



Домашняя выпечка С СЫРОМ и ТВОРОГОМ



ДОМАШНИЕ

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА



АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

Домашняя выпечка
С СЫРОМ
и ТВОРОГОМ



ЭКМО
МОСКВА
2011



Содержание

Чашечки с медом, рикоттой и ягодами	6
Чизкейк с малиной	8
Нью-йоркский чизкейк	10
Запеченный лимонный меренг	12
Чизкейк с молочным шоколадом и сыром «Маскарпоне»	14
Крем из сыра «Маскарпоне» с малиной	16
Свежие финики с начинкой из фисташек и сыра «Филадельфия»	18
Лимонный пудинг с брусникой	20
Тирамису	22
Чернично-сырный мусс с соусом из инжира	24
Хрустящее сырное печенье	26
Пирожки с творожной начинкой	28
Вареники с творогом	30
Кнедлики из творожного теста со сливами	30
Торт творожный с черникой	32
Творожный чизкейк с клубникой	34
Ягодное брюле с тофу	36
Виноградный творожный торт	38
Творожный пирог с миндалем и изюмом	40
Шарлотка из творога	42
Фруктово-ягодный пудинг с творожным кремом	44
Творожный торт с малиной	46



Чашечки с медом, рикоттой и ягодами

6 листов теста фило (размером 40х30 см)

30 г растопленного сливочного масла или маргарина

Для начинки:

900 г сыра рикотта

80 г меда

1 ч. л. натертой апельсиновой цедры

145 г черники

125 г малины

145 г ежевики

- Сыр пропустить через мясорубку, выложить на ткань, закрыть пленкой, поместить на сито, которое поставить в миску, и убрать в холодильник на 2 часа или на всю ночь. Выделяющуюся сыворотку сливать.
- Листы теста разрезать в длину пополам, а затем поперек (получится 24 куска теста размером 20х15 см).
- Закрывать листы теста прозрачной пленкой, чтобы они не сохли. Смазать растопленным сливочным маслом шесть формочек объемом 300 мл.
- Положить два куса теста один на другой. Смазать верхний растопленным маслом. Поместить тесто в формочку.
- Повторить то же самое еще с 2 кусками теста, положить их поперек положенных в формочку листов. Сделать красивый край. Поступить так же с оставшимся тестом и растопленным сливочным маслом. Должно получиться 6 чашечек.
- Выпекать при температуре 190°C 12 минут, пока тесто не станет хрустящим и румяным.
- Остудить чашечки в формочках, после чего осторожно вынуть.
- Чашечки можно приготовить заранее и хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой.

Начинка: Смешать сыр, часть меда и апельсиновую цедру. Перемешать чернику, малину и ежевику. В каждую чашечку из теста положить 3 ст. ложки сырной смеси, сверху выложить ягоды. Полить оставшимся медом.

