

Панакота з малиновим желе

Вершки (20–22%) – 250 мл; молоко – 250 мл;
малина – 150 г; вода – 6 ст. ложок;
цукор – 3 ст. ложки; желатин – 2 ст. ложки;
ванілін – дрібка; листя м'янти для подачі.

Вершки змішати в каструлі з молоком, додати 2 ст. ложки цукру й ванілін. Нагріти до 70–80 °С, не доводячи до кипіння. Залити 1 ст. ложку желатину з 3 ст. ложками холодної води і залишити до набрякання. Потім додати в гарячу суміш вершків і молока, розмішати до повного розчинення. Суміш остудити, розлити по креманках і поставити в холодильник на 1–1,5 години.

Малину засипати 1 ст. ложкою цукру, залишивши трохи ягід для прикраси, перебити блендером і протерти крізь сито. Решту желатину залити з 3 ст. ложками холодної води. Малинове пюре підігріти на водяній бані, додати желатин, розмішати. Коли панакота загусне, викласти охололу малинову масу. Поставити в холодильник до повного застигання.

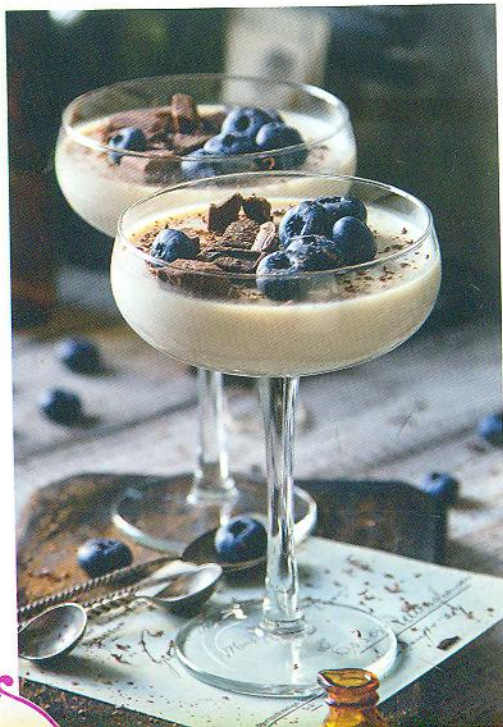
Горіховий пудинг із шоколадом і чорницями

Молоко – 400 мл;
цукор, кукурудзяний крохмаль – по 2 ст. ложки;
мелені лісові горіхи – 2 ст. ложки;
шоколад, чорниці для подачі.

Молоко нагріти до 50–60 °С, прибрати з плити і додати цукор, горіхи і крохмаль. Ретельно перемішувати віночком близько 5 хвилин до повного розчинення цукру і крохмалю.

Суміш повернути на плиту, продовжуючи помішувати, довести до кипіння і прокип'ятити 1 хвилину. Розлити по формах. Можна подавати пудинг теплим або дати застигнути в холодильнику протягом 2 годин.

При подачі посипати шоколадом, натертим або поламаним на шматочки, прикрасити чорницями.



Флан, або Крем-карамель

Молоко – 500 мл;
цукор – 180 г;
яйця – 5 шт.;
лимон – 0,5 шт.;
ванільний екстракт – 1 ч. ложка.

Із лимона вичавити сік, змішати його в сотейнику зі 100 г цукру і 2 ст. ложками води. Варити на помірному вогні до бурштинового кольору, постійно спостерігаючи за карамеллю, щоб не перепалити цукор. Карамель вилити у форми так, щоб покрити дно і стінки (можна використовувати одну велику форму або порційні формочки). Дати охолонути.

Молоко й ванільний екстракт змішати, довести до кипіння, остудити. Решту цукру збити з 3 яйцями і 2 яєчними жовтками. Продовжуючи помішувати, потроху влити тепле молоко і перемішувати протягом 3–5 хвилин. Суміш розлити по формах.

Глибоке деко наповнити окропом і поставити формочки у воду. Рівень води має сягати середини форм. Крем-карамель запікати в духовці протягом 45 хвилин за температури 160 °С. Дати повністю охолонути. Перед подачею формочки перевернути на тарілки.



Чизкейк (від англійського cheese cake – сирний пиріг) вважають американським десертом. Але насправді перші згадки про нього відносять до VII–VI століття до нашої ери. Такий торт подавали давньогрецьким атлетам на Олімпійських іграх для підтримки фізичних сил.

Шоколадний чизкейк

Для основи: шоколадне печиво – 150 г;
 вершкове масло – 70 г;
 мелена кориця – 0,5 ч. ложки;
 для начинки: вершковий сир – 500 г;
 вершки (33–35%) – 2 склянки;
 молочний та чорний шоколад – по 100 г;
 цукрова пудра, молоко – по 0,75 склянки;
 вода – 50 мл;
 желатин – 1 ст. ложка.

Печиво подрібнити, додати корицю і розм'якшене масло, перемішати, викласти у форму, застелену пергаментом, ущільнити і прибрати в холодильник на 20 хвилин. Залити желатин водою, залишити для набрякання на 10 хвилин. Потім на повільному вогні, помішуючи, підігріти до розчинення.

Вершковий сир збити, додати молоко й цукрову пудру. Розділити суміш на дві частини: в одну покласти розтоплений молочний шоколад, в другу — чорний, залишивши трохи для подачі. У кожен частину додати половину желатину. Збити вершки в піну, додати по третині в кожен частину. На основу вилити масу з темним шоколадом, дати застигнути. Потім вилити масу з молочним шоколадом. Поставити чизкейк у холодильник на 3 години до повного застигання.

Решту збитих вершків викласти верхнім шаром, прикрасити шоколадною стружкою.



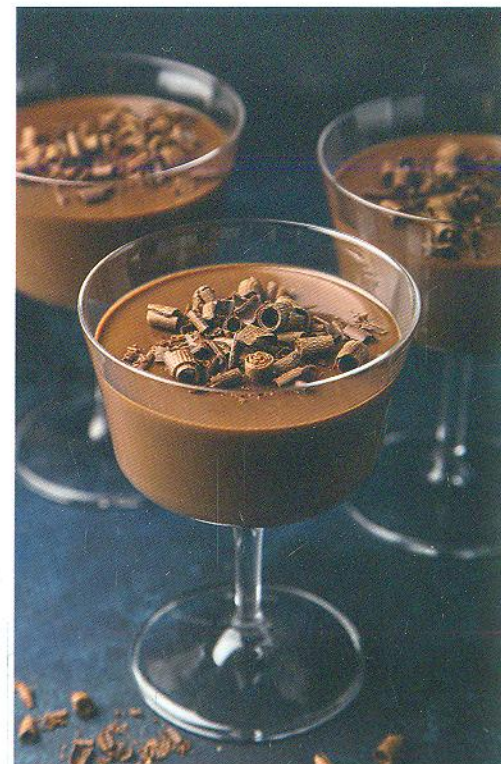
Шоколадна панакота

Вершки (33–35%) – 500 мл;
 молоко (3,5%) – 250 мл;
 цукор – 125 г;
 чорний шоколад – 150 г;
 желатин – 5 г;
 ванільний екстракт – 0,5 ч. ложки.

Молоко вилити в миску, додати до нього желатин і дати набрякнути протягом 5 хвилин. Вершки і цукор змішати в каструлі, поставити на плиту і, безперервно помішуючи, нагрівати, допоки цукор розчиниться. Прибрати з вогню.

У вершки додати подрібнений шоколад, перемішати до повного розчинення, влити молоко з желатином і ванільний екстракт, збити суміш міксером до однорідності. Суміш розлити по креманках і поставити в холодильник на 3–12 годин.

Подавати панакоту в креманках, посипавши шоколадною стружкою.



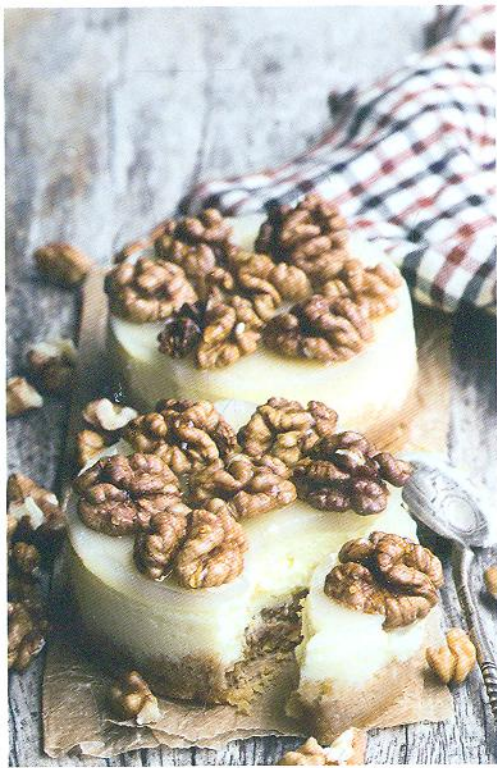
Тришарове желе

Гранатовий сік – 1 склянка;
 вершки (10–15%) – 1 склянка;
 вишневий сік – 0,5 склянки;
 вода – 0,5 склянки; желатин – 3 ст. ложки;
 цукор – 3 ч. ложки; ванілін – на кінчику ножа.

Вишневий сік розвести водою. У кожну склянку з соком і вершками додати по 1 ст. ложці желатину, залишити на 5 хвилин для набрякання, перемішати. Склянки з соком і вершками поставити в мікрохвильовку і нагріти до 70–80 °С, не доводячи до кипіння. Ретельно перемішати.

Додати в кожну склянку по 1 ч. ложці цукру, а у вершки — 2 ст. ложки вишневого соку й ванілін, перемішати. У келихи розлити вишневий сік, поставити в холодильник на 30 хвилин. Наступний шар желе можна наливати тільки тоді, коли повністю застигне попередній. Прямо в холодильник на перший шар налити вершковий. Після повного його застигання рівномірно розлити зверху





Горіховий чизкейк

Вершковий сир – 250 г;
рікота (або кислий сир) – 250 г;
печиво – 250 г; вершкове масло – 160 г;
яйця – 3 шт.; цукор – 150 г;
волоські горіхи – 100 г; мед, ром – по 1 ст. ложці.

Печиво подрібнити в блендері і змішати з вершковим маслом кімнатної температури до однорідної маси. Папір для випічки намотати, добре віджати, вистелити роз'ємну форму. Отриману суміш викласти у форму, ущільнити, розрівняти поверхню і поставити в холодильник на 30 хвилин.

Рікоту (кислий сир) змішати з вершковим сиром, ввести яйця, цукор. Ретельно перемішати. Викласти начинку в форму на основу. Випікати в розігрітій до 180 °С духовці 50 хвилин. Дати повністю охолонути в духовці з прочиненими дверцятами і поставити в холодильник на 3 години.

Мед розтопити в ромі на повільному вогні. Додати горіхи, перемішати й викласти на чизкейк.

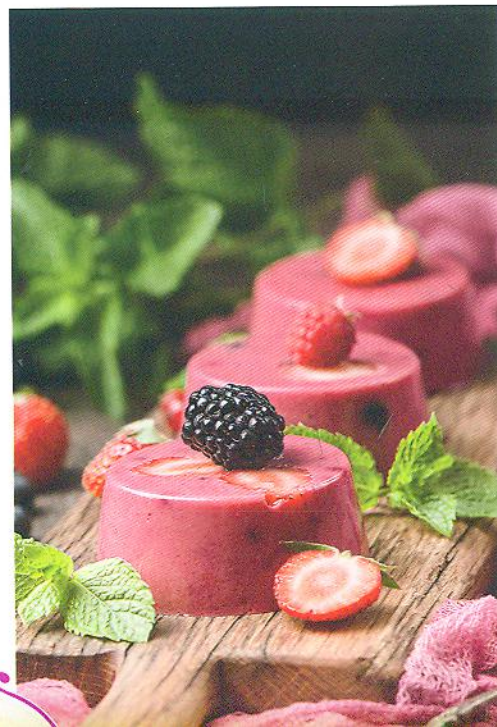
Ягідний мус

Свіжі або заморожені ягоди – 200 г;
вода – 400 мл;
цукор – 80 г;
манна крупа – 50 г;
листя м'яти, свіжі ягоди для подачі.

Ягоди підготувати — помити, видалити плодоніжки й кісточки. Перебити блендером на пюре і протерти крізь сито. Вичавки перекласти в каструлю і залити водою, додати цукор. Довести масу до кипіння на сильному вогні і варити кілька хвилин. Дати охолонути, процідити.

В отриманий відвар додати ягідне пюре, поставити каструлю на середній вогонь і, постійно помішуючи, невеликими порціями всипати манку. Варити на маленькому вогні до загусання. Остудити.

Ягідну масу збити міксером на високих обертах до збільшення обсягу. Розкласти отриману масу у формочки і поставити в холодильник на 6–12 годин. Подавати, прикрасивши листочками м'яти і свіжими ягодами.



Семіфредо з лимонним курдом

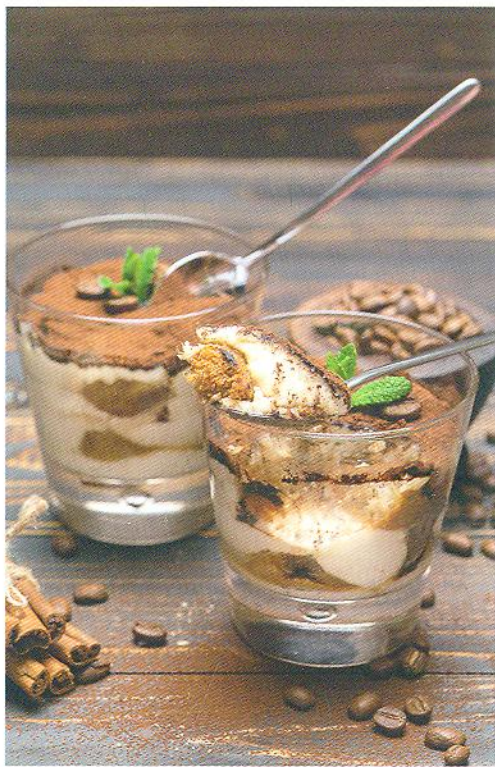
Вершки (33%) – 2 склянки; яйця (білки) – 4 шт.;
цукрова пудра – 1 склянка; лимон – 0,5 шт.;
терта лимонна цедра – 1 ч. ложка; коньяк – 1 ч. ложка; ванілін на смак;
для лимонного курду: лимон – 1 шт.;
яйця (жовтки) – 3 шт.; цукор, вершкове масло – по 50 г.

Прямокутну форму для кексу застелити двома шарами харчової плівки, залишивши краї звисати. Помістити форму в морозильну камеру. Із половинки лимона вичавити сік. Білки збити з 0,25 склянки цукрової пудри в пишну піну. Вершки збити з цукровою пудрою, додати лимонну цедру, ванілін, коньяк та сік лимона, перемішати. Ввести 1 ст. ложку збитих вершків у збиті білки. Потім у два прийоми вмішати білки у вершки. Викласти суміш в охолоджену форму, накрити кінцями плівки, зверху накрити фольгою. Поставити в морозильну камеру на 4 години.

Лимонний курд. Сік лимона, жовтки, цукор і вершкове масло з'єднати в сотейнику. Нагрівати на середньому вогні до закипання, постійно помішуючи, щоб жовтки не згорнулися. Зменшити вогонь і варити до загусання 8–10 хвилин. Прибрати з вогню, процідити крізь сито, остудити.

За 20 хвилин до подачі перекинути форму з семіфредо на таріль і поставити в холодильник. Коли десерт трохи підтане, зняти плівку і нарізати теплим ножом на порційні шматки. Подавати з лимонним курдом, прикрасивши за бажанням.



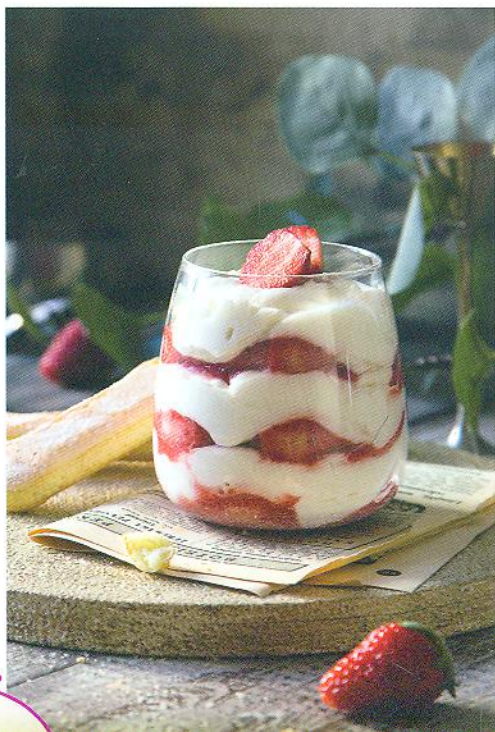


Тірамісу в склянці

Вершковий сир (маскарпоне) – 250 г; яйця – 2 шт.; печиво савоярді – 12 шт.; міцна кави – 100 мл; цукор – 1 ч. ложка; цукрова пудра – 3 ст. ложки; лікер «Амаретто» – 1 ст. і 1 ч. ложка; шоколад – 50 г; какао-порошок на смак.

До кави додати цукор, охолодити і влити 1 ст. ложку «Амаретто». Шоколад розтопити. Білки відокремити від жовтків і збити міксером у цупку піну. Додати 1 ст. ложку цукрової пудри, продовжуючи збивати.

Жовтки збити з 2 ст. ложками цукрової пудри в пишну масу, ввести маскарпоне, збити до однорідності і влити 1 ч. ложку лікеру. Ввести білки. Кілька савоярді порізати і покласти на дно склянок. Печиво занурювати в каву і щільно укладати в склянку, поливаючи шоколадом. На печиво викласти 1,5 ст. ложки крему. Укласти другий шар просоченого печива, полити шоколадом. Повторювати шари до заповнення склянок. Поставити десерт у холодильник на 4–6 годин. Перед подачею посипати какао.



Тірамісу з полуницями

Полуниці – 300 г; вершки (33–35%) – 240 мл; вершковий сир – 220 г; печиво савоярді – 16 шт.; апельсиновий сік – 40 мл; апельсиновий лікер, цукрова пудра – по 2 ст. ложки; цукор – 30 г; білий шоколад на смак.

Вершковий сир, цукрову пудру і 1 ст. ложку апельсинового лікеру змішати в невеликій мисці. Вершки збити міксером, з'єднати з сирною масою. Половину полуниць перебити блендером на пюре, змішати його з цукром і апельсиновим соком, додати 1 ст. ложку апельсинового лікеру. Решту полуниць нарізати.

Поламати частину печива, вмоčiti в полуничне пюре і покласти на дно склянок. Полити полуничним пюре і вершковим кремом. Повторити шари ще двічі. Верхній шар крему розрівняти.

Поставити десерти в холодильник на 6–8 годин для просочення. Перед подачею посипати тірамісу тертим білим шоколадом.

Крем-брюле з малиною

Вершки (20%) – 500 мл; малина – 200 г; цукор – 150 г; яйця (жовтки) – 4 шт.; коричневий цукор – 2 ст. ложки; ванільний екстракт.

Вершки вилити в каструлю, додати ванільний екстракт і на повільному вогні довести майже до кипіння. Жовтки з цукром збити міксером в пишну світлу масу. У цукрово-жовткову масу крізь сито порціями влити гарячі вершки, щоразу перемішуючи віночком, щоб не заварити жовтки.

На дно невеликих керамічних форм викласти малину (трохи ягід залишити для подачі) і залити вершковою масою. Помістити формочки в глибоке деко, наполовину заповнене гарячою водою, і поставити в заздалегідь розігріту до 160 °С духовку на 30 хвилин.

Готове крем-брюле повністю охолодити, посипати коричневим цукром і поставити під гриль на 2 хвилини, щоб цукор карамелізувався. Прикрасити ягодами.



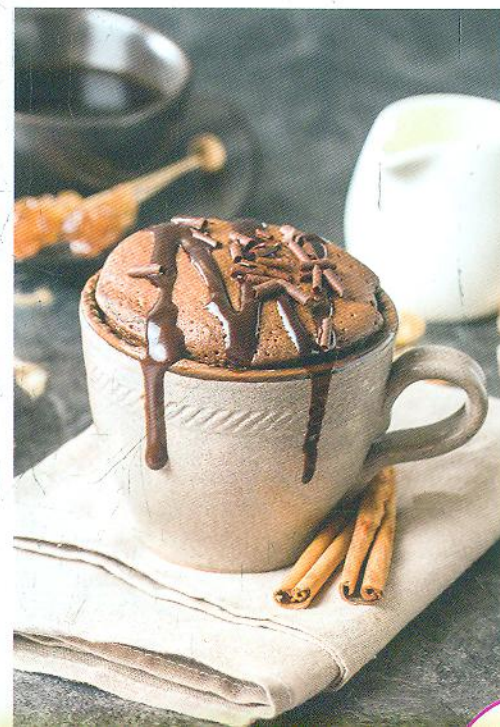
Шоколадне суфле в чашці

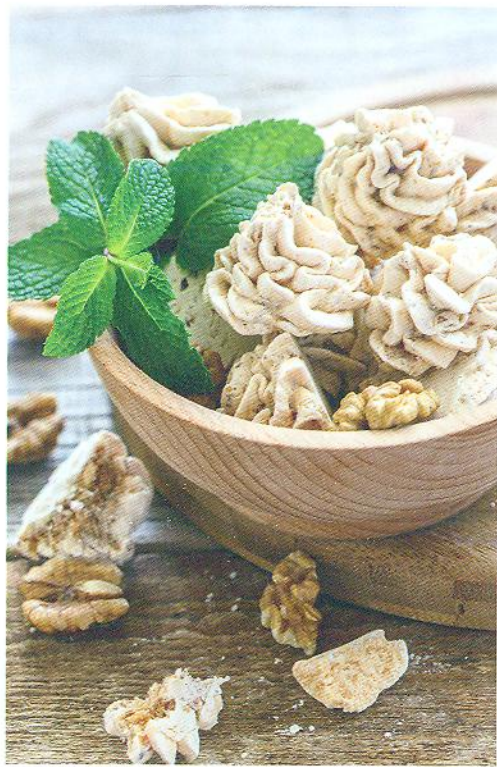
Яйця – 8 шт.; цукор – 200 г; чорний шоколад – 180 г; пшеничне борошно – 75 г; коньяк – 20 мл.

Яйця збити, потроху підсипаючи цукор, поки суміш побіліє, а цукор повністю розчиниться. Шоколад розтопити на водяній бані, трохи охолодити і ввести в суміш. Додати коньяк, всипати просіяне борошно. Ретельно перемішати і розкласти масу в 8 охолоджених, змащених маслом і присипаних цукром чашок.

Поставити чашки в заздалегідь розігріту до 180 °С духовку на 8–10 хвилин. У середині готового десерту має залишитися гарячий шоколад, а зовні утворитися м'яка скоринка.

Подавати суфле з шоколадним топінгом, вер-





Горіхова меренга

Яйця (білки) – 4 шт.;
цукор – 250 г;
волоські горіхи – 125 г;
какао-порошок – 1 ст. ложка;
сіль – дрібка.

Горіхи просмажити на сухій сковороді, постійно помішуючи, протягом 6 хвилин. Потім змолоти в дрібну крихту. Білки з сіллю збити міксером в міцну піну. Продовжуючи збивати, потроху всипати цукор і какао-порошок. Додати горіхи і акуратно перемішати дерев'яною лопаткою.

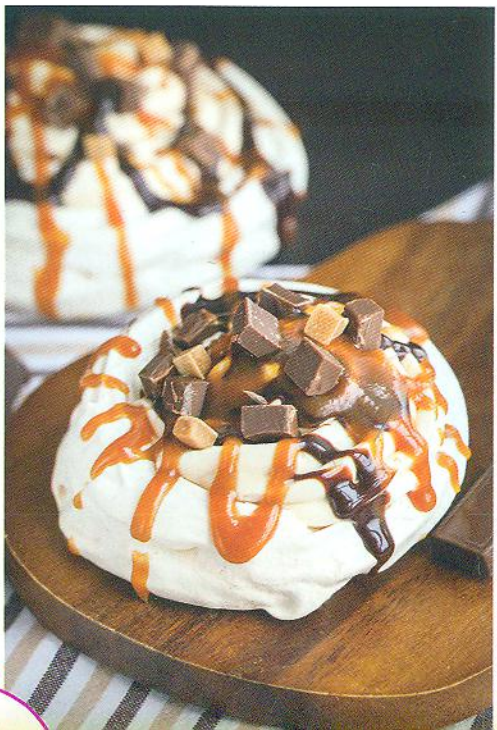
Перекласти суміш у кулінарний мішок і відсадити невеликі кружальця на вистелене пергаментом деко. Можна використовувати фігурну насадку для цікавішої форми готового десерту. Поставити меренгу в заздалегідь розігріту до 120 °С духовку на 1 годину. Вийняти з духовки і дати повністю охолонути.

Десерт «Павлова»

Яйця (білки) – 4 шт.;
цукор – 200 г;
кукурудзяний крохмаль – 2 ст. ложки;
білий винний оцет (сік лимона) – 1 ч. ложка;
карамельний соус, шоколадний топінг – на смак;
шоколад для подачі.

Крохмаль змішати з цукром в окремій ємності. Білки почати збивати на малих обертах. При появі піни додавати суміш цукру з крохмалем по 1 ст. ложці, збільшуючи швидкість збивання. Після кожної ложки збивати масу протягом 2 хвилин. Наприкінці влити винний оцет або сік лимона. Маса має вийти густою, щоб не стікати з ложки.

Масу викласти на застелене пергаментом деко у вигляді кола, зробивши ложкою невелике поглиблення в центрі, щоб білки при випіканні не потріскалися. Випікати меренгу в заздалегідь розігрітій до 110 °С духовці 1 годину. При подачі полити карамельним соусом і шоколадним топінгом, посипати шма-



«Павлова» зі свіжими ягодами

Для меренги: яйця (білки) – 4 шт.; цукрова пудра – 180 г;
кукурудзяний крохмаль – 3 ч. ложки;
винний або яблучний оцет – 1 ч. ложка;
для крему: цукор – 100 г; яйця – 2 шт.;
сік лимона – 50 мл; терта цедра лимона – 1,5 ч. ложки;
вершки (33%) – 200 мл; ягідне асорті на смак.

Білки кімнатної температури збити на середній швидкості в м'яку пишну піну. Збільшити швидкість міксера і невеликими порціями додавати цукрову пудру. Після введення всієї пудри, коли маса загусне, влити оцет. Продовжувати збивати ще 1 хвилину. Всипати кукурудзяний крохмаль і акуратно перемішати. Готову масу перекласти в кондитерський мішок.

На аркуші паперу для випічки намалювати кола потрібного діаметра, папір перевернути. Відсадити меренгу за допомогою кулінарного мішка з фігурною насадкою на зазначені місця, роблячи невеликі бортики (висота меренги не має перевищувати 3 см для рівномірного пропікання). Одразу поставити десерт в заздалегідь розігріту до 100 °С духовку й випікати 1,5 години. Остудити в духовці з прочиненими дверцятами.

Яйця змішати з цукром, додати сік і цедру лимона. Миску поставити на водяну баню і дуже інтенсивно перемішати, обов'язково проводячи віночком по дну і боках миски, інакше яйця згорнуть. Перемішувати доти, поки маса загусне і набуде консистенції меду. Охолодити.

Збити охолоджені вершки до стійких піків. У поглиблення готової меренги викласти трохи лимонного крему, на нього відсадити з кондитерського мішка збиті вершки. Подавати з нарізаними ягодами.



За словами біографа Анни Павлової, «повітряний, як вона» десерт із беже з фруктами був уперше приготовлений для балерини шеф-кухарем ресторану у Веллінгтоні 1926 року. Випікають «Павлову» у вигляді торта або порційно, прикрашаючи кожну порцію окремо.