

Оглавление

Введение 5

Глава 1. К утреннему чаю 7

Кукурузный хлеб 9

Панкейки (Американские оладьи) 11

Кукурузные оладьи 13

Сырники в духовке 15

Норвежские вафли 17

Пицца на сковороде на скорую руку 19

Ягодная запеканка 21

Мини-хлебушки 23

Творожные пончики 25

Глава 2. На работу и перекус 27

Эклеры, или мини-профитролы 29

Турецкая пахлава 31

Яблочное печенье
(Хрустящее снаружи —
мягкое внутри!) 33

Овсяное печенье (Воспоминание
из детства!) 35

Сырные сконы — лепешки 37

Ленивые пирожки с луком
и яйцом 39

Фундучные капкейки 41

Ванильные капкейки 43

Капкейки «Красный бархат» 45

Тако булочки 47

Шоколадное мини-печенье 49

Необычные сладкие булочки 51

Пирожки с капустой 53

Глава 3. Уютный вечер
с семьей 55

Чуррос в духовке 57

Рулет «Мокко-шоколад» 59

Черничный чизкейк 61

Лимонно-черничный рулет 63

Бисквитное пирожное
с черничным кремом 65

Домашний хлеб 67

Пончики в духовке 69

Безе «Павлова» 71



Торт «Муравейник».....	73
Яблочный пирог со штрейзелем	75
Кукурузный хлеб с жареным луком	77
Миндальный тарт с кремом франжипан.....	79
Гата	81
Апельсиновый пирог к чаю	83
Сладкий хлеб с косичкой	85
Пирог с черникой.....	87
Пирог с лососем и брокколи.....	89
Киш лорен с лососем и брокколи	89
Лимонный пирог	91
Черничный зефир	93
Тролль-крем (норвежский десерт)	95

Глава 4. Ждем гостей..... 97

Торт «Панчо».....	99
Грушевый пирог, или штрудель.....	101
Медовый торт с орехами и черносливом.....	103
Норвежский миндальный торт «Успех», или suksessterte	105
Безглютеновый фундучный торт «Щелкунчик»	107
Мегашоколадный торт в зимнем стиле.....	109
Тыквенно-кофейный пирог	111
Шоколадно-фундучный торт.....	113
Торт «Наполеон»	115



Карамельно-арахисовый торт	117
Карамельный торт	119
Галета с ягодами.....	121
Бисквитный торт с чаем матча.....	123
Медовик в осеннем стиле	125
Лимонный (апельсиновый) тарт.....	127
Торт «На сникерсной волне»	131
Меренговый рулет.....	133
Verdens beste kake kvfjordkake (самый лучший торт в мире).....	135
Клубничный чизкейк без выпечки....	137
Фруктовый торт	139
Торт «Шоколадный бархат»	141
Шоколадный тарт без выпечки	143



Пицца на сковороде (на скорую руку)

Быстрый и очень вкусный перекус на скорую руку. Если вы хотите съесть ее на завтрак, можно облегчить себе задачу, приготовив тесто и фарш вечером. Утром останется достать заготовки из холодильника и удивить близких.

Ингредиенты

Тесто

- Теплая вода — 300 мл
- Сухие быстродействующие дрожжи — 6 г
- Соль — 1 ч. л.
- Сахар — 1 ч. л.
- Мука — 500 г
- Оливковое масло — 25 г

Начинка

- Любой обжаренный фарш — 300 г
- Кетчуп — 100 г
- Тертый сыр — 300 г
- Растительное масло — 50 г (по желанию)

Приготовление

1. Теплую воду, соль, сахар, дрожжи и оливковое масло перемешать.
2. Просеять в смесь муку и замесить тесто. Можно это делать руками, а можно и с помощью миксера.
3. Накрыть тесто и оставить его подниматься в теплом месте: оно должно увеличиться в 2 раза.
4. Далее разделить тесто на 2 одинаковых шарика. Каждый шар тонко раскатать по размеру сковороды, на которой тесто будет жариться.
5. Разогреть сковороду, выложить на нее тонкую лепешку и жарить до полуготовности. Затем перевернуть и жарить до готовности.
6. Перевернуть обратно, смазать поверхность кетчупом, положить на одну половину тонкий слой фарша и посыпать тертым сыром.
7. Огонь должен быть небольшим, чтобы лепешка не подгорала.
8. Накрыть начинку другой половинкой и, слегка придавливая лопаткой, жарить с обеих сторон.
9. По желанию лепешку можно смазать сверху растительным маслом, чтобы образовалась хрустящая корочка.
10. Снять с огня готовую пиццу и наслаждаться.



Лимонно-черничный рулет

Рулет с классическим сочетанием лимона и черники. Воздушный, с освежающим вкусом бисквит и незаменимый черничный крем.

Ингредиенты

Крем

- Сливочный сыр — 200 г
- Сливки — 200 г (от 30%)
- Черничный джем — 50 г (у меня домашний)
- Ванильный сахар — 1 ч. л. (либо экстракт)
- Сахарная пудра — 100 г

Джем

- Черника — 200 г (у меня замороженная, но можно и свежую)
- Сахар — 70 г

Бисквит

- Яйца — 5 шт.
- Сахар — 80 г
- Растительное масло — 60 мл (без запаха)
- Мука — 90 г
- Соль — щепотка
- Лимонный сок — 2 ст. л.
- Черника — 100 г
- Кукурузный крахмал — 1 ч. л.

Приготовление

1. Взбить яичные желтки с сахаром на средних оборотах до пышной светлой массы. После чего постепенно влить молоко, растительное масло и лимонный сок. Затем добавить муку и ванильный сахар, перемешивая круговыми движениями массу снизу вверх.

2. Белки взбить со щепоткой соли до крепких пиков.

3. Перемешивая лопаткой, соединить желтковую и белковую массу, после чего целые ягоды черники, смешанные с крахмалом. Еще раз перемешать снизу вверх.

4. Выложить тесто на застеленный пергаментной бумагой противень или на силиконовый коврик и выпекать в разогретой до 180 °С духовке до румяного цвета примерно 15–20 минут.

5. Готовый бисквит свернуть вместе с бумагой, на которой он выпекался, в рулет и оставить остывать, после чего развернуть, нанести крем (указанные ингредиенты соединить и взбивать, постепенно наращивая скорость, до однородной плотной массы).

6. Свернуть обратно в рулет и убрать в холодильник на несколько часов, чтобы он пропитался.

7. Украшать по желанию. Если вы хотите украсить рулет сверху, как на фото, вам нужно будет заранее отложить крем от общей массы.

8. Заранее приготовить черничный джем. Свежую или замороженную чернику измельчить в блендере, процедить через сито, чтобы избавиться от косточек, добавить сахар и варить на среднем огне примерно 20–25 минут (масса должна стекать с лопатки большими каплями). Готовый джем остудить, перелить в банку и остудить в холодильнике, где он еще загустеет и станет пригоден к употреблению в качестве ингредиента в различных рецептах.

Cahier de grammaire

M. L. Fournier.

Temps des verbes
1^{er} Temps simples.



Фруктовый торт

Лето — это изобилие ягод и фруктов. Предлагаю простой, но в то же время вкусный яркий летний торт. Он универсален, так как в нем можно использовать фрукты и ягоды на ваш вкус. Уверена, ваши гости будут в восторге от такого угощения!

Ингредиенты

Бисквит

- Яйца — 5 шт.
- Сахар — 200 г
- Растительное масло — 60 мл
- Мука — 200 г
- Ванильный сахар — 1 ч. л. (либо экстракт)

Начинка

- Клубника — 450 г
- Киви — 5 шт.

Крем

- Холодная вода — 200 мл
- Сметана — 900 г (30–35% жирности)
- Агар-агар — 1 ст. л.
- Сахар — 200 г
- Ванильный сахар — 1 ч. л. (либо экстракт)

Приготовление

1. Яйца с сахаром взбивать миксером 6–7 минут до белой пышной массы.
2. Добавить растительное масло, просеянную муку и ванильный сахар (или экстракт).
3. Аккуратно перемешать массу лопаткой снизу вверх.
4. Вылить массу в застеленную пергаментной бумагой форму (диаметр — 24 см).
5. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25 минут (готовность проверять шпажкой).
6. Приготовить крем. Холодную воду, агар-агар и сахар довести до кипения на среднем огне при постоянном помешивании. Через 3 минуты снять с огня, добавить сметану и ванильный сахар (или экстракт). Венчиком хорошо перемешать крем и довести до кипения (варить не нужно). Снять кастрюлю и перелить крем в миску. Для этого торта можно использовать любой другой плотный крем.
7. Для сборки торта понадобится миска объемом 2 л. Застелить ее пищевой пленкой. Разложить по всей поверхности нарезанные клубнику и киви.
8. Готовый бисквит нарезать на небольшие кубики (все должно быть готово до приготовления крема, так как он быстро застывает), слоями выкладывать бисквит, фрукты и крем, пока миска не наполнится. Если крем вдруг начнет густеть в процессе, можно взбить его венчиком.
9. Поставить торт в холодильник на 4–5 часов, а лучше — на ночь.
10. Перед подачей на стол перевернуть миску на блюдо, на котором торт будет подаваться.