



❄️ 25 ❄️  
Новогодних  
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](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](https://t.me/jenya_fermer)
- Юлия Абидокова  
<https://t.me/vb3dBpRgGvhiY2Ji>
- Мария Яхновец  
[https://t.me/marya\\_max1108](https://t.me/marya_max1108)

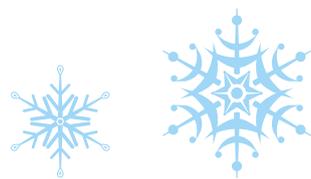


**Можно переходить в каналы авторов прямо здесь!**



# Содержание

**Жми на рецепт!**



## • Закусочки

Сырная ёлка	4
Шарики из копченого лосося	5
Самая яркая закуска из феты	6
Закусочный торт	7
Хрустящие рулетики из баклажанов	8
Рыба малосольная 40-минутка	9
Картофельные вафли с красной рыбой и каперсами	10
Идеальный ростбиф	11



## • Салатики

С ростбифом	12
Архиерейский	13
С мидиями и авокадо	14
Рождественский	15
Суть Италии	16
Царский	17
Медвежья шубка	18
Тбилиси	19
Королевский коктейль	20



## • Горячее

Утка с айвой	21
Кролик тушеный с оливками	22
Шашлык в банке в духовке	23

## • К чаю

Меренговый рулет	24
Мандариновый торт за 20 минут	25
Желе из хурмы	26
Рождественский штоллен	27
Имбирное печенье в сахарной глазури	28



# Сырная ёлка



Вкусное украшение  
вашего стола



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Творожный сыр — 250 г
- Российский сыр — 250 г (любой полутвердый)
- Пармезан — 20 г (для создания снега)
- Руккола — 2 больших пучка
- Гранат — для украшения
- Крекеры — по кол-ву ёлок

## ● ПРОЦЕСС

Смешиваем Творожный и Российский сыры. При помощи пленки формируем форму ёлки. Рукколу измельчаем и каждую ёлочку обваливаем в ней и ставим на крекер. Украшаем ёлочку игрушками — зернами граната, а макушку делаем из сыра в виде бантика или звезды. Сверху крошим Пармезан, чтобы ёлочки выглядели «заснеженными». Сырная ёлка готова!



# Шарики из копченого лосося



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Твёрдый сыр тертый — 50 г
- Копчёная красная рыба — 200 г
- Творожный сыр — 100 г
- Петрушка — 30 г
- Укроп — 30 г
- Красный лук — 1/2 луковицы
- Сметана или майонез — 2 ст.л. (для заправки)
- Фисташки или др. орешки — 100 г (для обсыпки)
- Сухарики или крекеры — 1 уп. (для подачи)
- Гранат — 1 шт. (для украшения)

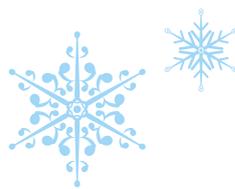
## ПРОЦЕСС

Натираем сыр, нарезаем рыбу, добавляем творожный сыр, зелень, мелко нарезанный лук, смешиваем все ингредиенты и заправляем сметаной или майонезом. Обсыпаем шарики орешками, укладываем на крекеры и украшаем гранатовыми зернами. Шарики из копченого лосося готовы!

 На Новогоднем столе они будут напоминать ёлочные шарики и создадут отличное настроение. Немаловажно, что благодаря обсыпке из орешков, шарики не заветрятся и не подсохнут, поэтому можно спокойно готовить их заранее.



# Самая яркая закуска из феты



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Крупная курага — 10 шт.
- Фета — 50 г
- Тыквенные семечки или фисташки — 20 г
- Пармезан — 10 г
- Любая зелень для украшения

## ● ПРОЦЕСС

Курагу разрезаем, мнем вилкой фету и ею фаршируем курагу. Из тыквенных семечек делаем крошку и окунаем в них курагу стороной с фетой или сыпем сверху. Также сверху посыпаем всё тертым сыром и украшаем любой зеленью.



# Закусочный торт



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Печень свиная или говяжья — 500 г
- Яйцо куриное — 4 шт.
- Мука — 100 г
- Сливки 10-15% — 100 мл
- Соль — по вкусу
- Перец черный — по вкусу
- Морковь — 200 г
- Лук репчатый — 400 г
- Чеснок — 2-4 зубчика
- Сметана 20% — 150 г
- Майонез — 150 г

## ПРОЦЕСС

**Крем (намазка).** Лук нарезаем, морковь трем на терке и вместе пассируем, немного присаливаем и перчим. Яйца 3 шт. отвариваем. Пережарку перекладываем в блендер, измельчаем. Добавляем яйца и чеснок и еще раз пробиваем до однородной массы. Добавляем сметану и майонез и перемешиваем. Намазка готова.

**Коржи.** Печень пропускаем через мясорубку, в полученную массу добавляем яйцо, муку, соль и сливки. Перемешиваем до однородной массы, консистенция жидкого теста. На раскаленную сковороду наливаем порционно тесто и выпекаем тонкие коржи на среднем огне под крышкой с двух сторон.

Собираем торт — промазываем каждый корж кремом, украшаем по желанию. Закусочный торт готов!



# Хрустящие рулетики из баклажанов



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баклажаны — 1 шт.
- Яйца — 1 шт.
- Темпура Sen Soy — 100 г
- Творожный сыр — 100 г
- Зелень петрушки — 30 г
- Томат — 1 шт.
- Чеснок — 1 зубчик
- Соль — по вкусу

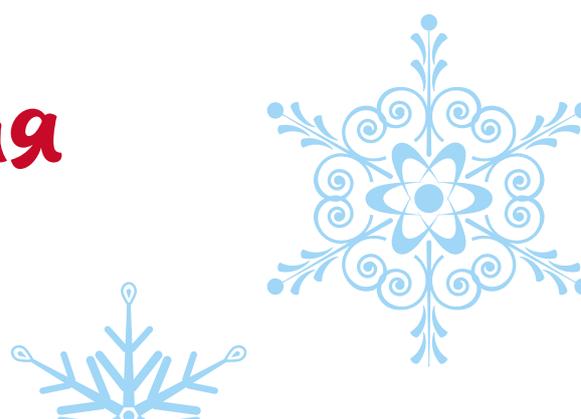
## ● ПРОЦЕСС

Смешиваем творожный сыр, чеснок, мелко нарубленную зелень. Баклажаны режем тонкими слайсами, подсаливаем, оставляем на 15-20 минут, промываем, подсушиваем. Яйцо взбиваем, окунаем в него баклажаны, обваливаем в темпуре. Обжариваем на сковороде до румяности. Смазываем баклажаны смесью с творожным сыром, выкладываем кусочек томата, формируем рулетик. Хрустящие рулетики из баклажанов готовы!

 Баклажаны получаются очень хрустящими сверху и сочными, нежными внутри. Сочетание вкусов и текстур просто идеальное.



# Рыба малосольная 40-минутка



## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Основа:

- Красная рыба — 1 шт.

### Маринад:

- Вода комнатной температуры — 1 л.
- Соль крупная — 1 стакан
- Сахар — 1 ст.л.
- Кориандр — 1-2 ст.л.



## ПРОЦЕСС

Рыбу режем произвольно, заливаем маринадом на 40 минут (малосольная) на 1 час (стандартный посол). Идеальный посол 45 минут, больше часа не держите — пересолите.

Через указанное время сливаем маринад (промывать рыбу не надо) и убираем рыбу в холодильник на ночь, накрыв пленкой.

На утро рыбка готова, можно подавать к столу.

По желанию можно добавить растительное масло и лук. Рыба малосольная 40-минутка готова!



# Картофельные вафли с красной рыбой и каперсами

## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Картофель отварной — 400 г
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Соль — по вкусу
- Сыр — 200 г
- Мука — 100 г
- Сливочное масло — 70 г
- Сливочный сыр — 100 г
- Каперсы — по вкусу
- Рыба красная слабосоленая — 150 г

## ● ПРОЦЕСС

Картофель отварить, размять. Добавить в него яйцо, сыр, разрыхлитель, масло и муку. Перемешать до однородной массы. Из нее в вафельнице выпечь мини-вафли, смазать сыром и выложить рыбу с каперсами (по желанию).  
Закусочный торт готов!



# Идеальный ростбиф

для салатов, бруснет, закусок или нарезки



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

### **Основа:**

- Говяжья вырезка — 1,5 кг

### **Маринад:**

- Соевый соус — 250-300 мл
- Бальзамический уксус — 150 мл
- Растительное масло — 1 ст.л.
- Смесь перцев — 1 ч.л.
- Смесь пряных трав — 1 ч.л.
- Петрушка — 1 пучок
- Лук — 1 шт.
- Перец горошком — 5 шт.
- Перец душистый — 2 шт.
- Чеснок — 3-4 зубчика
- Кориандр зерна — 1/2 ч.л.

## ● ПРОЦЕСС

**Основа.** Говяжью вырезку достаём заранее из холодильника, чтобы она согрелась до комнатной температуры. Зачищаем от плёнок. Обжариваем на сильно разогретой сковороде до румяности — запечатываем соки. Духовку разогреваем до 190-200° и отправляем туда говядину примерно на 30 минут. Лучше всего использовать термометр для мяса и готовить до достижения температуры внутри мяса 65°. Достаём и остужаем.

**Маринад.** Смешиваем соевый соус, уксус и масло, добавляем все специи, нарезанную мелко петрушку и чеснок, а лук — полукольцами. Отправляем мясо в маринад от 15 до 24 часов в холодильник. Идеальный ростбиф готов!



# Салат с ростбифом

## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

### **Основа:**

- Ростбиф — 200-300 г
- Салатный микс — 150-200 г
- Помидорки черри — 200 г
- Красный лук — 1 шт.
- Вяленые томаты (если есть) — 50-100 г
- Пармезан — 50-100 г

### **Соус:**

- Дижонская горчица — 1 ч.л.
- Зернистая горчица — 1 ч.л.
- Мед — 1 ч.л.
- Бальзамический уксус — 1 ч.л.
- Растительное масло — 1 пучок
- Лимонный сок — 1 шт.
- Черный перец — по вкусу
- Соль — по вкусу

## ● ПРОЦЕСС

**Основа.** Ростбиф нарезаем тонкими слайсами, выкладываем на подушку из салатного микса. Добавляем слайсы пармезана, помидорки черри, красный лук, вяленые томаты.

**Соус.** Смешиваем все ингредиенты.

Заправляем салат соусом и подаём на стол. Если хотите сделать этот салат посытнее, то можно взять мини картофель, обжарить на сковороде и добавить к салату.

❄️ Салат с ростбифом вкуснее ресторанного. Готовьте побольше — улетает этот салат мгновенно!



# Салат Архиерейский

Если курицу заменить на говядину, то получатся «Узбекистон» или «Ташкент» — это альтернативные названия салата

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Филе курицы — 700-800 г
- Лук репчатый — 1 кг (очищенный)
- Редька черная или зеленая — 1,2 кг (очищенная)
- Майонез — много, по консистенции
- Соль — 1 ч.л. (по вкусу)
- Масло растительное для жарки
- Пармезан и зелень — по вкусу (для украшения, не обязательно)

## ПРОЦЕСС

Курицу отвариваем и оставляем остужаться. Режем мелко лук (удобно на комбайне), обжариваем его до «хорошего» золота на масле, оставляем остужаться. Трем редьку на мелкой терке (удобно на комбайне) и обжариваем ее на этой же сковороде в масле. Редька УТРАТИТ свой острый вкус, станет мягкой и сладковатой. Запаха нет! Остужаем. Соединяем все ингредиенты в одной емкости, при этом, курицу разделяем на волокна руками, а не режем ножом. Иначе, не получится нужной консистенции. А она весьма плотная. Заправляем все майонезом, солим. Украшаем: можно соорудить ёлку или в корзиночки, «заснежить» тёртым Пармезаном и добавить немного зелени. Салат Архиерейский готов!

Вы можете устроить игру для своих гостей: «угадай, что внутри!» Пока не угадал никто! Ведь этот салат и вправду, обладает вкусом ЧЕРНОСЛИВА И ОРЕХОВ!



# Салат с мидиями и авокадо



## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Основа:

- Мидии очищенные — 200 г
- Авокадо — 1 шт.
- Огурец средний — 1 шт.
- Лук красный — 1/2 головки

### Заправка:

- Йогурт без добавок — 30 г
- Оливковое масло — 20 мл
- Сок лимона — 20 мл
- Горчица зернистая — 20 г
- Соль — по вкусу
- Перец — по вкусу

## ПРОЦЕСС

**Основа.** Размороженные мидии бросить в кипящую подсоленную воду. Подождать, пока вода снова закипит, и варить 7 минут. Огурец и авокадо нарезать мелким кубиком, лук тонкими полукольцами.

**Заправка.** Смешать все ингредиенты.

Собрать все ингредиенты с заправкой в тарелке. Салат с мидиями и авокадо готов!



# Салат Рождественский



## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Основа:

- Перец сладкий — 1/2 плода
- Баклажан — 1/4 плода
- Помидоры черри — 150 г
- Оливковое масло — 50 мл
- Листья шпината — 200 г
- Лук фиолетовый — 1/2 шт.
- Сыр фета — 150 г

### Заправка:

- Апельсин — 1/2 плода
- Бальзамический соус (не уксус, а именно соус) — 1 ч.л.
- Мед — 1/2 ч.л.
- Масло оливковое или подсолнечное — 1 ст.л.

## ПРОЦЕСС

**Основа.** Перец сладкий, баклажан, помидорки нарезаем, солим, перчим, присыпаем прованскими травами, поливаем оливковым маслом и отправляем в духовку на 15-20 минут. Выкладываем листья шпината, сверху запечённые овощи, лук и сыр фета.

**Заправка.** Смешиваем сок апельсина, бальзамический соус, мед и масло. Поливаем хорошо заправкой и подаём. Салат Рождественский готов!



 Простой, невероятно вкусный, лёгкий салатик. Идеально подойдёт на стол, когда все уже устали от Оливье и шубы. Выглядит на столе очень празднично и красиво! Пропорции можно менять, согласно вкусовым предпочтениям.

# Салат Суть Италии



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

### **Основа:**

- Руккола — 1 упаковка
- Помидоры черри — 200 г
- Мини моцарелла — 1 пак. 20 шт.
- Орешки кедровые — 1 горсть

### **Заправка:**

- Уксус рисовый для суши (он с сахаром)\*
  - Уксус бальзамический\*
  - Соус бальзамический\*
- \* — сбрызнуть.

## ● ПРОЦЕСС

**Основа.** Рукколу моем, обсушиваем и раскладываем на блюдо. Сбрызгиваем рисовым уксусом. Помидорки черри и моцареллу режем на половинки и раскладываем на рукколу. Сверху посыпаем орешками.

**Заправка.** Заправку не перемешиваем. Сбрызгиваем сначала рисовым уксусом - чуть-чуть, затем бальзамическим уксусом — тоже без фанатизма. Сверху делаем сеточку бальзамическим соусом. Салат «Суть Италии» готов!

❄️ *Время приготовления — 5 мин.  
Готовить перед подачей на стол.*



# Салат Царский

## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

### **Основа:**

- Кальмары\*
  - Крабовые палочки\*  
(лучше Снежный краб или настоящее крабовое мясо)
  - Яйца\*
  - Рыба красная\*  
(семга, форель, лосось)
  - Креветки\*  
(можно коктейльные некрупные, можно обычные)
- \* — в равных пропорциях.

### **Заправка:**

- Майонез — по вкусу
- Икра Масаго  
(для роллов) — 1 ч.л.
- Икра красная — 1 ст.л.

## ● ПРОЦЕСС

**Основа.** Кальмары отвариваем не более 1 мин. Яйца до крутого состояния. Креветки чистим и варим. Все ингредиенты берём в равных пропорциях, режем кубиками, как на оливье. Поэтому рыбу лучше брать куском, а не нарезкой.

**Заправка.** В майонез добавляем икру Масаго. Можно обойтись и без нее, но икра масаго придает такую чудесную текстуру! Выкладываем в салатник горкой. «Вишенка на торте» — ложка красной икры. Раскладывая по тарелкам — обязательно перемешайте ее с салатом. Салат «Царский» готов!



# Салат Медвежья шубка



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Копченая куриная грудка — 1 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Отварные яйца — 5 шт.
- Морковь отварная — 2 шт.
- Сыр — 150 г
- Обжаренные грецкие орехи — 50 г
- Зеленый лук — 20 г
- Соль, перец — по вкусу
- Майонез — по вкусу

## ● ПРОЦЕСС

Салат выкладываем слоями:

1. Филе куриной грудки кубиками, чеснок — через пресс, заправляем майонезом.
2. Измельченные красный лук и яйца.
3. Тонкий слой Майонеза.
4. Морковь на крупной терке.
5. Тонкий слой Майонеза.
6. Сыр на мелкой терке.

Силиконовой лопаточкой смазываем бока торта-салата майонезом. Украшаем зеленым нарезанным наискосок луком. Грецкие орехи жарим на сухой сковороде 4–5 минут, помешивая. Рубим в мелкую крошку и обсыпаем салат. Салат «Медвежья шубка» готов!



# Салат Тбилиси



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 200 г
- Фасоль — 200 г
- Орехи грецкие — 50 г (жареные)
- Сладкий красный перец — 2 шт.
- Лук фиолетовый — 1 головка крупная
- Перец острый — 1/2 стручка или по вкусу
- Соль — по вкусу
- Чеснок — 2 зубчика
- Кинза — 1 пучок
- Масло оливковое — 4 ст.л.
- Уксус бальзамический — 3 ст.л.

## ПРОЦЕСС

Нарежьте фиолетовый лук тонкими полосками, добавьте уксус и оставьте на 10-15 минут замариноваться.

Отварную говядину нарежьте кубиками или соломкой, также соломкой нарежьте красный сладкий перец.

Грецкие орехи порубите ножом (можно сложить в пакет, и скалкой раскатать до нужной консистенции).

Мелко порубите острый перец, чеснок и большой пучок кинзы.

Слейте сок с фасоли, откинув ее на пару минут на дуршлаг.

Смешайте ингредиенты и заправьте салат перед подачей маслом, посолите.

Салат «Тбилиси» готов!



 Обязательно возьмите фиолетовый лук и кинзу, с ними вкус салата становится в разы насыщеннее. Количество острого перца регулируйте по своему вкусу. В качестве заправки можно использовать как подсолнечное, так и оливковое масло.



25 новогодних рецептов от любимых блогеров

# Салат Королевский коктейль



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Картофель — 2 шт. средние
- Морковь — 1 большая
- Яйца — 4 шт.
- Огурец — 1 шт. большой
- Семга или форель с/с — 150 г
- Зеленый лук — для украшения
- Красная икра — для украшения
- Майонез — для заправки

## ● ПРОЦЕСС

Отварите картофель, морковь и яйца вкрутую. Порежьте на мелкие кусочки овощи, яйца, рыбу.

Собираем салат. Смешиваем яйца, рыбу, картофель, морковь, огурец и майонез. Разравниваем и произвольно украшаем красной икрой и луковыми перьями.



# Утка с айвой



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

### **Основа:**

- Утиная грудка — 1 кг
- Айва — 3 шт.

### **Маринад:**

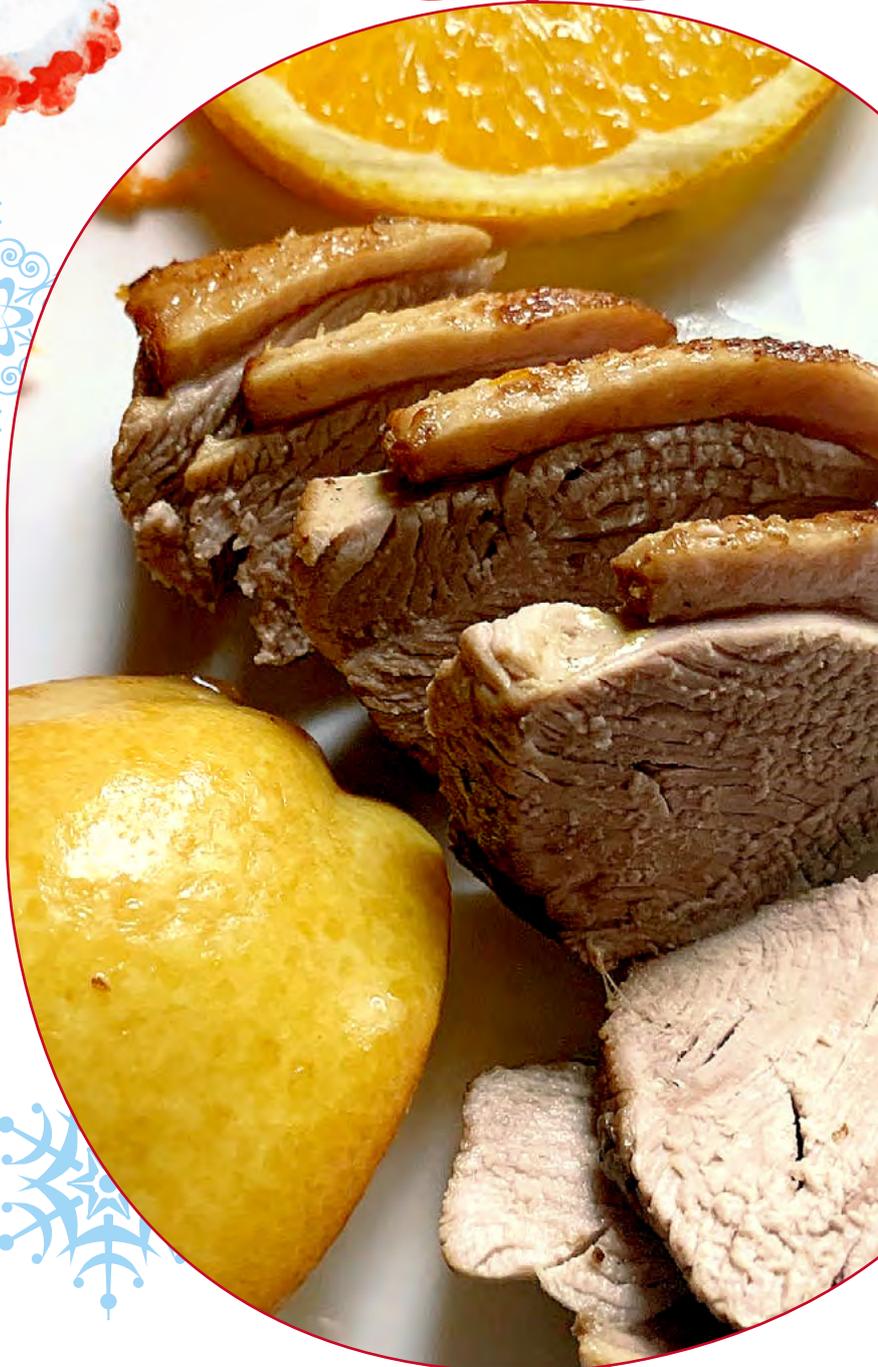
- Соевый соус — 2 ст.л.
- Мед — 1 ст.л.
- Кунжутное масло — 1 ст.л.  
(можно и без него, если нет)
- Чеснок — 2 зубчика
- Цедра одного апельсина
- Сок половинки апельсина

## ● ПРОЦЕСС

**Маринад.** Смешать все ингредиенты и отправить к утке. Поставить утку в холодильник на 3-4 часа.

Затем обжарить на сильном огне утку на сковороде. С каждой стороны по 5 минут. Мясо запечатали и получили приятную корочку.

Сложить все в противень или в емкость для запекания: утку и айву кусочками без сердцевин. Накрыть фольгой и выпекать в духовке 40-50 минут при температуре 130-150°. Утка с айвой готова!



❄️ *Вариации с приправами могут быть разные, но это очень нежно и вкусно.*

# Кролик тушеный с оливками



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мясо кролика — 1 шт.
- Соевый соус — 2-3 ст.л.
- Растительное масло — 2-3 ст.л.
- Оливки — 1 банка
- Лук — 1-2 шт.
- Морковь — 1-2 шт.
- Черный перец — по вкусу

## ● ПРОЦЕСС

Добавляем в жаровню растительное масло, соевый соус и мясо кролика. 5-10 минут запечатываем мясо на сильном огне. Добавляем сок из одной банки оливок. Тушим на медленном огне 1-1,5 часа до выкипания жидкости. Добавляем лук, морковь, черный перец, не солим, обжариваем. Добавляем оливки, зелень. Кролик тушеный с оливками готов!

❄ По этому рецепту можно тушить и мясо птицы. Мясо получается, мягкое, нежное, сочное, с интересным вкусом.



# Шашлык в банке в духовке



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мясо — 1 кг  
(можно индейку или свинину)
- Лук репчатый — 2 шт.
- Кефир — 1 л
- Соль — 5 г
- Специи — по вкусу

## ● ПРОЦЕСС

**Маринад.** Мясо нарезаем кубиками, а лук — кольцами. Лук, соль, специи добавляем к мясу и перемешиваем. Полностью заливаем кефиром и маринуем минимум 6 часов. Вынимаем мясо из маринада. Можно сполоснуть водой и дать ей стечь.

**Основа.** Берем предварительно замоченные шпажки, нанизываем кусочки мяса на бамбуковые палочки, чередуя мясо с луковыми кольцами из маринада. Опускаем в пустую 3-х литровую банку. Если шпажки длинные — лишнее отрезаем. На дно банки наливаем примерно 1-2 см маринада или кипяченой воды (если маринада не осталось). Важно! Мясо в банках не должно соприкасаться со стенками банки. Горловину банки закрываем пищевой фольгой, сложенной в два слоя, плотно прижимаем и делаем в центре небольшое отверстие. Банку ставим в холодную духовку, далее выставляем температуру 200°. Через час выключаем духовку и ждем, пока банка не остынет. Духовку не открываем. Шашлык в банке в духовке готов!



# Меренговый рулет

## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

### *Меренга:*

- Яичные белки — 6 шт.
- Соль — щепотка
- Сахар — 200 г
- Лимонный сок — 2 ст.л.
- Кукурузный крахмал — 2 ст.л.

### *Крем:*

- Творожный сыр или маскарпоне — 250 г
- Сливки 33% — 150 г
- Сахарная пудра — 40 г

### *Начинка:*

- Малина или вишня замороженная — 200 г
- Сахар — 30 г
- Кукурузный крахмал — 2 ч. л.

## ● ПРОЦЕСС

**Меренга.** Белки комнатной температуры взбиваем сначала на медленных оборотах миксера, затем увеличиваем скорость. Добавляем сахар постепенно, по окончании вливаем лимонный сок. Взбиваем меренгу до готовности: должна быть довольно плотная. Далее всыпаем кукурузный крахмал и хорошо размешиваем. Выкладываем меренгу на пергамент, разравниваем. Сверху посыпаем миндальными лепестками или измельченными фисташками. Ставим противень с меренгой в разогретую до 150° духовку (режим «верх-низ») на 30 минут. Переворачиваем еще горячий меренговый корж на другой лист пергамента. Снимаем пергамент, на котором он выпекался. Оставляем остывать.

**Начинка.** В сотейник складываем малину, сахар и ставим на медленный огонь, доводим до кипения, добавляем крахмал, даём загустеть, помешивая.

**Крем.** Охлажденные сливки взбиваем с пудрой, добавляем творожный сыр, взбиваем.

На остывшую меренгу распределяем крем, поверх начинку, сворачиваем в рулет. Сверху рулет можно украсить оставшимся кремом и ягодами. Вкусно и нежно! Меренговый рулет готов!



# Мандариновый торт за 20 минут

без выпечки



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

### **Основа:**

- Мандарины кислые — 6 шт.
- Печенье савоярди — 2 упаковки

### **Крем:**

- Маскарпоне — 500 г
- Сливки 33% — 250 г  
(или качественные 20%)
- Сахарная пудра — 100-150 г



## ● ПРОЦЕСС

**Основа.** Мандарины 3-4 шт. взбить в блендере. Окунаем савоярди в мандарины и делаем каркас, устанавливая печенье вертикально по краю формы.

**Крем.** Взбиваем сливки, маскарпоне, сахарную пудру до плотности. Можно сразу все вместе в плотную массу, главное взбивать на высокой скорости.

Выкладываем печенье на дно, окуная их в мандариновый сок, затем слой крема на печенье, опять печенье, формируем слои и т.д. На крем, по желанию, можно уложить дольки мандаринов. Последний слой делаем из крема. Украшаем мандаринами. Отправляем в холодильник на пару часов, а лучше на ночь и можно наслаждаться вкусом. Мандариновый торт за 20 минут готов!

❄ *Очень нежный, вкусный, с прекрасным балансом сладости и кислинки. И главное, он действительно Новогодний!*



# Желе из хурмы



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Хурма — 3 шт.
- Мед — 1 ст.л.
- Желатин — 30 г
- Сливки 10% — 200 г
- Сахар — 1 ст.л.
- Вода холодная — 1 стакан

## ● ПРОЦЕСС

Желатин заливаем стаканом холодной воды и даём настояться 30-40 минут. Затем ставим на огонь и прогреваем до полного растворения, но не кипятим. В сливки добавляем половину тёплого желатина. По вкусу можно добавить мёд или сахар. Сначала в форму заливаем молочную смесь и убираем в холодильник до застывания.

Когда слой застыл, делаем пюре из хурмы, заливаем в него половину тёплого желатина. По вкусу можно добавить мёд/сахар. На застывшее белое желе добавляем смесь с пюре из хурмы и тоже даём застыть в холодильнике. Украшаем ягодами и ставим в холодильник до подачи на стол. Желе из хурмы готово!



# Рождественский штоллен



❄ Штоллены отлично хранятся (ром в составе — натуральный консерватор) и становятся со временем еще вкуснее!

## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Сливочное масло — 250 г
- Творог — 250 г
- Сахар — 250 г
- Яйца — 2 шт.
- Ванильный сахар — 2 ст.л.
- Цедра и сок 1 лимона
- Мука — 600 г
- Разрыхлитель — 10 г
- Изюм — 200 г
- Миндаль и фундук — 100 г
- Цукаты — 150 г
- Ром — 70 г



## ● ПРОЦЕСС

Цукаты заливаем ромом, накрываем крышкой на сутки. Масло растопленное взбиваем с сахаром, вводим яйца, взбиваем. Добавляем творог, ванильный сахар, сок и цедру лимона, взбиваем. Добавляем муку, разрыхлитель и лопаткой смешиваем. Просушиваем замоченные цукаты на полотенце, пересыпаем мукой. Вводим цукаты, орехи в тесто и вымешиваем: тесто должно быть мягкое, эластичное, не липнуть к рукам, делим тесто на 2 части. Раскладываем в прямоугольник каждую часть, складываем вдвое и выкладываем на пергамент на противень. Ставим в духовку на час при температуре 170°. Тёплый штоллен обильно мажем маслом и присыпаем сахарной пудрой. Остывший штоллен укутываем в пергамент, затем в фольгу и убираем на вызревание на пару недель в холодильник — идеальная температура для вызревания +4+6°. Штоллен готов!



# Имбирное печенье в сахарной глазури

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Тесто:

- Сливочное масло 82,5% — 100 г
- Яйцо — 1 шт.
- Мука — 200 г
- Сахар — 100 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л. (с горкой)
- Молотый имбирь — 1 ч.л.
- Молотый кардамон — 0,5 ч.л.
- Молотая корица — 1 ч.л.

### Глазурь:

- Сахарная пудра — 150 г
- Лимонный сок — 2 ч.л.
- Холодная кипяченая вода ~ 1 ст.л.  
(ее может понадобиться меньше)

## ПРОЦЕСС

**Тесто.** Размягченное масло с сахаром взбить миксером в миске. Добавить яйцо, снова взбить. Добавить тщательно перемешанные в другой миске муку, специи и разрыхлитель. Хорошо вымесить тесто (иначе будут комочки) — тесто должно быть липким. Можно слегка добавить муки (2-3 ст. л.). Колобок из теста убрать в холодильник на 1,5-2 часа.

Достав оттуда, очень быстро размять тесто и раскатать, во избежании проблем растекания при раскатывании — оно быстро нагреется от рук. Остатки теста отправьте в холодильник (получается более двух противней). Раскатать тесто до 3 мм. Вырезать любимые формочки. Выложить пергамент на противень и выпекать 7 минут при 180°. Готовое печенье украсить глазурью.

**Глазурь.** В глубокой миске смешиваем пудру и сок. Добавляем воду (частями), тщательно перемешиваем до густой тягучей массы — капля не должна растекаться на ровной поверхности. При необходимости, добавим еще воды/пудры. Если глазурь подсохнет при работе, то просто добавьте пару капель воды и перемешайте.

Готовую глазурь отправляем в кондитерский мешок, шприц или пакет, обрезав кончик (после помещения туда массы) и рисуем на остывших печенках! Имбирное печенье в сахарной глазури готово!

Жми на имена

иждѐм в гости!



Ася @asinitarelki



Марина @agrocult



Татяна @kuzovleva\_pticka



Любовь @pionray



Людмила @LudmilaKudasova



Полина @BestGryadka



Марина @marinamalinovaya



Женя @jenya\_fermer



Юля @vb3dBrRgGvhiY2Ji



Мария @maria\_max1108



❄️ 🍴 25 🍴 ❄️

Вкусного  
Нового года!

❄️ 🌲 ❄️