая зелень — по вкусу
- Мука — 2 ст.л.
- Соль, перец — по вкусу

● ПРОЦЕСС

Хлеб без корки, мякиш, замачиваем в молоке. Добавляем в фарш нарезанный лук, тертое на мелкой терке яблоко и сыр, яйца и хорошенько перемешиваем. Солим и перчим. Из полученной массы формируем небольшие шарики — ёжики-тефтели. Заливаем в кастрюлю воду и ждем, когда она закипит. Немного подсаливаем. В кипящую воду добавляем все наши ёжики-тефтели и ждем, когда они всплывут. После того, как ёжики-тефтели всплыли, достаем их шумовкой и укладываем в другую емкость.

В небольшое количество бульона добавляем муку и чуть поварим до загустения. Бульоном заливаем ёжики-тефтели и сверху посыпаем мелко нарезанной зеленью. Ёжики-тефтели по-никитски готовы!



Мидии в сливочном соусе

Можно подавать и как суп



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мидии — 1 кг
- Сливки 10% — примерно 1 л
- Сыр с плесенью (Дорблю) — 200-300 г
- Лук — 1 шт.
- Чеснок — 1-2 зубчика (по желанию)
- Масло сливочное — для жарки

ПРОЦЕСС

Мидии хорошо моем. В жаровне обжариваем лук на сливочном масле. Добавляем сливки и сыр, порезав его на мелкие кусочки. Не кипятим! — просто прогреваем.

Когда сыр расплавится, добавляем мидии и выключаем огонь, можно 5 минут поварить. Даем настояться 15 минут и подаём. Мидии в сливочном соусе готовы!



Хачапури за 20 минут

на сухой сковороде

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Кефир — 300 мл
- Сыр мягкий — 400 г (можно и 300 г)
Можно использовать и сулугуни
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Сахар — 1 ст.л.
- Соль — 1 ч.л.
- Масло подсолнечное — 3 ст.л.
- Разрыхлитель — 10 г
- Мука — около 450 г
- Масло сливочное, чтобы смазывать готовые хачапури.

ПРОЦЕСС

Тесто. В миску наливаем кефир, добавляем одно яйцо, сахар, соль и масло. Премешиваем. Добавляем муку с разрыхлителем и замешиваем тесто. Тесто должно получиться воздушным и не прилипать к рукам.

Начинка. Заранее натереть сыр, выложить в отдельную емкость, добавить в него одно яйцо и перемешать.

Делим тесто на 4 части на доске обсыпанной мукой (режем ножом). Сыр также делим на 4 части. Формируем из каждой части небольшой круг, а из сыра — шарики. На доске укладываем тестяной круг, в центр круга помещаем шарик из сыра и защипываем верхушку. Переворачиваем (защип теперь внизу) и раскатываем скалкой лепешку до толщины 1,5-2 см. Выкладываем на разогретую, абсолютно сухую сковородку без масла. Жарим 3-4 минуты с каждой стороны. Готовые хачапури смазываем сливочным маслом и подаем к столу. Хачапури за 20 минут готовы!



Бискотти

Сухое итальянское печенье.
В переводе с латыни «испеченный дванжды» –
в этом секрет технологии его приготовления.



● ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Мука — 400 г
- Яйца — 4 шт.
- Разрыхлитель — 1 пакетик
- Ванилин — 1 пакетик
- Сахар — 100 г
- Орехи и сухофрукты (любые) — 200 г
- Соль — щепотка

● ПРОЦЕСС

Все перемешиваем и оставляем тесто отдохнуть минут 15-20.

На пергамент выкладываем «колбаски»
Разогреваем духовку до 190°, но запекаем при температуре 175° в течение 20 минут.
Затем еще тёплыми нарезаем «колбаски» ломтиками 1-1,5 см и отправляем их в духовку.
Запекаем в течение 10 минут до золотистого цвета.
Бискотти готово!



Пирог с черникой

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- Мука — 250 г
- Сливочное масло — 100 г
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Сахар — 60 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.

Начинка:

- Черника — 500 г
- Сахар 100 гр

Заливка:

- Сметана — 200 г
- Сахар ванильный — 2 ч.л.
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Корица — 1 ч.л.

ПРОЦЕСС

Начинка. Ягоды засыпаем сахаром и убираем, чтобы постояли немного и дали сок.

Тесто. Масло комнатной температуры растираем с сахаром. Добавляем яйцо и взбиваем. Добавляем муку с разрыхлителем. Тщательно перемешиваем и вымешиваем тесто. Оно получается мягкое и нежное. Раскатываем тесто и убираем в форму с бортиками. Сверху выкладываем ягоды и выливаем туда же сок, который они дали. Убираем в разогретую духовку на 35 минут при температуре 190°.

Заливка. Взбиваем яйца, добавляем сметану, ванильный сахар и корицу.

Вынимаем пирог из духовки, заливаем сверху полученной массой. Распределяем и снова убираем в духовку на 15-20 минут. Пирог с черникой готов!

Лимонный мусс в стакане



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Печенье — 100 г
- Лимон — 1 шт.
- Крем-сыр — 360 г
- Сахарная пудра — 130 г
- Соль — щепотка
- Сливки 33% — 120 мл

ПРОЦЕСС

Печенье измельчаем в крошку, откладываем 2 чайные ложки. Остальное высыпает на дно стаканов/креманок. Из лимона выжимаем сок. Крем-сыр взбиваем миксером в пышную массу. Добавляем сахарную пудру, лимонный сок и соль. Взбиваем до однородности. Миксером взбиваем охлаждённые сливки в устойчивую пену.

Аккуратно смешиваем их с сырной массой. Выкладываем мусс на печенье. Убираем десерт в холодильник минимум на 1 час. Украшаем мусс крошкой печенья, ломтиками лимона и листьями мяты. Лимонный мусс в стакане готов!



Творожное суфле

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Творог — 200 г
- Сахар — 1 ст.л.
- Соль — щепотка
- Яйцо куриное — 3 шт.
(желтки отделить от белков)
- Кукурузный крахмал — 20 г
- Ванилин — 1 пакетик

ПРОЦЕСС

Смешиваем 3 желтка, творог, сахар, крахмал и ванилин. Белки взбиваем со щепоткой соли. Взбитые белки добавляем к творожной массе и перемешиваем. Ставим в духовку на 30-40 минут при 160°. Творожное суфле готово!



Басбуса (манник)



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Манная крупа — 500 г
- Кефир или йогурт без добавок — 500 мл
- Яйцо куриное — 4 шт.
- Сливочное масло — 150 г
- Сахар — 250 г
- Соль — 1 щепотка
- Разрыхлитель — 10 г
- Ванилин или ванил. сахар — 10 г
- Апельсин — 2 шт.
- Лимон — 1 шт.
- Мед — 4 ст.л.

ПРОЦЕСС

Яйца взбиваем с сахаром. Добавляем кефир, растопленное сливочное масло и перемешиваем. Всыпаем манку, соль, ванилин и разрыхлитель. Перемешиваем до однородной массы. Форму застилаем пергаментом (или смазываем маслом). Выливаем массу и отправляем выпекаться в духовку на 30 минут на 180°.

За 5 минут до готовности пирога варим сироп. Он должен быть горячим при пропитке. Снимаем цедру с лимона и апельсинов, выдавливаем сок и добавляем мёд. Нагреваем массу до растворения мёда (только не кипятим).

Готовый пирог (не вынимая из формы) пропитываем горячим сиропом. Оставляем его в форме минут на 15, чтобы он полностью пропитался. Потом можно вынимать. Басбуса (манник) готов!



Мандариновый зефир

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сироп:

- Мандариновое пюре — 75 г (~ 5 мандаринов)
- Сахар — 140 г
- Вода — 50 мл
- Агар-агар — 5 г
- Оранжевый краситель (по желанию)

Меренга:

- Яичный белок — 35 г
- Лимонная кислота — щепотка
- Сахар — 35 г

Обсыпка:

- Кукурузный крахмал — 5 г
- Сахарная пудра — 10 г



ПРОЦЕСС

Сироп. Вынимаем мякоть из долек мандаринов и пробиваем в блендере. Увариваем до лёгкого загустения (либо можно взять готовое мандариновое пюре без сахара). К получившемуся пюре добавляем: сахар, воду, агар-агар, краситель и перемешиваем. Ставим на средний огонь и, помешивая, доводим до кипения.

Немного убавляем огонь и, помешивая, держим на плите 4-5 минут.

Меренга. Как только сироп довели до кипения, к яичному белку добавляем лимонную кислоту и начинаем взбивать на средней скорости миксера до появления пены. Постепенно всыпаем сахар и взбиваем, практически, до пиков. Продолжая взбивать, тонкой струйкой вливаем горячий сироп (если есть термометр, то температура сиропа должна быть 104-106°). После того, как влили весь сироп, взбиваем на максимальной мощности миксера пару минут до легкого загустения.

Быстро переключаем массу в кондитерский мешок с насадкой и отсаживаем половинки зефира на пергамент, оставляем при комнатной температуре на пару часов, а лучше на ночь.

Соединяем 2 половинки зефира и обсыпаем смесью из сахарной пудры и кукурузного крахмала. Мандариновый зефир готов!

Шекер-чурек



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Масло сливочное — 250 г
- Сахар — 1 стакан 250 мл
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Мука — 4 ст. (+/-)
- Декор на выбор: мед, варенье и т.д.

ПРОЦЕСС

Масло растапливаем и, чуть остудив, добавляем сахар — перемешиваем, можно миксером. Добавляем яйца и все взбиваем миксером — так тесто будет воздушнее, чем просто при перемешивании. Если взять только желтки — получим более рассыпчатое тесто. Оставшиеся белки — на безе. Добавляем муку и месим тесто, до отсутствия липкости к рукам. Тесто-колобок отправляем в пакет, убираем в хол-к на 15-30 минут+. Из теста делаем шарики — 20 шт.

Выкладываем шарики на противень (бумагу/коврик) и прижимаем ладошкой. По центру каждой печенки пальцем делаем углубление, куда помещаем на выбор: варенье, мед, ягоду — любой декор. В классике — желток. Все печенье им смазывать не надо. Выпекаем в заранее разогретой духовке при 180° 20-25 минут не доводя печенье до румянца. Оно должно оставаться белым. Шекер-чурек готово!



Жми на имена ♥ ндём в гости!



Ася @asinitarelki



Марина @agrocult



Татьяна @kuzovleva_ptichka



Любовь @pionray



Людмила @LudmilaKudasova



Полина @BestGryadka



Марина @marinamalinovaya



Женя @jenya_fermer



Юля @vb3dBpRgGvkiY2Ji



Мария @mariya_max1108



Золотого
Нового года!

