



содержание

От авторов 7

сладкие завтраки

Рождественская каша с сюрпризом (Risengrynsgrøt) «Характер мягкий, нордический».....	10
Оладьи с ананасом в карамели «Золотое кольцо»	12
Корейские жареные пирожки (хотток) со сладкой начинкой «Оп-па ням-ням стайл!»	14
Эльзасские оладьи с вишней «Подальше от Прованса».....	17
Сырники с бананами «Каникулы Бонифация»	20
Блинчики с начинкой из маскарпоне и свежей клубники в итальянском стиле «Mamma mia! Stromomblini!»	22
Энергетические батончики «На зарядку становись!»	24
Десертная запеканка с ягодами «Timelapse».....	26

десерты

Тирамису «Дорога в облака».....	30
Шоколадный крем с гвоздикой «Как мимолётное виденье...»	32
Персиковое лакомство «Розовый вечер».....	34
Яблочный крамбл «Крошечное удовольствие»	36
Hideg meggyleves – холодный вишнёвый суп «Немного розового волшебства».....	38
Десертный суп «Частный случай алхимии».....	40
Йогуртовый лёд «Курорты Заполярья».....	42
Пикантный ананас «Не виноватая я, он сам пришёл!»	44
Французский зефир с малиной (guimauve) «Марш, марш, мэллоу!»	47
Шоколадные яйца «Фаберже всмятку»	50
Граните (granité) из малины и ежевики «Вот оно какое, наше лето!».....	52
Яблочный тиан «И ты, брют!».....	54
Сладкие макароны (aletria com ovos) «Уроки португальского»	56

торты

Изысканный банановый торт «А в чёрном ящике гладиолус!».....	60
Шоколадный торт без муки, зато со свёклой «Кому не фиолетово»... ..	62
Творожно-вишнёвый рулет «Кафе на Пятой авеню».....	65
Бразильский торт-муравейник (Bolo formigueiro) «Ваше Толстопопие»	68
Идеальный чизкейк «Спокойствие, только спокойствие!».....	71
Шоколадно-кофейный торт (torta caprese) «И принцессу в придачу»	74
Венская классика Sacher: Шоколадный торт «Зачем?»	76
Рождественский торт-полено (Bûche de Noël) «Ясен пень!»	80

пироги

Сладкий обезьяний хлеб (monkey bread) «Ущипни-меня-пирог»	86
Пирог волхов «На златом крыльце сидели»	89
Слоёные пирожки с яблочной начинкой «Сюита для чайника со свистком»	92
Яблочная шарлотка с розмарином «Три целых, четырнадцать сотых»	95
Яблочный пирог с ореховым крамблом «Hidden objects»	98

Ницкий медовый тарт «Забодай меня пчела!».....	100
Ореховый пирог с ревенём «Бубновый валет».....	102
Лимонно-имбирный тарт «Наша дружба и опасна, и трудна».....	104
Яблочный штрудель «Ночь в опере».....	106
Янтарный тарт Татен с яблоками «Тормашки».....	109
Женевский сливовый тарт «В знак солидарности».....	112
Баскский пирог (gâteau basque) «Влекут ли мечты небывалые...».....	115
Постная медовая коврижка по-монастырски «Преданья старины глубокой».....	119

пирожные, булочки, маффины и кексы

Слоёные ватрушки «Колесо обожрения».....	124
Брауни с орехами «Слипнется или треснет?».....	126
Улитки с заварным кремом «А мы тут плюшками балуемся...».....	128
Ванильные пирожные с орехами «Кекс втроём».....	131
Апельсиновые мантекадас «Кексики из Мексики».....	134
Суфганиёт – ханукальные пончики «Пышные формы».....	136
Фруктовые маффины с миндалём «Мы делили апельсин».....	139
Банановые маффины «Пальма первенства».....	142
Ягодные маффины «Чернильное сердце».....	144
Яблочные маффины с корицей «Какие ваши доказательства?».....	146
Тыквенно-пряничный кекс «Пумпкинь хлѣбъ».....	148
Русская коса (tresse russe) с лесными орехами «Варвара-краса».....	150
Сладкий коричный хлеб «Patchwork».....	153

печенье

Монастырские макароны из Нанси «Кому печенюшку?».....	158
Лимонные сконы «В доме, который построил Джек».....	160
Кантуччи – итальянские сухарики с миндалём и инжиром «Где-то форте, где-то пьяно».....	163
Самое вкусное рождественское печенье «Звёздочки с йолупучинкой».....	166
Венгерское печенье с ореховой начинкой «Пять с плюсом».....	168
Песочное печенье «Звёздная тусовка».....	171
Мягкое печенье с хурмой «По рецепту Королька Персимона».....	174
Рассыпчатое творожное печенье с конфитюрами «Petit Nicolas».....	176
Русское чайное печенье (Russian tea cakes) «Блюз на самоваре».....	178
Линцское печенье «Подарок на Рождество».....	180
Хрустящее пряничное печенье «Раскраски к чаю».....	182
Итальянское пасхальное печенье (Taralli dolci di Pasqua) «В предвкушении».....	185
Печенья-макароны с шампанским (macarons au champagne) «Золотая фишка».....	188

заготовки

Имбирные цукаты «Dragon breath».....	192
Варенье из тыквы с лимоном «Союз рыжих».....	194
Яблочное варенье с айвой и маком «Скоморохи».....	196
Сливовое варенье с черешней «Неоконченная пьеса».....	198
Абрикосовый конфитюр «Весёлая суета».....	200
Винный мѣд «Винни-Пух и неправильные пчѣлы».....	202
Виноград в карамели «Капли янтаря».....	204
Указатель.....	206





от авторов



Дорогие читатели!

Нет, мы не будем в тысячный раз повторять, что даже после самого сытного и плотного обеда всегда найдётся место для десерта. У сладкоежек со стажем есть даже теория «запасного желудка» на этот счёт.

И если картошка фри или салат с майонезом подвергаются тотальной обструкции со стороны узников ЗОЖа и заложников здорового питания, то на пломбир, трубочки с кремом, вафли и пряники праведный гнев каким-то загадочным образом не распространяется. Ну не поднимается ни у кого рука на сладенькое, хоть ты тресни! Ибо десертам выписана индульгенция. Они желанны всегда и всеми. От одного вида медового торта становится тепло на душе, а стоит лишь учуять в воздухе запах карамели или шоколада, не остаётся ни малейшего сомнения, что жизнь прекрасна и удивительна!

Люба и Макс Куштуевы



01



сладкие завтраки



Рождественская каша с сюрпризом (RISENGRYNSGRØT)
«ХАРАКТЕР МЯГКИЙ, НОРДИЧЕСКИЙ» **10**

Оладьи с ананасом в карамели «Золотое кольцо» **12**

Корейские жареные пирожки (хотток)
со сладкой начинкой «Оп-па ням-ням стайл!» **14**

Эльзасские оладьи с вишней «Подальше от Прованса» **17**

Сырники с бананами «Каникулы Бонифация» **20**

Блинчики с начинкой из маскарпоне и свежей клубники
в итальянском стиле «Мамма mia! SROMOBLINI!» **22**

Энергетические батончики «На зарядку становись!» **24**

Десертная запеканка с ягодами «TIMELAPSE» **26**



РОЖДЕСТВЕНСКАЯ КАША С СЮРПРИЗОМ

(RISENGRYNSGRØT)

«Характер мягкий, нордический»

Безусловно, рисовую кашу или рисовый пудинг можно найти почти в любой кухне мира: riz au lait у французов, arroz con leche у испанцев, kheer у индусов и так далее. А рождённые в СССР будут правы, если скажут, что молочная рисовая каша – это ж самое что ни на есть наше, родное, прямиком из детства! Вот и жители скандинавского региона считают это блюдо на все 100% своим, и только. Правда, в отличие от других народов подают его не на завтрак, а к полудню в рождественский день, и более того, не как десерт, а как основное блюдо праздничного обеда.

Зачастую этот рецепт разбавляется весёлой традицией: в кастрюлю с кашей кидается очищенный миндальный орех, и тот, кому он попадётся во время трапезы, должен незаметно спрятать его за щекой. А по завершении обеда гости кричат что-то типа «Колечко, колечко, выйди на крылечко!», естественно, по-своему, по-норвежски. И счастливый обладатель миндального орешка награждается небольшим подарком – обычно это марципановая фигурка поросёнка или дружеское похлопывание по плечу.



5 минут (подготовка)
+ 30 минут (варка)



2 порции



Норвегия

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис круглозёрный
(например, «камолино») 80 г
Вода 100 мл
Соль $\frac{1}{4}$ ч. л.
Молоко 450 мл
Сахар $\frac{2}{3}$ ст. л.
Масло сливочное по вкусу
Корица молотая 1 ч. л.
на порцию, а далее по вкусу
Миндальный орешек 1 шт.,
по желанию

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ:

- 1 Рис промываем несколько раз холодной водой, пока вода не станет прозрачной.
- 2 Перекладываем рис в кастрюлю, добавляем 100 мл воды, солим и ставим на плиту. Как только вода закипела, вливаем молоко. Вам наверняка покажется, что молока очень много, но поверьте, за время варки рис его впитает практически полностью.
- 3 Оставляем вариться без крышки полчаса на умеренном огне. Периодически помешиваем деревянной ложкой. За указанное время рис разварится, каша загустеет и приобретёт тягучую кремовую консистенцию. Прежде чем снять кастрюлю с огня, добавляем сахар и перемешиваем. На этом же шаге можно бросить в кастрюлю миндальный орешек.
- 4 Горячую кашу раскладываем по тарелкам, в каждую порцию добавляем кусочек сливочного масла, обильно посыпаем молотой корицей и сразу же подаём к столу.





ОЛАДЫ С АНАНАСОМ В КАРАМЕЛИ

«Золотое кольцо»

Если в вашей семье муссируются легенды о предках из дворянства, если от поколения к поколению передаются реликвии непонятного назначения и происхождения, если в дополнение к этому вы видите странные сны с незнакомцами в одеждах восемнадцатого века... то это ещё ничего не значит. Но вот соответствовать этим аристократическим настроениям вы, безусловно, можете. А начать мы предлагаем с хорошего понтово-буржуйского завтрака.



25 минут
(без учёта чистки ананаса)



6 штук

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Ананас свежий 400 г
(вес в очищенном виде)
Масло растительное
для жарки по необходимости

ДЛЯ ТЕСТА:

Яйцо 1 шт.
Молоко 80 мл
Сахар 1 ст. л.
Масло растительное 1 ст. л.
Мука пшеничная 70 г
Разрыхлитель теста 1 ч. л.
Соль 2 щепотки

ДЛЯ СИРОПА:

Масло сливочное 30 г
Корица 1 палочка
Ром тёмный 80 мл
Сахар 1½ ст. л.



На заметку. Свежий ананас можно заменить консервированным, но так как он сильно слаще, возможно, потребуется уменьшить количество сахара.

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ:

- 1 В миске взбиваем венчиком яйцо с молоком, сахаром и маслом. Добавляем муку, смешанную с разрыхлителем и солью. Растираем до однородной массы и пока что оставляем в сторонке.
- 2 Ананас очищаем от кожуры, удаляем жёсткую сердцевину, а мякоть нарезаем кольцами. Данный рецепт рассчитан на 6 ананасных колец толщиной 1,5 см.
- 3 Теперь займёмся самой гурманской частью процесса, а именно будем карамелизировать ананас. На большой сковороде растапливаем сливочное масло, добавив к нему палочку корицы. Продолжаем готовить на среднем огне, помешивая лопаткой, пока масло не приобретёт цвет скорлупы лесного ореха.
- 4 Как только это случилось, кладём на сковороду кружочки ананасов, присыпаем сахарным песком, поливаем ромом, увеличиваем огонь и обжариваем минуту-другую с каждой стороны, чтобы ананас равномерно покрылся ароматным сиропом. Снимаем сковороду с огня.
- 5 Пришло время жарить оладьи! Берём большую чистую сковороду, разогреваем на ней растительное масло, наливаем половником островки из теста (диаметр должен быть немногим больше ананасных колец) и сверху на каждый островок кладём кольцо ананаса. Жарим до мягкой румяной корочки снизу, затем аккуратно переворачиваем и жарим с другой стороны до точно такого же румянца.
- 6 Горячие оладьи подаём к столу! Дополнительно можно полить кленовым сиропом, мёдом, джемом, посыпать сахарной пудрой или корицей.





КОРЕЙСКИЕ ЖАРЕННЫЕ ПИРОЖКИ (ХОТТОК)

СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ

«Оп-па ням-ням стайл!»

Жаренные пирожки хотток (не путать с хот-догом) – одно из самых популярных и любимых лакомств в Корее. Существует много вариантов произношения их названия на разных языках, кстати, если вам интересно, то по-корейски это пишется как **호떡**. Наравне с «пирожками» это блюдо вполне справедливо можно назвать панкейками, оладьями или даже блинчиками – это вы решите сами, когда их попробуете. Список ингредиентов настолько прост, что ничто не помешает включить хотток в меню ближайшего завтрака, и для этого необязательно отправляться к берегам Японского моря. В наиболее распространённом корейском варианте для хоттока используется рисовая мука, но её без проблем можно заменить пшеничной: это, конечно, слегка поменяет консистенцию теста, однако хотток останется такой же вкуснятиной.



**1 час 20 минут (подъём теста)
+ 15 минут (жарка пирожков)**



**5 пирожков Ø 7 см,
толщиной 1,5 см**



Южная Корея



Северная Корея

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ДЛЯ ТЕСТА:

Дрожжи сухие 1 ч. л.
Вода тёплая 70 мл
Сахар 2 ч. л.
Мука рисовая 90 г
Масло растительное $\frac{2}{3}$ ст. л.
+ 1 ст. л. для жарки
Соль 2 щепотки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Орехи грецкие 4 шт.
Сахар коричневый 2 ст. л.
Корица молотая 1 ч. л.

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ:

- 1 В глубокую миску наливаем тёплую воду, растворяем в ней сухие дрожжи и сахар. Оставляем на 5 минут.
- 2 Муку смешиваем с солью, просеиваем и добавляем к дрожжевой воде.
- 3 Перемешиваем ложкой все ингредиенты, добавляем растительное масло. Замешиваем тесто. Благодаря маслу оно должно очень быстро соединиться в однородную массу. Скатываем из теста шар, накрываем полотенцем и оставляем в тёплом месте на 1 час.
- 4 Спустя это время слегка обминаем тесто, снова скатываем в шар и оставляем под полотенцем ещё на 15–20 минут.
- 5 Пока подходит тесто, приготовим начинку. Для этого ядра грецких орехов мелко рубим ножом, а затем смешиваем с корицей и сахаром.
- 6 Итак, когда подошло тесто и готова начинка, самое время приступить к лепке и жарке наших пирожков. Берём сковороду и слегка смазываем её растительным маслом. Ставим разогреваться на средний огонь.
- 7 Начинаем формировать пирожки: получившееся тесто делим на несколько равных частей размером с крупный грецкий орех. Кусочек теста расплющиваем на ладони в круг диаметром 8–9 см. Тесто может быть немного липким, поэтому