

ОЛЬГА КОЗАК

Мамины рецепты

ДЕСЕРТЫ, КРЕМЫ И НАПИТКИ



Ольга Козак

**Мамины рецепты.
Десерты, кремы и напитки**

«Издательские решения»

Козак О.

Мамины рецепты. Десерты, кремы и напитки / О. Козак —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-903794-7

«Мамины рецепты» — это серия из пяти книг, в которых собраны кулинарные рецепты блюд, которые вкусны, разнообразны, готовятся из доступных продуктов, имеют понятную логическую последовательность приготовления. Эта книга серии посвящена приготовлению десертов, кремов, начинок, глазурей, а также безалкогольных и алкогольных напитков. Готовьте с любовью по «Маминим рецептам»!

ISBN 978-5-44-903794-7

© Козак О.
© Издательские решения

Содержание

ДЕСЕРТЫ	6
Блюда для сладкоежек	7
ПРОСТОЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ	7
ДОМАШНИЙ ШОКОЛАД ИЗ КАКАО	7
СЛИВОЧНЫЙ ДЕСЕРТ НОВОГОДНИЙ	7
ДЕСЕРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»	7
ДЕСЕРТ «КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ» (1 способ)	8
ДЕСЕРТ «КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ» (2 способ)	8
ДЕСЕРТ «ОРАНЖЕВОЕ ЧУДО»	8
БАНАНОВЫЙ ДЕСЕРТ	8
ЧЕРНОСЛИВ С ОРЕХАМИ	9
ДЕСЕРТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА	9
ЖЕЛЕЙНЫЕ ЯЙЦА	9
ЖЕЛЕ АППЕТИТНОЕ	9
СМЕТАННОЕ ЖЕЛЕ С ШОКОЛАДОМ	10
БЛАНМАНЖЕ ТВОРОЖНОЕ	10
МОЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ С ФРУКТАМИ	10
ЖЕЛЕ ИЗ СОКА ЯГОД И ФРУКТОВ	11
ГУСТОЙ МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ	11
ШОКОЛАДНЫЙ КИСЕЛЬ	11
ГУСТОЙ МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ С ЯЙЦАМИ	11
ТВОРОЖНО-ЖЕЛЕЙНЫЙ ТОРТИК	12
МАЛИНОВЫЙ ЗЕФИР	12
ЗЕФИР В ШОКОЛАДЕ	12
ВАФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ	13
ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ «БАУНТИ»	13
ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ «РАФАЭЛЛО»	13
ТРУФЕЛИ	14
МУСС	14
НУТЕЛЛА КЛАССИЧЕСКАЯ	14
ДОМАШНЯЯ ХАЛВА	14
ДОМАШНИЙ ЩЕРБЕТ	15
ЩЕРБЕТ С АРАХИСОМ	15
КОНФЕТЫ «ГРИЛЬЯЖ»	16
КОЗИНАКИ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ	16
СЛАДКАЯ КОЛБАСКА	16
ТВОРОЖНО-ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА	17
С БАНАНОМ	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Мамины рецепты Десерты, кремы и напитки

Ольга Козак

Редактор Светлана Лубянская

© Ольга Козак, 2018

ISBN 978-5-4490-3794-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ДЕСЕРТЫ



Блюда для сладкоежек

ПРОСТОЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ

Помыть, просушить и нарезать кусочками фрукты или ягоды (банан, чернослив, малину и т.д.). Растопить на водяной бане или в микроволновке шоколад. Кусочки фруктов или ягоды обмакнуть в шоколад и дать шоколаду застыть.

ДОМАШНИЙ ШОКОЛАД ИЗ КАКАО

4 столовых ложки какао-порошка, 2 ст. ложки сахара, 100 мл молока, 50 г сливочного масла.

В кастрюлю налить молока и поставить на средний огонь. Туда же засыпать сахар и какао-порошок.

В отдельной посуде растопить масло на водяной бане (или в микроволновке) и перелить в кастрюлю с молоком, сахаром и какао. Смесь довести до кипения. Огонь уменьшить и варить 2—3 минуты.

Приготовленный состав разлить в формочки и поставить в холодильник.

Примечание: Можно в шоколад добавить ванильный сахар, когда смесь остынет, можно положить кусочки любых орехов, фрукты, ягоды и т. д. Для приготовления черного горького шоколада молока не потребуется, а сахара положить только 1 ч. ложку.

СЛИВОЧНЫЙ ДЕСЕРТ НОВОГОДНИЙ

400 мл сливок, 200 г сахарной пудры, 400 г размороженных ягод.

Ягоды (клубнику, малину или смородину) разморозить.

Охлажденные в холодильнике сливки взбить миксером в течение 5—7 минут, понемногу добавляя сахарную пудру. Когда масса станет пышной, добавить ягоды и еще раз взбить до однородной массы.

Разлить по бокалам и украсить ягодами. Получается 6 порций.

ДЕСЕРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

1,5 литра сметаны, 1 стакан сахара, 5 пакетиков ванильного сахара по 8 г, 25 г быстрорастворимого желатина, 1 стакан теплой кипяченой воды, плитка шоколада – по желанию.

Всыпать желатин в 1 стакан теплой кипяченой воды и размешать до полного растворения желатина.

Соединить сметану, сахар и ванильный сахар и взбить миксером в пышную массу.

Соединить раствор желатина и взбитую сметану, и миксером тщательно размешать.

В формочки выложить дольки маленьких мандаринок и половинки кружочков бананов. Залить смесью и поставить на холод.

Можно растворить шоколад и залить смесь.

ДЕСЕРТ «КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ» (1 способ)

500 г ягод клубники, 1,5 стакана молока, 3—4 яйца, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка крахмала.

Клубнику вымыть, отделить плодоножки, протереть через сито.

В молоко всыпать половину сахара, хорошо перемешать, вскипятить и остудить.

В небольшом количестве молока развести крахмал, вбить 3 желтка яиц, хорошо размешать и влить в оставшееся молоко и ванилин. Снова хорошо перемешать и поставить на водяную баню, постоянно помешивая, до закипания. Снять с огня и, непрерывно помешивая, остудить.

Белки взбить с оставшимся сахаром в плотную пену. Смешать с клубничным пюре и остывшим кремом. Перед подачей крем остудить. Подавать в креманках или в широких бокалах.

ДЕСЕРТ «КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ» (2 способ)

0,5 кг ягод клубники, 1 стакан сахарной пудры, 1,5 сливок, 15 г быстрорастворимого желатина, 1/3 стакана горячей воды, 0,5 ч. ложки ванилина.

Желатин замочить в горячей воде и оставить на 30 минут.

Клубнику вымыть, отделить плодоножки, протереть через сито.

Взбить сливки с сахарной пудрой и ванилином. Размешать с ягодным пюре и растворенным желатином.

Подавать в креманках или в широких бокалах.

ДЕСЕРТ «ОРАНЖЕВОЕ ЧУДО»

1 апельсин, 2 маленькие мандаринки, 0,5 стакана грецких орехов, мед для заливки.

Орехи чуть поджарить и измельчить на не очень мелкие кусочки.

Апельсин и мандарины очистить и разделить на дольки. С долек снять кожицу. Апельсиновые дольки разрезать пополам. Все соединить и заправить медом.

БАНАНОВЫЙ ДЕСЕРТ

2 банана, 4 вафельных коржа, 2 стакана (200мл) сметаны. 1 баночка (200 г) вареной сгущенки, 0,5 стакана сахара.

Коржи сложить по 2 вместе, середку между коржами смазать сгущенкой, оставить на 7 минут до размягчения.

Бананы очистить, выложить на коржи. Каждый корж свернуть рулетом. Выложить рулеты в 2 продолговатые формы.

Соединить сметану с сахаром, взбить миксером до густого состояния. Залить каждую форму взбитым кремом. Украсить по желанию.

ЧЕРНОСЛИВ С ОРЕХАМИ

30. крупных чернослива, 1 стакан грецких, миндальных орехов или фундука, 2 стакана сливок (или сметаны), 3 ст. ложки сахарной пудры, 70 г шоколада, сахар – по желанию.

Чернослив перебрать, залить кипятком, промыть, вынуть косточки.

Орехи (целые ядрышки или кусочки) слегка поджарить и начинить ими чернослив.

Выложить чернослив в розетки или в креманки и залить взбитыми сливками или сметаной.

Натереть на мелкой терке охлажденный шоколад и посыпать десерт.

На любителя можно в сливки или в сметану добавить сахар.

ДЕСЕРТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

300 г чернослива, 2,5 стакана грецких орехов, 150 г черного шоколада, 4 ст. ложки молока.

Распарить чернослив в кипятке. Воду слить, просушить. Орехи слегка поджарить.

Чернослив начинить орехами, сколоть зубочистками или шпажками.

Приготовить глазурь: Шоколад разломать на кусочки, добавить молоко и растопить на водяной бане, в микроволновке или на огне. Перемешать до однородной массы.

Обмакнуть чернослив в глазури и дать остыть.

ЖЕЛЕЙНЫЕ ЯЙЦА

2 пачки малинового, вишневого или другого ягодного желе, 12 яиц, 200 г любых ягод (вишни, малины, клубники, черешни, или смородины).

В носиках яиц сделать отверстия таких диаметров, чтобы внутрь пролезли ягоды.

Желток и белок слить и использовать в других целях, а скорлупу хорошо вымыть.

Согласно инструкции на пакете приготовить желе. Только воды взять меньше, чем указано в инструкции.

Ягоды вымыть, удалить хвостики и косточки и обсушить на бумажном полотенце.

Для устойчивости скорлупу поставить в лоток. Заполнить скорлупу ягодами и залить их желатином. Лоток поставить в холодильник не менее, чем на 1 час.

Очистить скорлупу и выложить желейные яйца на тарелку. Сразу же подавать на стол.

ЖЕЛЕ АППЕТИТНОЕ

3 пачки желе (лимон, вишня, киви), апельсин, киви, любые ягоды по сезону.

Подготовить по рецепту на упаковке первый слой желе. Поставить в холодильник. Нарезать кусочками киви на застывший первый слой.

Залить вторым слоем желе. Когда застынет – уложить дольки апельсина. Затем залить следующий слой желе и когда остынет, положить следующий ингредиент. Повторять слои, пока закончится желе. Когда застынет, украсить ягодами.

СМЕТАННОЕ ЖЕЛЕ С ШОКОЛАДОМ

3 стакана (250 мл) 25% сметаны, 2 стакана (250 мл) сахара, 120—150 г черного шоколада, 6 ст. ложек молока, 2—2,5 быстрорастворимого желатина, бисквитное или любое рассыпчатое печенье – по желанию.

Всыпать желатин в молоко комнатной температуры и оставить набухать. Через 20 минут эту смесь поставить на водяную баню и, постоянно помешивая, нагревать до полного растворения желатина. До кипения не доводить. Миску снять с водяной бани и оставить остывать.

В отдельной посудине взбить сметану с сахаром до полного растворения сахара. Непрерывно помешивая сметану, влить в нее, продолжая помешивать, теплую желатиновую жидкость.

В полученную смесь всыпать натертый на крупной терке шоколад (или маленькие кусочки). Легонько перемешать.

Прямоугольную форму застелить пищевой пленкой. Вылить в неё желеобразную массу. По желанию сверху можно выложить кусочки бисквитного или рассыпчатого печенья. Форму поставить в холодильник не менее чем на 4 часа. Подавать к чаю или кофе.

БЛАНМАНЖЕ ТВОРОЖНОЕ

700 г творога, 1 стакан молока, 1 стакан сметаны, 1 небольшой стакан сахара, 30 г желатина, бананы, ананасы или другие фрукты.

Творог протереть через сито, тщательно перемешать с сахаром и сметаной.

Замочить желатин в половине теплого молока и оставить для набухания на 20 минут.

Оставшееся молоко подогреть, но не кипятить. В него тонкой струйкой влить молоко с набухшим желатином, перемешать. Затем влить в творог со сметаной, тщательно перемешать.

В формочки разложить порезанные фрукты или ягоды, залить творожной массой с желатином.

Поставить в холодильник на 3—4 часа.

МОЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ С ФРУКТАМИ

0,5 литра цельного молока, 1 стакан 15% сливок, 3—4 ст. ложки сахара, 1,5—2 ст. ложки быстрорастворимого желатина, 1 пакетик ванильного сахара, ягоды и фрукты – по вкусу.

Выложить желатин в небольшую миску и залить 1 стаканом молока комнатной температуры, хорошо размешать и оставить набухать. Через 30 минут миску с набухшим желатином поставить на водяную баню и, постоянно помешивая, нагревать до полного растворения желатина. До кипения не доводить.

Закипятить второй стакан молока, снять с огня, всыпать сахар и размешать до полного растворения сахара. В конце всыпать ванильный сахар и размешать. Когда эта смесь остынет до теплого состояния, добавить сливки, размешать, влить в желатиновую смесь и снова хорошо размешать.

Фрукты и ягоды помыть, очистить и просушить. Фрукты при необходимости порезать на кусочки.

Разложить фрукты и ягоды по порционным формочкам, залить молочно-желатиновой смесью и оставить до полного остывания на 2—3 часа. Затем поставить в холодильник. По желанию можно украсить.

ЖЕЛЕ ИЗ СОКА ЯГОД И ФРУКТОВ

По одному небольшому стакану (150 мл) малинового, вишневого, яблочного, апельсинового и мандаринового сока, 5 ст. ложек быстрорастворимого желатина, 2—3 ст. ложки сахара.

В 5 стаканов влить разные соки. В каждый стакан всыпать по 1 ст. ложке желатина. Оставить на 20 минут. Затем все пять стаканов по очереди ставить на водяную баню и нагревать, помешивая, до полного растворения желатина. До кипения не доводить.

В керамические или стеклянные формочки влить равное количество сока одного цвета и отправить в холодильник на 10 минут. Вынуть формочки, залить так же соком другого цвета и поставить в холодильник. Так повторить 5 раз. Формочки с желе поставить в холодильник не менее чем на 2 часа. Подавать к чаю или кофе. Можно украсить фруктами.

Примечание: Можно вместо мандаринового слоя приготовить молочный слой. Можно желе готовить из одного вида сока.

ГУСТОЙ МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ

1 литр молока, 1,5 ст. ложки сахара по вкусу, 3—4 ст. ложки крахмала, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Крахмал развести в 1 стакане молока, Остальное молоко вылить в кастрюлю, поставить на средний огонь и довести до кипения. Добавить сахар и ванильный сахар, размешать.

Маленькой струйкой, непрерывно помешивая, влить подготовленный крахмал, При слабом кипении варить еще 1—2 минуты, не переставая помешивать.

Готовый кисель разлить по тарелкам и дать остыть.

Примечание: Для приготовления молочного киселя средней густоты берется 1,5 ст. ложки крахмала.

Для приготовления жидкого молочного киселя берется 1 ст. ложка крахмала.

ШОКОЛАДНЫЙ КИСЕЛЬ

1 литр молока, 2 ст. ложка какао-порошка, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки крахмала.

Соединить сахар, какао и крахмал в небольшой чашке с молоком, перемешать до образования однородного состояния.

Молоко поставить на средний огонь и довести до кипения.

Когда молоко начнет кипеть, залить подготовленной молочной смесью, постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки. Варить, помешивая в течение 1 минуты.

Кисель разлить по тарелкам и дать остыть.

ГУСТОЙ МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ С ЯЙЦАМИ

1 литр молока, 4 ст. ложки сахара, 4 яичных желтка, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1,5 ст. ложки крахмала.

Крахмал развести в 1 стакане молока. Остальное молоко вылить в кастрюлю, поставить на средний огонь и довести до кипения.

Растереть желтки с сахаром и ванильным сахаром, добавить растертые желтки, перемешать. Влить стакан молока крахмалом и снова перемешать. Эту смесь ввести в кипящее молоко постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки.

Кисель получается густым из-за добавления желтков.

ТВОРОЖНО-ЖЕЛЕЙНЫЙ ТОРТИК

500 г творога, 200 г сливочного масла, 1 стакан молока, 30 г желатина, 1 стакан сахара, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 0,5 стакана изюма, 1 стакан вишен, 200 г слив, 300 г абрикос, 1 пакет желатина.

Желатин замочить в молоке и оставить на 30 минут набухать.

Творог хорошо взбить миксером, добавить масло, сахар, измельченные орехи и изюм.

Желатин разогреть, не доводя до кипения, остудить, медленно влить творожную массу, перемешать, выложить в разъемную форму для торта и поставить на 2 часа в холодильник.

Ягоды вымыть, удалить косточки, нарезать кусочками.

Желе приготовить согласно инструкции на пакете.

Ягоды и фрукты выложить на торт, залить желе, поставить в холодильник для застывания.

МАЛИНОВЫЙ ЗЕФИР

600 г замороженной малины, 30 г быстрорастворимого желатина, 6 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек воды.

Желатин замочить в кипяченой воде. Малину положить в сотейник, подогреть, не доводя до кипения. Снять с огня и протереть через сито.

Малиновое пюре вернуть в сотейник на огонь. Добавить сахар, постоянно помешивая, довести пюре до кипения и снять с огня.

К малиновому пюре добавить набухший желатин, постоянно помешивая до полного растворения желатина. Когда остынет, взбивать миксером в течение 10—12 минут до получения пышной и плотной массы.

Противень застелить пергаментной бумагой. Кулинарным шприцом отсадить зефир круглыми розочками.

Можно массу выложить в форму и разровнять.

Поставить противень или форму в холодильник не менее чем на 8 часа.

Застывшую массу в форме разрезать на кусочки.

Примечание: Вместо малины можно использовать смородину, вишню, персики и т. д.

ЗЕФИР В ШОКОЛАДЕ

250—300 г черного шоколада растопить в микроволновке или на водяной бане, чуть остудить и обвалить приготовленный зефир. Смотри выше «Малиновый зефир».

ВАФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ

400 г вафель, 2 ст. ложки какао, 200 г сливочного масла, 2—4 ст. ложки сахарной пудры, грецкие или миндальные орехи, чернослив.

Вафли натереть на крупной терке. В отдельную посуду отложить 4 ст. ложки натертых вафель для панировки.

В натертые вафли добавить сахарную пудру и какао, перемешать. Распустить на самом маленьком огне сливочное масло и вылить в подготовленную вафельную массу, еще перемешать и отправить в холодильник на 30—40 минут.

В небольшое количество охлажденной вафельной массы, вложить в нее начинку из орехов или чернослива. Можно в чернослив положить кусочек ореха, а затем завернуть в вафельную массу.

Сформировать шарики, обкатать в вафельной панировке. Можно использовать кокосовую стружку.

Перед подачей на стол шарики подержать в холодильнике минут 30.

ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ «БАУНТИ»

3 большие стакана несладкой кокосовой стружки, 1 стакан сгущенного молока, 350 г молочного шоколада, 0,5 ч. ложки ванилина.

Смешать кокосовую стружку со сгущенным молоком, ванилином и сахарной пудрой, тщательно вымесить. Смесь должна получиться однородной и густой.

Вылепить маленькие шарики, выложить на застеленный пергаментом лист и положить в холодильник на 20—30 минут.

В это время растопить шоколад в микроволновке или на водяной бане и покрыть им шарики.

Поставить конфеты в холодильник на 30 минут.

ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ «РАФАЭЛЛО»

350 г сгущенного молока, 300 г кокосовой стружки, 30 г сливочного масла, 1 стакан очищенного миндаля или арахиса.

Сливочное масло растопить на водяной бане не доводя до кипения. Когда остынет до комнатной температуры, добавить сгущенное молоко и размешать до однородного состояния.

Постепенно ввести 200 г кокосовой стружки и вымесить до однородности. Полученную массу поставить в холодильник на 0,5 часа.

Неочищенный арахис обжарить на сухой сковороде на небольшом огне до появления румяного цвета и приятного запаха. Арахис остудить и очистить.

Кокосовую массу вынуть из холодильника.

Набрать чайной ложкой, смоченной в воде, массу из кокосовой стружки, завернуть в неё орешек миндаля или арахис. Смеси придать форму шарика и обвалить в кокосовой стружке.

Выложить на блюдо и отправить в холодильник.

ТРУФЕЛИ

2 плитки черного шоколада, 1 стакан сливок (200 мл), 50 г сливочного масла, какао, кокосовая стружка, 1 ст. ложка рома, ликёра, коньяка или виски.
По желанию мускатный орех, ваниль, гвоздика.

Мелко поломать шоколад и растопить на водяной бане или в микроволновке.

В сотейнике довести до кипения сливки, добавить сливочное масло, перемешать, добавить шоколад и снова тщательно перемешать до однородной массы. Добавить 1 столовую ложку алкоголя на Ваш вкус. Снять с огня, дать остыть, убрать в холодильник на 2 часа.

Сформировать шарики, обкатать их в какао, затем в кокосовой стружке. Выложить на блюдо и отправить в холодильник до полного затвердения.

Примечания:

1. Если заменить сливки молоком или соком, конфеты будут менее калорийными.
2. Черный шоколад можно заменить белым.
3. Шарики можно обкатать в шоколадной крошке.

МУСС

300 г шоколада, 3 яйца, 1,5 ст. ложки сахара, 150 мл сливок.

Растопить шоколад в микроволновке или на водяной бане.

Взбить яйца с сахаром, затем добавить растопленный шоколад, перемешать.

Добавить взбитые сливки. Снова хорошо перемешать и разлить по вазочкам.

Держать в холодильнике пока не остынет.

НУТЕЛЛА КЛАССИЧЕСКАЯ

6 ст. ложек натурального какао, 250 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли, 3—4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки измельченных грецких орехов (или арахиса), 4 ст. ложки пшеничной муки высшего сорта, 4—4,5 стакана молока.

В кастрюле смешать сахар, муку и какао. В эту смесь, постоянно помешивая, влить молоко. Когда смесь станет однородной, кастрюлю поставить на маленький огонь и довести до кипения.

Во время кипения смесь нужно постоянно помешивать, чтобы не подгорела.

Орехи измельчить в блендере. Должно получиться 4 столовые ложки. Измельченные орехи ввести в смесь. Затем добавить сливочное масло и соль. Постоянно помешивая, варить 15—20 минут на самом слабом огне до загустения. Густоту определять на Ваш вкус. Чтобы было гуще – варить дольше.

После окончания варки снять кастрюлю с огня. Когда нутелла остынет до комнатной температуры, переложить её по банкам. Банки накрыть и поставить в холодильник.

ДОМАШНЯЯ ХАЛВА

400 г сырых очищенных подсолнечных семечек, 1 большой стакан и 3 ст. ложки пшеничной муки высшего сорта, 5 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек рафинированного подсолнечного масла, 0,5 стакана чистой воды.

В разогретую сковороду без масла всыпать семечки и обжарить в течение 2—3 минут, постоянно помешивая, пока они зарумянятся. Пересыпать семечки со сковороду в тарелку для остывания.

На сухой сковороде на умеренном огне обжарить муку в течение 1—2 минут до кремового оттенка. Снять с огня для остывания.

Остывшие семена измельчить в блендере в очень мелкую крошку (почти в муку).

К муке добавить подсолнечную массу и хорошо перемешать.

В кастрюле закипятить воду, добавить сахар и размешать. Проварить сироп 2 минуты на слабом огне до загустения. Сразу же добавить сироп к подсолнечной массе. Влить растительное масло и вымешать массу до однородного состояния. Утрамбовать.

Выложить халву в силиконовую форму, или в обычную форму, застеленную пергаментной бумагой. Можно разложить в маленькие формочки.

Поставить халву настояться в морозилке не менее 4 часов. Вынуть из морозилки и поставить в холодильник на 2 часа. При подаче нарезать халву порционными кусочками. Подавать как десерт к чаю.

ДОМАШНИЙ ЩЕРБЕТ

400 г песочного печенья, 2,5 ст. ложки какао-порошка, 200 г сгущенного молока, 0,5 стакана молока, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана измельченных грецких орехов, 3 ст. ложки изюма.

Сварить баночку сгущенного молока в течение 2 часов.

Молоко вылить в небольшую кастрюлю, поставить на огонь. Добавить постепенно, постоянно помешивая, какао до полного растворения. Сюда же добавить сливочное масло. Как только масло расплавится, снять с огня и остудить. Добавить вареное сгущенное молоко.

В отдельную глубокую тарелку покрошить печенье, а лучше поломать руками. Добавить грецкие орехи и изюм по желанию. Сюда же залить тонкой струйкой, постоянно помешивая, приготовленную молочную смесь,

Полученную массу выложить в полиэтиленовый мешочек и скатать в виде рулета.

Щербет положить в холодильник на 3—4 часа.

ЩЕРБЕТ С АРАХИСОМ

2 стакана (200 мл) сырого арахиса, 330 г жирных сливок, 50 г сливочного масла, 2,5 стакана сахара.

Высыпать в сковороду сырой промытый и высушенный арахис. Жарить минут 10 до тех пор, пока орехи начнут трескаться и начнет отставать шелуха от ядер. Очистить остывший арахис от кожуры.

В это время приготовить карамельно-сливочную массу. Сначала приготовить карамель: всыпать 0,5 стакана сахара на сухую сковородку, поставить на плиту и нагреть, помешивая, пока сахар полностью не растает, а карамель станет золотисто-коричневого цвета.

Пока готовится карамель, в отдельной посуде смешать сливки с оставшимся сахаром. Чтобы сахар лучше растворился, слегка взбить сливки в блендере или венчиком.

Как только карамель будет готова, влить ее в кастрюлю к сливкам с сахаром, поставить на максимальный огонь. Крышку не накрывать.

Карамель сначала крепко застынет, но в течение варки вся расплавится. Уварить карамельную массу до загустения в течении 40—45 минут.

Половину арахиса измельчить в крупную крошку.

Дно и бортики формы застелить пергаментной бумагой.

Как только масса загустеет, засыпать крошки арахиса и оставшиеся целые орешки в форму и очень быстро перемешать, поскольку масса быстро густеет.

Как только орехи вмешаются, добавить сливочное масло и вымешать. Масса должна стать жидковатой. Если не успели вымешать, и масса застыла, можно добавить сливки, молоко или воду.

Залить массу в форму и оставить остывать в холодильнике на 1,5—2 часа.

КОНФЕТЫ «ГРИЛЬЯЖ»

1 кг грецких орехов, 1 стакан (200 мл) меда, 4 ст. ложки сахара, сливочное масло для смазки противня.

Смешать сахар с медом, поставить кастрюлю на огонь. Довести до кипения. Получится сироп.

Орехи измельчить и поджарить на сковородке без масла, добавить медовый сироп и поставить вариться на медленном огне на 15 минут.

Полученную смесь выложить на противень, смазанный маслом, поверхность разровнять, оставить остывать.

Остывшую смесь разрезать на ромбики, прямоугольники и т. д.

КОЗИНАКИ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

2,5 стакана овсяных хлопьев, 1 стакан грецких орехов, 1/4 стакана кокосовой стружки, 1 стакан сахара, 1/2 стакана изюма, 1 стакан тыквенных семечек, 6 ст. ложек сливочного масла, 4—5 ст. ложки меда, 1,5 чайной ложки корицы.

Измельчить грецкие орехи ножом или скалкой, но не до мелкой крошки.

В большую сковороду всыпать орехи, кокосовую стружку, тыквенные семечки и овсяные хлопья.

Сковороду поставить на огонь. Обжарить все без масла, постоянно помешивая до появления характерного аромата. Пересыпать в глубокую миску, добавить изюм и хорошо перемешать.

В кастрюлю вылить растопленное сливочное масло, добавить мед, сахар и корицу. Постоянно помешивая, довести массу до кипения на среднем огне. Затем перелить в миску с хлопьями, орехами и семечками и тщательно все перемешать до однородной массы.

Форму застелить пищевой пленкой и равномерно распределить массу по ее дну. Поставить форму на 30 минут в холодильник.

Козинаки нарезать брусочками или квадратиками и завернуть каждый кусочек в пищевую пленку.

СЛАДКАЯ КОЛБАСКА

300—350 г песочного рассыпчатого печенья, 200 г сливочного масла, 1 стакан толченых орехов (или арахиса), 1 стакан сахара, 5 ст. ложек молока, 5 ст. ложек сгущенного молока (можно не варить), 3—4 ст. ложки какао.

Печенье положить в пакет, сверху подавить скалкой, чтоб была и мелкая крошка и небольшие кусочки.

Орехи тоже можно подавить скалкой, или порубить ножом.

Сахар, молоко, какао и сгущенку соединить и подогреть в кастрюле, помешивая до растворения сахара. Немного остудить, добавить мягкое сливочное масло, все растереть до однородности.

В жидкую массу постепенно добавить измельченные орехи и печенье, перемешать.

В центр пищевой пленки выложить половину шоколадной массы, сформировав колбаску.

Концы закрутить как конфету. Так проделать со второй половиной шоколадной массы.

Колбаски положить в холодильник не менее, чем на 2 часа.

ТВОРОЖНО-ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА С БАНАНОМ

170 г шоколада, 2—3 вафельных коржа, 100 г сливочного масла 300 г творога.

Измельчить в блендере или вручную вафельные коржи.

Творог размять вилкой, добавить вафельную крошку и хорошо перемешать.

130 г шоколада измельчить, поместить в посуду со сливочным маслом и растопить в микроволновке или на водяной бане, добавить к творогу и хорошо перемешать.

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.