

Блины с курицей, грибами и сыром

Если к вам вдруг нагрянули гости и вы очень хотите удивить их своими кулинарными способностями, то вам нужен именно этот рецепт. Готовятся эти безумно вкусные блинчики очень быстро!

Для теста:

Мука — 2 стакана
Молоко — 500 мл
Кипяток — 1 стакан
Дрожжи — 2 ч. л.
Сахар — 2 ч. л.
Соль — ½ ч. л.

Для начинки:

Куриное филе — 200 г
Шампиньоны — 300 г
Сыр — 100 г
Сливки — 50 мл
Масло — 3 ст. л.
Соль, черный перец — по вкусу



Шаг 1. В молоко добавляем кипяток, дрожжи, соль, сахар и перемешиваем. Вводим муку в несколько заходов и снова перемешиваем до однородной массы.

Шаг 2. Оставляем тесто отдохнуть и подняться на 15 минут, далее тщательно перемешиваем и выпекаем с одной стороны на сухой сковородке на очень маленьком огне. Верх блина должен полностью подсушиться. Готовые блины выкладываем по отдельности и даем остыть.

Шаг 3. Готовим начинку. Грудку режем на максимально мелкие кубики и обжариваем, пока не выпарится сок и мясо не начнет скворчать. Далее добавляем мелко нарезанные грибы, перемешиваем, закрываем крышкой и готовим на небольшом огне 15–20 минут.

Шаг 4. Далее снимаем крышку. Даем соку выпариться, добавляем соль, перец, сливки и готовим еще пару минут. Сливки должны впитаться в курицу и грибы.

Шаг 5. Далее на каждый блин выкладываем по одной ложке начинки и натертого на крупной терке сыра, формируем треугольники. Скрепляем блины с той стороны, что не выпекали.

Шаг 6. Готовые блины выпекаем в духовке при 180 °С 10 минут. Подаем со сметаной.

Совет: В начинку можно добавить нарезанные помидоры и пекинскую капусту.

Приятного аппетита!





Косичка с кунжутом

*Эту косичку можно печь и с маком, а можно вообще ничем не посыпать.
В любом случае она получится нежной,
сдобной и ароматной.*

Для теста:

Мука — 350 г
Молоко — 200 мл
Дрожжи — 3 г
Сахар — 40 г
Яйцо — 1 шт.
Растительное масло — 20 г
Сливочное масло — 10 г
Соль — на кончике ножа
Ванилин — по вкусу

Для посыпки:

Кунжут — 1 ст. л.

Для смазывания:

Яйцо — 1 шт.

Шаг 1. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, а молоко — теплым! Вводим дрожжи в молоко, перемешиваем и ждем 5 минут.

Шаг 2. Дальше вводим все ингредиенты кроме масла и перемешиваем до однородной массы.

Шаг 3. Добавляем немного муки и оба вида масла, перемешиваем и добавляем оставшуюся муку. Замешиваем тесто и прячем в теплое место подниматься на час-полтора.

Шаг 4. Когда тесто увеличится в объеме в три раза, вымешиваем его и даем подняться еще раз.

Шаг 5. Далее делим тесто на три части, раскатываем их в длинные жгуты и формируем косичку. Тщательно скрепляем концы с двух сторон.

Шаг 6. Выкладываем на противень и еще раз даем подняться в течение получаса. Смазываем взбитым яйцом и посыпаем кунжутом.

Шаг 7. Выпекаем в разогретой до 180 °С духовке до румяной корочки. На это уйдет примерно 25–30 минут.

Приятного аппетита!





Меренговый рулет

Пробовали облака на вкус? Если приготовите этот нежный десерт, считайте, что попробовали!

Для коржа:

Охлажденные
яичные белки — 5 шт.
Сахар — 220 г
Соль — ½ ч. л.
Сок лайма — 1 ч. л.

Для крема:

Сливки 33% — 250 мл
Сливочный сыр — 150 г
Сахарная пудра — 100 г

Любые ягоды
для прослойки — по вкусу



Шаг 1. В чашу миксера загружаем белки с сахаром, щепотку соли и лимонной сок. Взбиваем до устойчивых пиков в течение 10–15 минут.

Шаг 2. Разогреваем духовку до 140–150 °С.

Шаг 3. Застилаем противень бумагой. Выкладываем белковую массу, разравниваем лопаточкой. Выпекаем 35–40 минут. Готовность проверяем нажатием пальца: если корочка трескается с хрустом — все готово.

Шаг 4. Готовый корж немного остужаем и переворачиваем на второй лист пергаментной бумаги. Снимаем верхний слой бумаги.

Шаг 5. Сливки, сыр и сахарную пудру взбиваем миксером, начиная с маленькой скорости, затем постепенно увеличивая, до пиков в течение 5–6 минут, но не более 8 минут, иначе смесь «затворожится» и выделит жидкость.

Шаг 6. Готовый остывший корж смазываем кремом, отступив от верхнего края 5 см. Равномерно раскладываем ягоды. Аккуратно сворачиваем в рулет. Убираем в холодильник на 4–5 часов.

Шаг 7. Перед тем как подать, украшаем ягодами и мятой. Можно слегка присыпать ягоды сахарной пудрой.

Важно: сливки и сыр перед началом готовки должны простоять в холодильнике не менее 3–4 часов.

Приятного аппетита!



«Павлова»

Нежный, как облако, и тающий во рту, как изящная снежинка, — этот десерт не оставит равнодушным никого!

Для безе:

Сахарная пудра — 100 г
Сахар — 100 г
Белки — 3 шт.
Соль — щепотка
Сок лимона — 1 ч. л.
Крахмал — 10 г

Для крема:

Сливки 30% — 125 г
Сахар — 50 г

Шаг 1. Сахарную пудру смешиваем с крахмалом.

Яйца взбиваем миксером с щепоткой соли. Когда появятся пузырьки — добавляем сахар по одной ложке и понемногу увеличиваем обороты на миксере. Как введете весь сахар, взбивайте на самой большой скорости миксера до полного растворения сахара.

Шаг 2. Далее добавляем по одной ложке сахарную пудру, смешанную с крахмалом, и, не останавливая миксер, продолжаем взбивать,

Шаг 3. После того как ввели всю пудру, взбиваем еще минут 5–7. Добавляем лимонный сок и взбиваем еще несколько секунд. Теперь можно выключать миксер.

Шаг 4. Духовку предварительно разогреваем до 180 °С. Форму для выпекания застилаем пергаментной бумагой и выкладываем меренгу. Можно это сделать с помощью обычной ложки или с помощью мешочка с насадкой — как вам удобно.

Шаг 5. Готовое безе ставим в духовку и сразу же сбавляем температуру в духовке до 100 °С. Выпекаем безе полтора часа.

Шаг 6. Готовим крем. В чашу миксера вливаем сливки, добавляем сахар и взбиваем 5 минут на хорошей скорости. Не перебейте, иначе сливки начнут сворачиваться и появится жидкость.

Шаг 7. Поверх остывших безе с помощью кондитерского шприца по кругу выкладываем крем. Сверху украшаем ягодами, листочками мяты или кусочками фруктов. Можно слегка обсыпать сахарной пудрой.



Приятного аппетита!



Песочные колечки с арахисом

*Все хотя бы раз в жизни пробовали такое печенье, но не все пекли его сами. А зря!
Эти вкусные колечки готовятся на раз-два!*

Для теста:

Мука — 350 г
Сливочное масло — 180 г
Сахар — 100 г
Яйцо — 1 шт.
Разрыхлитель — ½ ч. л.
Соль — на кончике ножа

Для смазывания:

Яйцо — 1 шт.

Для посыпки:

Арахис — 150 г

Шаг 1. В чашку выкладываем мягкое сливочное масло, соль, сахар и взбиваем миксером на высокой скорости в течение 5 минут.

Шаг 2. Далее добавляем яйцо комнатной температуры и взбиваем еще минуту.

Шаг 3. Муку соединяем с разрыхлителем и хорошо перемешиваем. Просеиваем половину муки, замешиваем тесто, тщательно перемешиваем и добавляем вторую часть муки. Оставьте немного муки для формирования изделий. Тесто замешиваем очень быстро.

Шаг 4. Отложенную муку высыпая на стол и очень быстро формируем из теста круг.

Шаг 5. Выкладываем тесто на пергаментную бумагу, накалываем сверху еще один лист бумаги и раскатываем тесто толщиной 6–7 мм.

Шаг 6. Далее вырезаем в тесте круги диаметром 10 см. В центре больших кругов с помощью круглого предмета диаметром 4 см вырезаем кружочки поменьше. У вас получатся колечки.

Шаг 7. Вырезки теста соединяем воедино и таким же образом формируем кольца, пока тесто не закончится.

Шаг 8. Арахис берем без шелухи, обжаренный. Рубим его ножом в крошку.

Шаг 9. Каждое колечко смазываем взбитым яйцом и с одной стороны обваливаем в арахисе, слегка придавливая.

Шаг 10. Готовые колечки выкладываем на противень для запекания и ставим в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут. У вас должно получиться 15–16 колечек.



Приятного аппетита!





Торт «Шоколадный»

.....
Это любимый торт моего младшего сына Демира. И его можно понять: этот нежный шоколадный бисквит в сочетании с воздушным кремом — сплошной восторг! Обязательно попробуйте приготовить!
.....

Для теста:

Мука — 115 г
Сахар — 150 г
Яйца — 6 шт.
Сливочное масло — 40 г
Какао-порошок — 25 г

Для крема:

Сгущенное молоко — 120 г
Сливочное масло — 200 г
Желток куриного яйца — 1 шт.
Какао-порошок — 10 г
Вода — 20 мл

Любые ягоды для украшения

Шаг 1. Белки отделяем от желтков. Взбиваем белки до устойчивой пены, не прерывая взбивание, добавляем 75 г сахара и взбиваем до устойчивых пиков.

Шаг 2. Желтки взбиваем с 75 г сахара до пышной светлой массы.

Шаг 3. Муку смешиваем с какао, просеиваем и чередуем со взбитыми белками. Добавляем к желткам, аккуратно перемешивая в одном направлении. В конце добавляем растопленное и охлажденное до 25 °С сливочное масло и перемешиваем.

Шаг 4. Смазанную сливочным маслом форму для запекания диаметром 21–22 см присыпаем мукой и заливаем в нее тесто. Ставим в разогретую до 180 °С духовку на 40 минут. Готовность проверяем шпажкой или зубочисткой.

Шаг 5. Готовый бисквит должен остыть при комнатной температуре. Далее заворачиваем его в пищевую пленку и оставляем на восемь часов. Через восемь часов срезаем верхушку и делим бисквит по горизонтали на три части.

Шаг 6. Готовим крем. Желток смешиваем с водой, добавляем сгущенное молоко и, помешивая, доводим на водяной бане до густоты в течение примерно 10 минут.

Шаг 7. Массу необходимо остудить при комнатной температуре, периодически помешивая. Сливочное масло взбиваем до воздушной консистенции, постепенно вливаем смесь желтков со сгущенкой и добавляем какао-порошок. Перемешиваем до однородности.

Шаг 8. Каждый корж смазываем кремом, срезанную часть бисквита превращаем в крошку и посыпаем ею торт с боков и сверху. Можно отложить несколько ложек крема и с помощью кондитерского мешка украсить торт. Еще можно украсить его любыми ягодами, которые у вас есть.

Шаг 9. Если вы любите мягкие торты с влажными коржами, можно каждый слой бисквита пропитать сиропом.

Шаг 10. Готовый торт ставим в холодильник пропитываться на 2–3 часа, а потом подаем с чаем и наслаждаемся.



Приятного аппетита!

Фруктовый торт

*Нежный, воздушный бисквит в сочетании с фруктами и легким кремом...
Это не просто вкусно, а очень вкусно!*

Для теста:

Мука — 140 г
Сахар — 180 г
Яйца — 6 шт.
Кукурузный крахмал — 40 г
Разрыхлитель — 1 ч. л.

Для сиропа:

Кипяток — 100 мл
Сахар — 50 г
Лимонный сок — 1 ст. л.

Для крема:

Сливки 33% — 250 мл
Сахарная пудра — 100 г
Сливочный сыр — 150 г
Ванилин — по вкусу

Банан — 1 шт.
Апельсин — 1 шт.
Киви — 2 шт.



Шаг 1. Яйца комнатной температуры взбиваем с сахаром при помощи миксера в течение 5–6 минут. Если взбиваете венчиком, удвойте время.

Шаг 2. Муку, крахмал и разрыхлитель смешиваем, просеиваем и в несколько заходов вводим в тесто. Желательно делать это лопаточкой и аккуратно вмешивать по часовой стрелке.

Шаг 3. Готовое тесто выливаем в форму диаметром 24 см и ставим в разогретую до 150 °С духовку на 50 минут. Первые 20 минут не открываем духовку. Готовность бисквита проверяем деревянной шпажкой или зубочисткой.

Шаг 4. Готовому бисквиту даем остыть, заворачиваем его в пищевую пленку и прячем в холодильник на несколько часов, можно на ночь.

Шаг 5. Готовим сироп. Просто добавляем в кипяток сахар, лимонный сок, перемешиваем и даем остыть.

Шаг 6. Теперь готовим крем. В чашу миксера выливаем сливки, высыпав сахарную пудру, добавляем сыр и взбиваем в течение 5–6 минут — сначала на маленькой скорости, потом постепенно увеличивая ее. Дольше не взбиваем, иначе может выделиться жидкость и крем испортится.

Шаг 7. Разрезаем бисквит горизонтально на три части, верхушку срезаем тонким слоем — из нее будем готовить крошку.

Шаг 8. Киви, банан и апельсин очищаем от кожуры и нарезаем на тонкие кружочки.

Шаг 9. Первый корж пропитываем сиропом, смазываем кремом и выкладываем банановый слой.

Шаг 10. Второй корж тоже пропитываем и выкладываем на него слой киви.

Шаг 11. Третий пропитываем, смазываем кремом и покрываем слоем апельсина.

Шаг 12. Срезанную с бисквита шапку и грецкие орехи пропускаем через блендер, и этой крошкой украшаем торт по бокам и в центре. Я еще в центр положила три целых мандарина и посыпала их сахарной пудрой.

Шаг 13. Торт пару часов должен постоять в холодильнике, чтобы пропитался. Потом можете доставать его и угощать гостей и домочадцев!

Приятного аппетита!

