

Домашние рецепты

Праздничное меню

Горячие блюда

Запеченное филе индейки

Салаты

Салат «Оливье» с йогуртом и карри

Закуски

Заливное из курицы

Напитки

Эгг-ног

Десерты

Панна-котта с гранатовым желе

Выпечка

Торт «Слезы ангела»

Дорогие наши читатели!

Мы рады, что вы заинтересовались нашим журналом и подготовили на его страницах очень интересные праздничные рецепты, которые смогут украсить ваш праздничный стол по любому поводу.

Согласитесь, праздники в нашей жизни занимают немалое место. Они приносят в нашу жизнь больше радости, улыбок, надежды и волшебства. Благодаря праздникам люди чаще радуют друг друга, дарят подарки, встречаются, проводят время с старыми друзьями и родственниками, с которыми редко видятся. Не удивительно, что с помощью праздничного стола мы хотим подчеркнуть важность этого события и приготовить что-нибудь особенно вкусное и красивое.

Конечно, не исключено, что у каждой семьи есть свое фирменное блюдо, которое они готовят на праздник. Допустим, многие не представляют Новый год без тарелки Оливье, Пасху без ароматного бабушкиного кулича, а день рождения без маминого торта «Наполеон». Ассоциации праздника у каждого свои. Но одним блюдом не обходится праздничный стол. Кроме того, когда каждый год отмечаешь событие одинаково, уже нет интриги, ты практически знаешь сценарий всех событий от начала до конца.

Мы надеемся, что в этом выпуске вы сможете подобрать для себя рецепты, которые захотите приготовить и порадовать своих домашних в грядущий праздник. Оставайтесь с нами и успехов вам!

	Горячие блюда	24
2	Запеченное филе индейки	26
4	Плов с изюмом и курагой	
6	Курица фаршированная рисом	
8	Фаршированный перец в духовке	28

	Салаты	
10	Салат «Оливье» с йогуртом и карри	
12	Салат в ажурных блинчиках	32
14	Салат с соленой семгой	34
16	Салат с ананасом	36
18	Салат-торт Роскошь	

	Закуски	38
20	Заливное из курицы	40
22	Красная рыба в домашних условиях	

Рецепт маринованной скумбрии

Закуски из кабачков

Напитки

Имбирный чай с каркаде

Эгг-ног

Десерты

Панна-котта с гранатовым желе

Сорбе из киви

Домашние рафаэлло

Выпечка

Торт «Слезы ангела»

Торт «Бедный еврей»



Запеченное филе индейки с клюквенным соусом



Автор рецепта: MARIKA

http://namenu.ru/2595/Zapechennoe_file_indejki_s_klyukvennym_sousom/

Ингредиенты

- 0,5 кг филе индейки;
- 5 ст.л. соевого соуса;
- 1 ч.л. горчицы;
- по четверти ложки черного перца и соли;
- 1 ст.л. меда;
- растительное масло

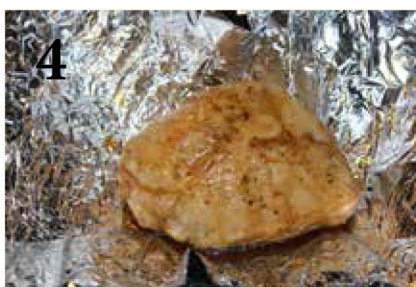
Соус:

- 0,2 кг клюквы;
- половина апельсина;
- 2 ст.л. меда (жидкого)

1. Смешайте соевый соус, соль, черный молотый перец, мед и горчицу, хорошенько перемешайте. Это будет маринад для запекания филе.
2. Филе промыть и обсушить, обмазать готовым маринадом. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник для маринования.
3. Обжариваем филе индейки на сковороде, смазанной растительным маслом, чтобы оно немного зарумянилось.
4. Перекладываем его на противень, который предварительно застилаем фольгой, выливаем остатки маринада, которые остались в тарелке после маринования. Оборачиваем мясо фольгой и ставим в разогретую духовку на 30 минут (180–220 градусов).
5. Когда филе готово, разворачиваем фольгу и ставим еще на 10–15 минут.
6. Готовим клюквенный соус. Промываем апельсин, снимаем цедру с помощью мелкой терки. С половины апельсина выжимаем сок.
7. В кастрюлю небольшого размера выкладываем клюкву толстым слоем, добавляем апельсиновый сок и цедру. Туда же мед. Ставим на огонь и доводим до кипения. Затем убавляем огонь и тушим 20 минут, чтобы соус стал гуще. Измельчаем соус в блендере.
8. Подаем филе индейки с клюквенным соусом.

Идея!

Если у вас нет филе индейки, можно поэкспериментировать с куриным филе или вырезкой из свинины.



Постный плов с изюмом и курагой



Автор рецепта: Елена Литвиненко, Sangina
http://namenu.ru/2147/Plov_s_izyumom_i_kuragoj/

Ингредиенты

- рис — 2 стакана;
- курага — 200 грамм;
- изюм — 2 горсти;
- соль и сахар;
- черный и красный молотый перец — по 1 ч. л.;
- зира — 1\2 ч. л.;
- морковь — 2 шт.;
- кориандр — 1 ч. л.;
- лук — 2 шт.;
- куркума — щепотка;
- вода — 4-5 стаканов;
- подсолнечное масло — 4-5 ст. л.

1. Хорошо промойте рис, до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Затем залейте чистой водой и оставьте на 20–25 минут чтобы рис набух.
2. Нарезьте лук полукольцами.
3. Морковь натрите на терке, лучше на насадку для корейской моркови.
4. Курагу и изюм залейте кипятком.
5. Растительное масло разогрейте в казанке или сотейнике. Положите приправы — оба перца, зиру и кориандр. Не поджаривайте специи, а только хорошо их нагрейте.
6. Когда специи станут сильно пахнуть, уменьшите огонь и добавьте лук. Обжарьте в течении 1–2 минут, а затем добавьте морковь. Жарьте до тех пор, пока морковь не станет мягкой.
7. Слейте воду с риса и пересыпьте его к овощам. Тушите 5–10 минут, чтобы выпарилась вода, а сам рис слегка поджарился и пропитался маслом и специями.
8. Курагу нарежьте средними кусочками и вместе с изюмом добавьте к рису. Затем добавьте щепотку куркумы, хорошо перемешайте.
9. Влейте кипящую воду, добавьте также соль и сахар по вкусу. Огонь при этом должен быть сильным. Когда рис уже впитает в себя воду, сделайте огонь слабым и оставьте плов на огне еще на 30 минут. При этом ничего не перемешивайте. Чтобы рис не подгорел, лучше всего использовать рассекатель.
10. Через 30 минут выключите огонь и оставьте плов на несколько минут, чтобы он настоялся.
11. Плов готов.

Идея!

Этот плов можно сделать как сладким, так и соленым, в зависимости от того, сколько сахара и соли вы положите. Но в обоих вариантах жгучий красный перец — это обязательный компонент.



Курица, фаршированная рисом и сухофруктами



Автор рецепта: Елена Литвиненко, Sangina
http://namenu.ru/1975/Kurica_farshirovannaya_risom_i_suhofruktami/

Ингредиенты

- рис — 1 стакан;
- курица — целая, 2 кг;
- курага — 5–6 шт.;
- подсолнечное масло — 2–3 ст.л.;
- изюм — горсть;
- финики — 6 шт.;
- инжир сушеный — 5–6 шт.;
- сахар и соль по вкусу;
- черный перец и паприка — по 1\2 ч. л.;
- анис — треть ч. л.;
- имбирь, перец чили, кардамон, мускатный орех, куркума — по щепотке.

1. Промыть сухофрукты. Если курага и финики твердые — залить кипятком. Изюм стоит тоже распарить, если он засох. У инжира удалите плодоножки.
2. Все, кроме изюма, нарезать полосками. Из фиников вынуть косточки.
3. Рис хорошо промыть, залить водой и отварить до полуготовности.
4. Все специи добавить в рис, тщательно перемешать.
5. Добавить в рис все сухофрукты, посолить по вкусу, а также добавить немного сахара. Влить 2 ст. л. подсолнечного масла и перемешать. Не жалейте сухофруктов, их должно быть много, около $1\frac{1}{3}$ от всей массы для фарширования.
6. Подготовьте курицу и нафаршируйте ее рисом, не набивайте слишком плотно, так как во время готовки рис разбухнет. Зашейте курицу нитками.
7. Курицу со всех сторон натрите специями и перцем, затем переложите в форму для запекания и оставьте на час.
8. Запекайте курицы 60 минут в предварительно разогретой духовке до 200 градусов. Если курица больше размером, потребуется 90 минут. Запекать лучше всего в гусятнице, а когда время до готовности почти подошло к концу, снимите крышку, полейте курицу жиром и оставьте для подрумянивания.
9. Перед подачей удалите нитки из курицы.



Фаршированный перец в духовке



Автор рецепта: Алена Николаева

http://namenu.ru/2309/Farshirovannyj_perec_v_duhovke/

Ингредиенты

- фарш — 300 г;
- болгарский перец — 5 шт.;
- лук — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- рис — $1\frac{1}{3}$ стакана;
- яйцо — 1 шт.;
- томатная паста — 1 ст.л.;
- помидоры — 2 шт.;
- перья зеленого лука;
- твердый сыр — 200 г;
- томатный сок — 200 мл;
- соль, черный перец.

1. Отварите рис до полуготовности.
2. Нарежьте мелко лук и немного поджарьте его, следом положите натертую на терке морковь, обжаривайте их в течении 5 минут.
3. Добавьте томатную пасту и пожарьте еще 5 минут, помешивая.
4. К фаршу добавьте рис, зажарку, нарезанный зеленый лук, соль, черный перец и любимые специи. Хорошо перемешайте.
5. Разрежьте каждый перец вдоль и выньте семечки. Наполните каждую половинку фаршем и налейте немного томатного сока. Все остальное вылейте в форму, где будет готовиться перец. Сверху на каждую половинку перца положите кружочек помидора. Накройте форму крышкой или фольгой и поставьте перцы в духовку на 220 градусов на 40 минут.
6. Через 20 минут уберите фольгу или крышку и посыпьте перцы тертым сыром и поставьте запекаться дальше.
7. Фаршированные перцы готовы. Подавать со сметаной.



Салат «Оливье» с йогуртом и карри



Автор рецепта: Елена Литвиненко, Sangina
http://namenu.ru/2651/Salat_Olivqe_s_jogurtom_i_karri/

Ингредиенты

- морковь — 2 шт.;
- картошка — 4–5 шт.;
- огурцы маринованные — 2–3 шт.;
- красный салатный лук — 1 шт.;
- зеленый горошек — 2–3 ст. л.;
- кисло-сладкое или кислое яблоко — 1 шт.;
- сок лимона — 2–3 ст. л.;
- натуральный густой йогурт или жирная сметана — 3–4 ст. л.;
- карри (порошок) — 1–1.5 ч. л.;
- черный перец и соль по вкусу.

1. Картошку и морковку отварить, остудить и очистить. Нарезать морковь мелкими кубиками.
2. Мелко нарезать картофель.
3. Лук для этого салата лучше брать красный, но если у вас острый лук, то замаринуйте его. Для этого заливайте его соком лимона или уксусом и добавляете немного соли и сахара. Мелко нарезаете лук и маринуете его 10–15 минут. Маринад не выливайте, его будем использовать для заправки салата.
4. Огурцы нарезать кубиками мелкого размера. Можно взять свежие, но маринованные подходят сюда больше всего.
5. Очистите яблоки, сбрызните их лимонным соком, мелко порежьте и сбрызните соком еще раз. Это нужно для того, чтобы яблоки не потемнели.
6. Готовим заправку. Йогурт или сметану смешайте с 1 ст. л. маринада, в котором вы мариновали лук. Добавьте карри и черный перец, посолите. Перемешайте, но не взбивайте. Заправьте салат соусом, если нужно, подсолите салат по вкусу.
7. Добавьте горошек. Можно взять как и свежий, так и консервированный. Если у вас замороженный горошек, залейте его перед этим кипятком.
8. Салат «Оливье» готов. Кстати, блюдо отлично подойдет вегетарианцам.



Салат с курицей и помидорами в ажурных блинчиках



Автор рецепта: ANET83

http://namenu.ru/2680/Salat_s_kuricej_i_pomidorami_v_azhurnyh_blinchikah/

Ингредиенты

- куриная грудка — 300 грамм;
- помидоры — 1–2 шт.;
- сладкий перец — 1 шт.;
- маслины без косточек — 100 грамм;
- салат — пучок;
- майонез;
- подсолнечное масло;
- яйцо — 1 штука;
- молоко — 1 стакан;
- мука — $3\frac{1}{4}$ стакана;
- сахар — 1 ст. л.;
- соль — 0,5 ч. л.

1. Нарезьте куриное филе и обжарьте его на подсолнечном масле до готовности. Посолите.
2. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте полосками.
3. Нарежьте помидоры.
4. Маслины разрежьте пополам.
5. Соедините ингредиенты салата, заправьте майонезом, перемешайте.
6. Приготовим блинчики. Яйцо, соль и сахар соедините в миске, взбейте с помощью венчика.
7. Налейте молоко и добавьте муку.
8. Взбивайте, чтобы получилась однородная масса без комков.
9. Смажьте сковороду маслом и жарьте блины, при помощи ложки вырисовывайте узоры в произвольной форме, получая красивый ажурный рисунок.
10. Обжарьте каждый блинчик с обеих сторон.
11. Чтобы собрать салат, положите блинчик на тарелку, положите листья салата. Затем сверху несколько ложек нашего салата. Заверните блин. Скрепить можно укропом, луком или сыром сулугуни.
12. Можно также подать данный салат в креманках, уложив блин в самый ее низ.
13. Салат готов!

Идея!

В ажурных блинах можно подавать любой салат по вашему вкусу. Можно испечь сладкие блинчики и подать в них фруктовый сладкий салат.



Салат с соленой семгой



Автор рецепта: АнюткаМ

http://namenu.ru/2649/Salat_s_solenoj_semgoj/

Ингредиенты

- семга — 150 грамм;
- перепелиные яйца — 2 шт.;
- майонез — 5 ст. л.;
- огурец — 1 шт.;
- кунжут;
- картофель — 1–2 шт.;
- зеленый лук;
- соль.

1. Яйца и картофель отварить, остудить и очистить.
2. Нарезаем филе семги на небольшие кубики.
3. Нарезаем кубиками картофель.
4. Нарезаем кубиками перепелиные яйца.
5. Огурец промыть, срезать края и тоже нарезать кубиками.
6. Мелко нашинковать перья зеленого лука.
7. Соединяем все ингредиенты и заправляем майонезом. Солить, в принципе, не нужно, так как рыба соленая. Но вы решайте сами.
8. Украшаем салат розой из ломтика семги, зеленью, а также посыпаем кунжутом. Салат готов!



Салат с ананасом, курицей и сыром



Автор рецепта: АнюткаМ

[http://namenu.ru/2645/Salat s ananasom kuricej i syrom/](http://namenu.ru/2645/Salat_s_ananasom_kuricej_i_syrom/)

Ингредиенты

- куриное филе — 200 грамм;
- смесь морепродуктов — 200 грамм;
- ананас — 1 кг;
- лук — 1 шт.;
- твердый сыр — 100 грамм;
- майонез.

1. Морепродукты разморозить и промыть, обжарить на растительном масле около 3 минут. Солим и перчим их.
2. Лук нарезать полукольцами.
3. Куриное филе отварить и нарезать кусочками.
4. Разрезаем ананас пополам.
5. Из одной половинки вырезаем всю мякоть, которую тоже нарезаем кубиками.
6. Смешаем ингредиенты, заправляем майонезом и перемешиваем.
7. Салат готов, перекладываем его в пустую половинку ананаса и можно подавать к столу.

Идея!

Если хотите более пикантный салат, замените отварное куриное филе копченной курицей.



Салат-торт с мясом «Роскошь»



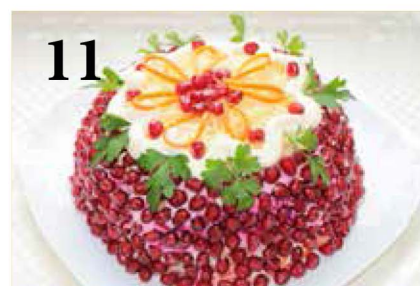
Автор рецепта: kablu4ok

http://namenu.ru/2646/Salat-tort_s_myasom_Roskoshq/

Ингредиенты

- филе свинины — 400 грамм;
- картошка — 2 шт.;
- свекла — 1 шт.;
- морковь по-корейски — 150 грамм;
- гранат — 1 шт.;
- лук — 1 шт.;
- твердый сыр — 150 грамм;
- майонез — 200–250 грамм;
- черный перец горошком;
- молотый черный перец и соль;
- петрушка;
- лавровый лист;
- подсолнечное масло.

1. Свинину промыть, положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и снять пену.
2. Луковицу очистить, положить вместе с черным перцем горошком в кастрюлю и варить 40–50 минут. За 10 минут до окончания готовки положите лавровый лист и посолите.
3. Готовое мясо остудите и нарежьте кубиками.
4. Отварите картофель, остудите, очистите и натрите на крупной терке.
5. Свеклу отварить (1–1.5 часа в зависимости от размера), остудить, очистить и натереть на крупной терке.
6. Очистить гранат.
7. Натереть твердый сыр на крупной терке.
8. Возьмите глубокую миску и смажьте ее подсолнечным маслом. Выкладываем в посуду ингредиенты слоями, смазывая каждый слой майонезом, а картошку и мясо посыпать немного черным перцем:
 - половина картошки;
 - свекла;
 - половина мяса;
 - остальной картофель;
 - морковь по-корейски;
 - остальное мясо.
9. Накройте форму большим блюдом, на котором собираетесь подать салат и переверните. Смажьте бока салата майонезом, посыпьте тертым сыром и украсьте зернами граната.
10. Сделайте завиток майонезом вокруг сыра и положите петрушку и корейскую морковь.
11. Салат готов. Поставьте в холодильник на 2 часа для пропитки.



Заливное из курицы



Автор рецепта: Елена Литвиненко (Sangina)
http://namenu.ru/2634/Zalivnoe_iz_kuricy/

Ингредиенты

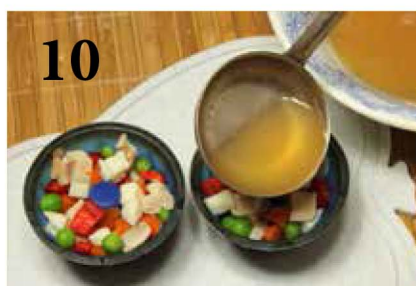
для бульона:

- куриное филе — 1 шт.;
- черный перец горошком — 1\2 ч. л.;
- соль;
- большая морковка — 1 шт.;
- лук — 1 шт.;
- корень петрушки — 1 шт.

для заливного:

- бульон — 2 стакана;
- желатин — 1–1.5 ст. л.;
- яйца;
- горошек;
- вареная морковь;
- свежая зелень;
- сладкий перец;
- куриное мясо.

1. Сварите бульон, добавив в воду лук, морковь, соль и специи. Чтобы бульон получился прозрачным, обязательно снимайте пену и сделайте огонь слабым. Когда бульон готов, достаньте мясо и овощи и процедите его через несколько слоев марли.
2. Вареную морковь нарежьте кубиками.
3. Сварите яйца, желтки нам не будут нужны, а вот белки порежьте кубиками.
4. Куриное мясо нарежьте кусочками.
5. Сладкий перец очистите от семян и тоже нарежьте так, как и все остальное.
6. Подготовьте зеленый горошек. Если у вас замороженный, то залейте его кипятком на 2 минуты, затем слейте воду и обдайте холодной водой. После его нужно обсушить. Если свежий, то его стоит опустить на минуту в кипящую воду, а после остудить.
7. Сколько положить желатина — зависит от варианта подачи заливного. Если вы хотите сделать порционное заливное, то на 2 стакана бульона вам будет нужно 1.5 ст. л. желатина. А если вы на собираетесь вынимать его из формы, то 1 ст. л. будет достаточно.
8. В желатин влейте 50–70 мл теплой воды и оставьте его на несколько минут для набухания. Потом поставьте посуду на водяную баню и прогревайте до тех пор, пока желатин не станет жидким. После вылейте желатин в горячий, но при этом не кипящий, бульон и перемешайте.
9. На дно формочек выкладываем сладкий перец и зелень. Смешайте остальные ингредиенты для заливного между собой и заполните этой смесью формочки на 2\3.
10. Залейте формочки подготовленным бульоном с желатином, после поставьте заливное в холодильник, чтобы оно застыло.
11. Чтобы вынуть заливное, пройдитеесь ножом вдоль стенок каждой формы, чтобы отделить его. Формочки снимите, а заливное выложите на тарелку, украсив маслинами.



Как засолить красную рыбу в домашних условиях



Автор рецепта: Kukurooza

http://namenu.ru/2312/Kak_zasolitq_krasnuyu_rybu_v_domashnih_usloviyah/

Ингредиенты

- красная рыба — 1 кг;
- соль — 2 ст. л.;
- сахар — 1 ст. л.

1. Покупаем красную рыбу, лучше всего для засолки подойдет средняя часть. У хвоста слишком тонко, а у головы, обычно, филе не очень красивое.
2. На 1 кг рыбного филе вам будет нужно 2 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара. Если ваше филе больше или меньше, то соответственно, возьмите пропорционально больше или меньше.
3. Сначала посыпаете рыбу сахаром, равномерно.
4. Затем посыпаете солью, потряхивая емкость с рыбой, чтобы было равномерно. Соль берите каменную, но не «экстра», часть соли можно взять крупной морской.
5. Ставим рыбу в холодильник и ждем 3 дня. Но, в принципе, через сутки ее уже можно есть, просто вкус будет более нежный и не соленый. Через два дня рыба станет слабосоленой.
6. Держать рыбу более 3-ех дней не рекомендуется. Если вы хотите засолить сразу много, слейте через 3 дня рассол с рыбы и обмажьте ее растительным маслом, положите в чистую посуду и накройте пищевой пленкой.



Маринованная скумбрия



Автор рецепта: Barbi

http://namenu.ru/1599/Recept_marinovannoj_skumbrii/

Ингредиенты

- скумбрия — 800 грамм;
- соль — 3 ст. л.;
- кипяченая вода — 2 стакана;
- сахар — 1\3 ч. л.;
- лук — 1 шт.;
- уксус — 3 ст. л.;
- подсолнечное масло;
- кориандр — 1 ч. л.;
- черный перец — 1\3 ч. л.

1. Разморозьте скумбрию и промойте водой.
2. Отрежьте голову, хвост и плавники, из брюха достаньте все внутренности.
3. Теперь разрезаем скумбрию на куски, толщина каждого примерно 1.5 см.
4. Делаем маринад. Берем 2 стакана холодной кипяченной воды, добавляем 3 ст. л. соли и хорошо размешиваем. Рыбу кладем в посуду, которая не окисляется (пластиковая или керамическая).
5. Заливаем рассолом, так чтобы он полностью покрыл рыбу. Накрываем крышкой и прячем в холодильник.
6. Через сутки делаем второй маринад. Наливаем подсолнечное масло, сахар, специи и уксус. Хорошо размешиваем.
7. Луковицу нарезать кольцами. Слить рассол с рыбы и складываем ее слоями — слой рыбы, слой лука и т. д.
8. Залить маринадом и поставить на 4 часа в холодильник. Готово!



Рулетики из кабачков



Автор рецепта: Алена Николаева

http://namenu.ru/2210/Ruletiki_iz_kabachkov/

Ингредиенты

- молодой кабачок — 1 шт.;
- твердый сыр — 150 грамм;
- чеснок — 2 зубчика;
- сладкий перец — 1 шт.;
- зелень;
- майонез;
- черный молотый перец;
- соль;
- пшеничная мука;
- подсолнечное масло.

1. Вымойте кабачок и с помощью овощечистки снимите кожицу. Затем нарежьте кабачки тонкими пластинками, чтобы они были одинаковой ширины, то я использовала нож для шинковки капусты.
2. Муку немного посолить и каждую пластинку кабачков обвалять в ней.
3. Обжариваем кабачки на растительном масле с обеих сторон, после жарки выложить на салфетку, чтобы стекло лишнее масло и чтобы сама закуска не была слишком жирной.
4. Натрите твердый сыр на крупной терке, добавьте черный перец, чеснок, майонез, а также мелко порубленную зелень и хорошо перемешайте.
5. Сладкий перец нарежьте брусочками.
6. На пластинку поджаренного кабачка положить 1 ч. л. смеси из сыра и брусочек сладкого перца. Заверните в рулетик.
7. Сделайте так с каждой пластинкой. Рулетики готовы.



Имбирный чай с каркаде



Автор рецепта: Wordsmagic

http://namenu.ru/2734/Imbirnyj_chaj_s_karkade/

Ингредиенты

- вода — 1,5 л;
- чай каркаде — 2 пакетика или 1 ст. л.;
- корица — 2 палочки;
- корень имбиря — 50 грамм;
- яблоко — 1 шт.;
- мед, сахар.

1. Закипятите чайник.
2. Имбирь очистите от кожицы и удалите все сухие участки.
3. Натрите имбирь на мелкую терочку, у вас должно получиться примерно 2-3 стл. кашицы.
4. Яблоко порезать на дольки.
5. Положите в чайник имбирь, яблоки, корицу, а также 3-4 стл. сахара, если хотите. Залейте все это кипятком.
6. Поставьте чайник на средний огонь и кипятите 1-2 минуты.
7. Положите после в чайник каркаде, накройте крышкой и настаивайте еще 10-15 минут.
8. Чай готов!



Эгг-ног



Автор рецепта: Галина Артеменко (flowerohyeh)
<http://namenu.ru/2772/YEgg-nog/>

Ингредиенты

- яйца — 2 шт.;
- молоко — 1,5 стакана;
- ром — 0,5 стакана;
- сахар — 1,5 ст. л.;
- ванильный сахар — 1 ч. л. с горкой;
- корица — 1 палочка;
- молотый мускатный орех — щепотка.

1. Смешайте яйца, ванильный сахар и сахар. Если ванильного сахара нет, то можно заменить щепоткой ванилина.
2. Взбейте до однородной массы, потом добавьте молоко. Не важно, холодное или теплое.
3. Перемешайте и вылейте смесь в кастрюлю небольшого размера. Добавьте мускатный орех и корицу.
4. Массу поставьте на слабый огонь и, помешивая, варите до тех пор, пока она не загустеет. Но как только яйца стали завариваться с молоком, то снимайте кастрюлю с огня, но продолжайте мешать еще 2–3 минуты. Но не переварите, иначе яйца сварятся и свернутся.
5. Теперь добавьте ром и тщательно размешайте напиток.
6. Разлейте напиток по стаканам и посыпьте мускатным орехом.

Вариации!

Напиток можно приготовить и без алкоголя, тогда его можно подавать даже детям. Вместо рома можно взять другой алкоголь, лучше всего подойдет бренди или виски.



Панна котта с гранатовым желе



Автор рецепта: MARIKA

[http://namenu.ru/2658/Panna kotta s granatovym zhele/](http://namenu.ru/2658/Panna_kotta_s_granatovym_zhele/)

Ингредиенты

для сливочного желе:

- сахар — 120 г;
- сливки (33–35%) — 0,5 л;
- молоко — 0,2 л;
- желатин листовой — 13 г.

для гранатового желе:

- желатин листовой — 5 г;
- гранат — 50 г;
- гранатовый сок — 0,3 л;
- сахар — 30 г.

1. Замочите желатин в холодной воде и оставьте на 5 минут, чтобы он набух. Слейте воду.
2. Возьмите кастрюлю с толстым дном, смешайте в ней молоко и сливки. Добавьте сахар и нагревайте на среднем огне, постоянно помешивая.
3. Доведите смесь до небольшого кипения и сразу снимайте с огня.
4. Добавьте желатин и перемешивайте до тех пор, пока он не растворится.
5. Оставьте эту смесь, чтобы она остыла, а затем разлейте по креманкам до половины. Уберите на 1.5 часа в холодильник.
6. Приготовим гранатовое желе. Точно также замочите желатин на 5 минут.
7. В кастрюльку влейте гранатовый сок, добавьте сахар и доведите смесь до небольшого кипения. Снимите из огня, добавьте желатин и перемешайте.
8. Остудите гранатовую смесь и влейте ее сверху на сливочное желе, когда оно уже полностью застыло.
9. Сверху положите зерна граната и поставьте десерт в холодильник еще на 3–4 часа.
10. Панна котта с гранатовым желе готова!



Сорбе ИЗ КИВИ



Автор рецепта: anet83

http://namenu.ru/2131/Sorbe_iz_kivi/

Ингредиенты

- киви — 3–4 шт.;
- сливки (нежирные) — 100 мл.;
- сахар (или сахарная пудра) — 2–3 ст. ложки.;
- мята — для украшения.

- 1.** Подготовьте необходимые продукты для приготовления сорбе.
- 2.** Положите в блендер киви, сахар и сливки, а затем взбейте все это в пюре. Если вы хотите, чтобы косточки киви были видны в десерты, то лучше протереть его через сито.
- 3.** Переложите массу в пластиковый контейнер, который поставьте в морозильную камеру.
- 4.** Чтобы десерт получился однородным, каждые 30 минут перемешивайте массу.
- 5.** Когда сорбе готово, разложите его по креманкам, украсьте кусочками киви и мятой и подавайте к столу.



Рафаэлло из творога «Сердечки»



Автор рецепта: Алена Николаева

http://namenu.ru/2192/Domashnie_rafayello_iz_tvoroga_Serdechki/

Ингредиенты

- клубника и земляника — по 100 г;
- яйца — 1 шт.;
- сахар — 5 ст. л.;
- сливочное масло — 30 г;
- творог — 200 г;
- мука — 1 стакан;
- печенье «Коровка» или другое — 1 пачка;
- ванилин.

1. Взбейте яйца с сахаром до тех пор, пока сахар полностью не растворится.
2. Добавьте творог и сливочное масло и тщательно перемешайте.
3. Добавьте муку и ванилин. Замесите мягкое тесто.
4. Промойте ягоды и выложите их на салфетку, чтобы просушить.
5. Отщипните кусочек теста и сделайте лепешку.
6. Положите внутрь 1 клубнику или же 2 земляники, так, чтобы образовалось 2 сердечка.
7. Скатайте шарики, чтобы тесто не прилипло, присыпьте руки мукой.
8. Бросьте творожные шарики в кипящую воду и варите 3 минуты.
9. Печенье измельчите с помощью блендера.
10. Творожные шарики обваляйте в крошке печенья.
11. Уберите готовые рафаэлло в холодильник, когда они остынут, крошка из печенья будет лучше держаться.

Идея!

Творожные «Рафаэлло» можно сделать и с другими ягодами, получится не менее вкусно.



Торт «Слезы ангела»



Автор рецепта: Сазонова Ирина
http://namenu.ru/2636/Tort_Slezy_angela/

Ингредиенты

для теста:

- мука — 1 стакан;
- разрыхлитель — 20 г;
- сахар — 3 ст.л.;
- яйца — 2 шт.;
- маргарин — 150 г.

начинка:

- творог — 0,5 кг;
- сметана — 100 г;
- манная крупа — 2 ст. л.;
- желтки — 3 шт.;
- ванилин.

суфле:

- белки — 3 шт.;
- сахар — 100 г.

1. Приготовьте песочное тесто. Просейте муку через сито.
2. Добавьте разрыхлитель и перемешайте.
3. Добавьте маргарин и разотрите его с мукой до образования крошки.
4. Взбейте яйца с сахаром до образования яичной пены.
5. Добавьте взбитые яйца к мучной крошке.
6. Руками замесите тесто и оставьте его на 30 минут.
7. Готовим начинку из творога. Отделите желтки от белков. Белки уберите в холодильник. Творог, сметану, манку, желтки и ванилин сбейте до однородной нежной массы.
8. Выложите тесто в форму для выпекания. Сверху положите творожный крем и разравняйте.
9. Поставьте торт в духовку на 30 минут.
10. Пока приготовим суфле. Взбейте белки с сахаром до крепкой пены. Чтобы получилась хорошая пена, в процессе взбивания добавьте щепотку соли.
11. Когда корж подпекся и подрумянился творожный крем, выньте торт из духовки и положите сверху белковую пену и уберите в духовку еще на 8–10 минут.
12. Когда торт готов, оставьте его на 30–40 минут в теплой духовке. Это нужно для того, чтобы на суфле появились капельки, которые напоминают слезы. Именно за эти капельки торт и получил свое название.



Торт «Бедный еврей»



Автор рецепта: anet83

http://namenu.ru/2681/Tort_Bednyj_evrej/

Ингредиенты

для коржа с изюмом:

- сахар, мука, сметана — всего по 1½ стакана;
- яйцо — 1 шт.;
- разрыхлитель — 1 ч. л.;
- изюм — 50 г.

для коржа с маком:

- сахар, мука, сметана, мак — всего по 1½ стакана;
- яйцо — 1 шт.;
- разрыхлитель — 1 ч. л.

для коржа с орехами и черносливом:

- сахар, мука, сметана, грецкие орехи — всего по 1½ стакана;
- чернослив — 100 г.;
- яйцо — 1 шт.;
- разрыхлитель — 1 ч. л.

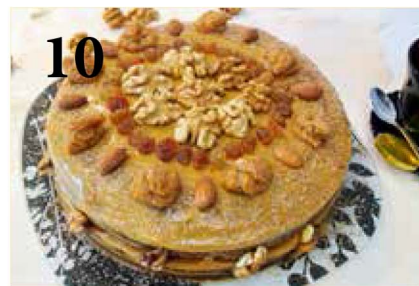
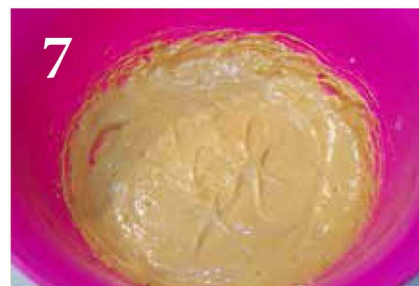
крем:

- вареная сгущенка — 1 банка;
- сливочное масло — 100 г.

для украшения:

- орехи;
- изюм.

1. Мак, чернослив и изюм положите в разные тарелки и залейте кипятком. Оставьте на 20 минут.
2. Испеките первый корж. Для этого взбейте яйцо с сахаром, добавьте сметану и муку с разрыхлителем. Взбейте венчиком, чтобы масса стала однородной.
3. Слейте воду с изюма, промокните салфеткой и добавьте в тесто.
4. Форму необходимо смазать маслом, выложить тесто и поставить в духовку на 180 градусов. Выпекайте 20–30 минут. По истечению времени проверьте, готов ли корж с помощью зубочистки.
5. Второй корж для торта приготовьте точно также, только вместо изюма положите мак, предварительно хорошо его отжав с помощью марли. И выпекайте точно также.
6. Третий корж готовится точно также, только вместо изюма в тесто кладется нарезанный чернослив и измельченные грецкие орехи.
7. Чтобы приготовить крем, взбейте сгущенку и сливочное размягченное масло до однородности.
8. Складывайте коржи в любой последовательности и смазывайте их кремом.
9. Потом смажьте кремом верх торта и по бокам.
10. Оставьте торт, чтобы он пропитался. Примерно на 5–6 часов. Украсьте сухофруктами и орехами на свой вкус.



ICQ: 178708

e-mail: ilyuziya@list.ru

Использование материалов журнала без предварительного согласования запрещено

