

## МУС ІЗ ОЖИНОЮ

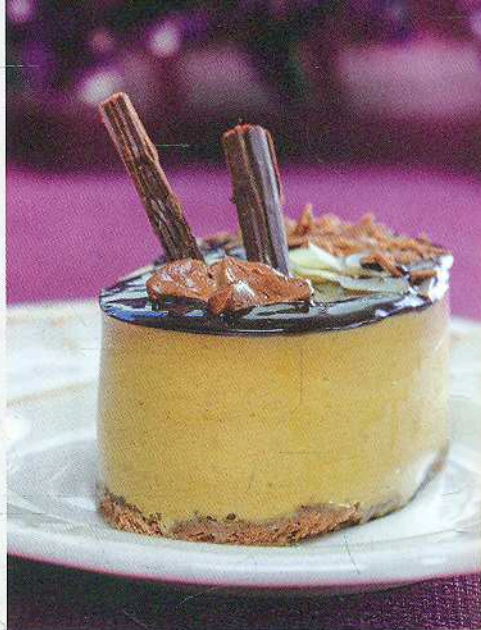
Лимонний сік – 0,5 склянки;  
желатин – 2,5 ч. ложки;  
цукор – 0,5 склянки;  
вершки – 1 склянка;  
ожина – 1 склянка;  
сіль – дрібка.



Змішати лимонний сік і 0,25 склянки холодної води, додати желатин і дати постояти 2 хвилини. Увести суміш в цукор і сіль і варити на середньому вогні, помішуючи, близько 4 хвилин. Потім вилити в невелику миску і поставити в ємність із крижаною водою. Помішувати, поки суміш не охолоне до кімнатної температури.

Збити вершки. Влити охолоджену желатинову суміш в збиті вершки і перемішати. Розділити мус порівну між 4 келихами і поставити в морозилку на 10 хвилин.

Подавати мус з ягодами ожини.



## ТІСТЕЧКО «КАПУЧИНО»

Вершкове масло – 200 г; коричневий цукор – 160 г; яйця – 2 шт.; борошно – 300 г; розпушувач для тіста – 0,5 ч. ложки; охолоджена кави – 200 мл; йогурт – 150 мл; сир (9 %) – 250 г; вершки (33 %) – 250 мл; цукор – 60 г; сіль – дрібка; какао, вершкове масло – на смак.



Вершкове масло збити з коричневим цукром. Продовжуючи збивати, додати яйця по одному, потім борошно, каву і йогурт. Усе збити до однорідності.

Розкласти приготоване тісто в 4 форми, змащені маслом, і помістити в нагріту до 180 °С духовку. Випікати близько 25 хвилин до готовності. Вийняти тістечка з духовки і дати їм повністю охолонути. Сир збити з цукром і сіллю протягом 2 хвилин. Потім додати вершки і збивати до загусання. Перекласти отриману масу в кондитерський мішок і відсадити на кожне тістечко у вигляді пінки капучино. Присипати кожне тістечко какао і подавати на стіл.



# ЗЕФІР

Цукор – 4 склянки;  
желатин – 20 г;  
сода – 1 ч. ложка;  
лимонний сік – 0,5 ч. ложки.



Желатин залити 100 мл води і залишити на 30 хвилин. У каструлю влити 1 склянку води, довести до кипіння і всипати цукор. Ретельно розмішати і довести до кипіння. Варити сироп протягом 3 хвилин, періодично помішуючи, щоб цукор повністю розчинився.

У сироп влити замочений желатин і відразу ж зняти з вогню. Розмішати сироп до однорідності, залишити на 2 хвилини. Після цього збивати міксером на середній швидкості протягом 5 хвилин. Відставити сироп на 5 хвилин, а потім знову збивати на середній швидкості протягом 5 хвилин. Отримана маса має стати майже білою. Додати до неї соду і лимонний сік. Збивати вручну вінчиком, щоб маса збільшилася в обсязі вдвічі, а зверху почав залишатися малюнок від вінчика.

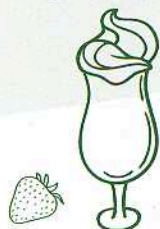
Дошку застелити пергаментним папером і злегка змочити водою. За допомогою кондитерського шприца відсадити на дошку зефір. Помістити його в холодильник на 20 хвилин. Після цього половинки зефіру з'єднати.

За бажанням можна додати будь-який харчовий барвник.



У зефір також додають горіхи, цедру лимона або апельсина, родзинки і цукати.

Зефір подають на стіл з холодним молоком або компотом.







## ПАРФЕ «ВИШУКАНЕ»

Ячні жовтки – 4 шт.;  
цукор – 80 г;  
лікер амарето – 40 мл;  
вершки – 1 склянка;  
ягоди або ягідний соус – за смаком.



Ретельно збити жовтки з цукром і готувати на водяній бані, помішуючи, до загусання. Після цього дати охолонути, потім додати амарето і добре перемішати.

Збити вершки і ввести їх у жовткову суміш. Розподілити масу по невеликих силіконових формочках. Прибрати в морозилку до охолодження.

Витягти парфе з формочок, розкласти по тарілках. Подавати зі свіжими ягодами або ягідним соусом.

## ТОРТ «КИЇВСЬКИЙ»

Подрібнені горіхи – 1 склянка;  
цукор – 1 склянка; борошно – 1,5 ст.  
ложки; яєчні білки – 10 шт.;  
цукрова пудра – 200 г;  
вершкове масло – 400 г;  
згущене молоко – 6 ст. ложок;  
ванільний цукор, цукати, какао –  
за смаком.



Білки збити з цукром і ванільним цукром, змішати з борошном і горіхами і випікати при 160 °С 2 години. Для вершкового крему 200 г масла збити з 100 г цукрової пудри, 3 ст. ложками згущеного молока і ванільним цукром. Для шоколадного крему 200 г масла збити з 100 г цукрової пудри, 3 ст. ложками згущеного молока, какао і ванільним цукром.

Коржі змастити вершковим кремом, з'єднати між собою і змастити торт шоколадним кремом. Готовий торт прикрасити вершковим кремом і цукатами.





## ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ З БЕЗЕ

Для коржа: яйця – 4 шт.; цукор – 2 склянки;  
молоко – 1 склянка; олія – 1 склянка;  
ванільний цукор – 1 пакетик;  
какао – 3 ст. ложки; борошно – 2 склянки;  
розпушувач – 2 ч. ложки;  
для безе: білки – 3 шт.; цукор – 180 г;  
для крему: згущене молоко – 1 банка;  
вершкове масло – 200 г;  
смажений арахіс – 200 г



Яйця, цукор і ванільний цукор збити. Змішати з олією, молоком і какао. Відлити маси в склянку і відставити. Решту маси перемішати з борошном та розпушувачем. Випікати при 180 °С 45 хвилин. Потім на корж вилити залишену шоколадну глазур. Білки збити з цукром і випікати при 100 °С 1,5 години. Готовий корж розрізати на 2 частини. Для крему збити згущене молоко з маслом.

Нижній корж намазати кремом і посипати горіхами. Зверху викласти безе і вкрити кремом. Потім – другий корж, його також намазати кремом і посипати горіхами. Залишити торт просочитися на 2-3 години.



## ТОРТ «ПТАШИНЕ МОЛОКО»

Яйця – 14 шт.;  
цукор – 450 г;  
борошно – 150 г;  
вода – 150 мл;  
вершкове масло – 200 г;  
молоко – 200 мл;  
желатин – 30 г;  
борошно – 1 ст. ложка.



У борошно додати 4 яйця, збиті з 150 г цукру, і замісити тісто. Форму змастити олією, вилити тісто і випікати при 180 °С 30 хвилин.

Для суфле жовтки змішати з цукром, додати борошно і молоко, нагрівати до загусання на водяній бані. В охолоджену масу додати вершкове масло, збити.

Желатин залити водою і залишити на годину. Потім нагріти до розчинення та охолодити. Білки збити і змішати з желатином. З'єднати жовткову масу з білками і поставити в холодильник на годину.

На бісквіт викласти суфле і витримати торт в холодильнику 8 годин.

