



ВИКТОРИЯ ИСАКОВА

ПРОСТЫЕ ДЕСЕРТЫ

48 ЛЕГКИХ РЕЦЕПТОВ, ДЛЯ КОТОРЫХ
НЕ НАДО БЫТЬ КОНДИТЕРОМ

хлеб•соль

Москва

2021





СОДЕРЖАНИЕ

9 От автора

ГЛАВА 1. ПОКА ИДЕТ СЕРИАЛ

- 12 Малиновый чизкейк без выпечки
- 14 Арахисовое печенье-сэндвич
- 16 Кофейный пудинг
- 18 Шоколадные блинчики
- 20 Маффины с черникой
- 22 Овсяное печенье с шоколадом
- 24 Шоколадное печенье
- 26 Шоколадный мусс
- 28 Бискотти
- 30 Шоколадный пирог с малиной
- 32 Тирамису
- 34 Рулет с маскарпоне и клубникой

ГЛАВА 2. СВОБОДНЫЙ ВЕЧЕР

- 40 Яблочная шарлотка
- 42 Тарт с карамельными яблоками
- 46 Мраморный кекс с апельсином
- 48 Сконы с кокосом и брусникой
- 50 Рулет-безе с ягодами
- 52 Банановый пирог с соленой карамелью
- 54 Банановый хлеб с сюрпризом
- 56 Брауни с орехами
- 58 Сметанник в стакане с черносливом и карамелью
- 60 Лимонный пирог с рикоттой
- 62 Рогалики с медом и лесным орехом
- 64 Тарт с абрикосами и франжипаном
- 66 Тыквенный кекс
- 68 Галета с клубникой и маскарпоне
- 70 Пышки с вареной сгущенкой

ГЛАВА 3. ДЕСЕРТЫ ВЫХОДНОГО ДНЯ

- 78 Вишневый пирог с песочным тестом
- 82 Творожный пирог с черникой
- 84 Булочки с яблоками
- 86 Штрудель с маком
- 88 Очень шоколадные булочки
- 90 Заварной пирог
- 92 Пирог для холодных вечеров
- 94 Классический чизкейк
- 96 Коричные булочки с кремом
- 100 Лаймовый пирог с йогуртовой начинкой
- 102 Карамельное крем-брюле
- 104 Кулич
- 106 Кофейно-шоколадный рулет
- 108 Шоколадное мороженое

ГЛАВА 4. ТОПИНГИ И КРЕМЫ

- 114 Классическая карамель
- 115 Шоколадная карамель
- 115 Взбитый сливочный крем
- 118 Ванильный заварной крем
- 118 Лимонный крем
- 119 Ягодный крем со сливками
- 119 Шоколадный крем

- 122 **Указатель**





В моем детстве на нашем холодильнике не висело открыток и фотографий из разных стран. Там были прикреплены записочки с рецептами, помятые, потертые, где-то испачканные едой. Одну из них помню до сих пор:

«Кекс "Нежный". Стакан сахара, полстакана майонеза, 2 яйца и стакан муки».

Не спрашивайте, откуда там взялся майонез и каким на вкус был этот кекс. Но мама до сих пор готовит вот по таким рецептам, потому что кулинарные книги пугают длинным списком дорогих ингредиентов, да и времени хватает только на то, чтобы приготовить завтрак, обед и ужин на всю семью.

Эта книга — о простых десертах, ради которых не нужно проводить весь день у плиты и покупать множество дорогостоящих кондитерских форм. Вам понадобятся только весы, миксер и пара любых форм для выпечки: пирог же необязательно должен быть круглым, а чизкейк можно испечь даже в кружке!

Книга поделена на три главы, согласно времени приготовления десертов. Гости на пороге? Приготовьте арахисовое печенье или кофейный пудинг. Если выдалось чуть больше свободного времени — испеките лимонный пирог, банановый хлеб или тыквенный кекс. Помните, что основное время — это выпечка и охлаждение, от вас же потребуются совершить совсем немного простых манипуляций: отвесить ингредиенты, замешать тесто и взбить крем. А вот выходные просто созданы для дрожжевых булочек с яблоками, чизкейка или заварного пирога.

Кстати, в книге нет никакой теории: я уверена, что поэтому правильно написанному рецепту она не нужна. Зачем тратить время на чтение, лучше сразу приступить к выпечке!

Виктория Усакова





ГЛАВА 1

ПОКА ИДЕТ СЕРИАЛ



Иногда сладкое нужно как воздух — это факт. Пять минут назад вы не думали о шоколадном печенье со стаканом холодного молока, а теперь эта мысль не дает покоя. А может, друзья пришли без предупреждения? Или ситком не так весел без ложечки свежего чизкейка?

Вы в нужном месте: в этой главе — скоростные десерты, которые отнимут у вас меньше часа.

МАЛИНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

без выпечки

Мне кажется, десерты в стаканчике были придуманы для занятых людей. Нет свободного времени, но хочется порадовать себя и любимых вкусным десертом? Вот оно, ваше спасение! Возьмите любые ягоды, любимое печенье или мюсли, творожный сыр и сливки. Всего несколько минут — и чизкейк готов!



ГОТОВИМ 10 минут

ПОЛУЧАЕТСЯ 6 порций

Для чизкейка

450 г творожного сыра

100 г сливок 33%

60 г сахара

цедра $\frac{1}{2}$ лимона

Для начинки

200 г свежей / замороженной

малины или других ягод

150 г песочного печенья

30 г сахара

1. Печенье раскрошите руками, можете даже оставить кусочки побольше, они будут приятно хрустеть. Приготовьте шесть стаканчиков или баночек, на дно выложите часть песочной крошки.
2. Замороженные ягоды нагрейте в сотейнике вместе с сахаром, доведите до кипения и снимите с огня. Остудите начинку, пока готовите сырный слой. Летом здорово использовать сезонные ягоды и фрукты, тогда их можно не уваривать и добавить в десерт свежими и без сахара.
3. Взбейте творожный сыр со сливками, сахаром и цедрой лимона пару минут до однородного крема.
4. На песочный слой положите немного крема, потом ягодную начинку, еще песочную крошку и ягоды. Повторяйте ровно столько раз, сколько позволяют размеры стаканчика. Десерт готов!



АРАХИСОВОЕ печенье-сэндвич

Арахисовая паста в нашем доме появляется исключительно для этого печенья. Когда ее нет, я готовлю пасту из обжаренного арахиса: пробиваю орехи в блендере до тех пор, пока они не выделяют масло и не превратятся в пасту. Возьмите эту подсказку на заметку, ведь теперь и в вашем доме такие печенья станут частыми гостями!



Готовим 30 минут

Получается 20–25 штук

Для печенья

230 г муки

110 г мягкого сливочного
масла

60 г сахара

3 ст. л. с горкой арахисовой
пасты

3 ст. л. холодной воды

щепотка соли

Для глазури

½ плитки молочного
шоколада

1 ст. л. растительного масла

1. Соедините в чаше муку, масло, сахар и щепотку соли. Перетрите массу руками или миксером, добавьте холодную воду и перемешайте, пока тесто не соберется в комок.

2. Переложите тесто на лист пергамента, накройте вторым листом, чтобы тесто не прилипало к скалке, и раскатайте до толщины около 3–4 мм. Уберите пласт теста в морозильную камеру на 10 минут, как раз за это время вы успеете разогреть духовку до 170 °С (режим «верх-низ»).

3. Противень застелите пищевой бумагой. Достаньте тесто из морозильной камеры и с помощью вырубки для печенья или стакана вырежьте заготовки. Они могут быть любой формы и размера, я предпочитаю диаметр 3–4 см. Залог вкусного и хрустящего печенья — холодное тесто перед выпеканием, поэтому следует работать быстро, чтобы тесто не успело стать мягче, или перед выпеканием снова поместить печенье на 5 минут в морозильную камеру.

4. Выпекайте около 10–12 минут до румяности на среднем уровне духовки. Когда печенье остынет, смажьте его щедрым слоем арахисовой пасты и соберите попарно в сэндвичи.

5. Если у вас еще останется время, то можно полить их шоколадной глазурью. Она готовится легко и быстро! Растопите шоколад на водяной бане или в микроволновке, вмешайте растительное масло и с помощью ложки распределите по печенью. Пару минут в холодильнике — и глазурь застынет.



КОФЕЙНЫЙ ПУДИНГ

На самом деле, это ванильный пудинг, сливочный и нежный, а верхушку его украшает тонкий слой кофейного желе. И самое главное, готовится он элементарно и быстро — поход в магазин займет больше времени. Просто сложите все вместе, варите около минуты, налейте в любимые чашечки и оставьте на 15 минут в морозилке застывать.



ГОТОВИМ 15 минут + 15 минут на застывание
ПОЛУЧАЕТСЯ 4 порции

Пудинг	3 ст. л. без горки	1 ст. л. сахара
450 г молока	кукурузного крахмала	1 ст. л. рома или ликера
3 яйца	1 ч. л. сахара с ванилью	«Бейлис» (по желанию)
60 г тростникового сахара		10 г воды
50 г сливочного масла	Кофейный слой	2 г желатина
	70 г свежесваренного кофе	

1. Замочите желатин в холодной воде — пока вы будете готовить пудинг, он как раз набухнет.
2. Положите в сотейник оба вида сахара и кукурузный крахмал. В отдельной миске перемешайте вместе молоко и яйца, а затем вылейте их к сухим ингредиентам. С помощью венчика соедините все вместе, чтобы получить гладкую смесь без комочков.
3. Поставьте кастрюлю на средний огонь и добавьте сливочное масло, нарезанное мелкими кубиками.
4. Нагревайте смесь, помешивая венчиком, пока масло не растворится полностью. Доведите пудинг до кипения и продолжайте активно его помешивать (поднимайте массу со дна кастрюли). Когда смесь закипит, проварите 1 минуту и снимите с огня. Разлейте по стаканчикам и оставьте остывать на 5 минут.
5. Займемся кофейным слоем. Сварите кофе, добавьте сахар, алкоголь и замоченный желатин, остужайте около 5 минут. Налейте небольшое количество кофейной смеси на ванильный пудинг и уберите в морозильную камеру на 15 минут или в холодильник на 1 час.