

Торт с яблочным пюре на День варенья

Празднование без торта – банальная пьянка, хотя бытует и обратная точка зрения. На День варенья Принцессы у нас был торт с яблочным пюре. И чуть маскарпоне...



Ритм жизни со школьником немного ускорился и на готовку “интересных” рецептов времени не остаётся. Будем утешаться праздниками. И вы не забывайте радовать родных вкусняшками.

#пища #торт #десерт #пюре #маскарпоне

Торт с яблочным пюре. Ингредиенты:

Мука пшеничная – 150 граммов
Масло сливочное – 150 граммов
Сахар – 150 граммов
Яйцо куриное – 6 штук
Разрыхлитель теста – 1 чайная ложка
Пюре яблочное – 500 граммов
Молоко – 60 миллилитров
Пудинг ванильный – 1 пачка
Сыр Маскарпоне – 300 граммов

Яйцо куриное – 3 шт
Ванильный сахар – 1 пакет



Торт с яблочным пюре.

Приготовление:

Масло растопить и немножко остудить, добавить сахар и взбить.

По одному добавить три яйца, не переставая взбивать.

Смешать муку и разрыхлитель теста, добавить к взбитой смеси и взбить.

Подготовленную форму диаметром 23-25 сантиметров смазать маслом. Вылить тесто и выпекать при 170 градусах по Цельсию 20 минут.

Готовый корж оставить остывать в форме.

Яблочное пюре вылить в кастрюльку и поставить на огонь.

В молоке развести пудинг и, постоянно помешивая, добавить к теплomu пюре. Довести до кипения и варить три-пять минут. Оставить остывать.

Отделить от оставшихся трёх яиц желтки от белков.

Сливочный сыр взбить с желтками. Добавить ванильный сахар.

Белки взбить со щепоткой соли. Под конец добавить одну столовую ложку сахара.

Взбитые белки добавить к сырной массе. Аккуратно перемешать.

На остывший корж выложить всё остывшее яблочно-пудинговое пюре.

Сверху выложить сырный слой.

Разровнять и выпекать при 160 градусах по Цельсию 30-35 минут.

Духовку выключить и дать остыть при открытой дверце. Остывший торт охладить в холодильнике пару часов.

Рецепт найден здесь.



Торты разные нужны, торты разные важны.

Бутербродный торт с творожным сыром. Не всегда вещи являются именно тем, чем кажутся. Бутербродный торт с творожным сыром из их числа. Если не предупреждать, то бутербродное чудо можно вполне принять за десерт. Была история с одним приятелем, который удивился зачем к салату подали пирожное и отложил майонезный соус в тарталетке до кофе. И какого же было его удивление... А какого было удивление официантов...

Сью Хенг Бун. Невероятные 3D торты из желе. Кондитер Сью Хенг Бун (Siew Heng Boon) создает торты, которые не очень-то похожи на нечто съедобное. Ее прозрачные творения больше напоминают тяжелые стеклянные изделия с цветами внутри. Желейные 3D-торты (так их и называют) делают из желатина, а сложные узоры рисуют с помощью специальных инструментов, которыми впрыскивают цвет.

Постный кофейно-вишнёвый торт. На сладенькое, да кисленьким. Есть особая прелесть в сочетании вишни и кофейного аромата. Постный кофейно-вишнёвый торт тому подтверждение. Хотя, конечно же на любителя. Владимир Дмитриевич, например, такое сочетание вкусов решительно отвергает.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплусе, Инстаграме, Телеграмме.

Суп-пюре с копчёной рыбой

Особую прелесть супам может придать мускатный орех. Но есть нюансы. К мускатному ореху нужно привыкнуть. Иначе суп-пюре с копчёной рыбой может быть острым. Вернее может показаться

такowym. Мне такой вкус нравится. Понравится ли вам?



#пища #суп #пюре #рыба

Суп-пюре с копчёной рыбой.

Ингредиенты:

Картофель – 300 граммов
Морковь – 100 граммов
Лук – 100 граммов
Корневой сельдерей – 100 граммов
Масло сливочное – 20 граммов
Вода – 1 литр
Сметана – 200 граммов
Копчёная красная рыба – 100 граммов
Соль – по вкусу
Перец – по вкусу
Мускатный орех – 1 чайная ложка



Суп-пюре с копчёной рыбой.

Приготовление:

Морковь, сельдерей натереть на крупной тёрке. Лук порезать кубиками. Обжарить, помешивая на сливочном масле. Влить воду и довести до кипения.

Картофель очистить, порезать кубиками, положить в бульон и варить 20 минут. Посолить, поперчить, приправить мускатным орехом, добавить сметану, пюрировать.

Рыбу нарезать полосками. Суп разлить по тарелкам и выложить в него полоски рыбы.



Суп-пюре грибной с кукурузой. Если кратко. Варим грибной суп. Пюрируем. и добавляем кукурузу. О-ля-ля, суп-пюре грибной с кукурузой готов к подаче на стол. И это всё на скорую руку безо всяких украшательств. А если включить немного фантазии.

Эскабече (рыба под маринадом). Испанское блюдо имеющее персидские корни. Блюдо, традиционное готовящееся из мелких видов рыб. Эскабече (рыба под маринадом) – это всё о нём.

Сэндвичи с маринованным тофу. Сколько дел, столько хлопот, везде нужно успеть. А для быстрого перекуса предлагаю очень интересные сэндвичи с маринованным тофу. Хотя, конечно, каждая импровизация и быстрый перекус всегда заранее требуют предварительной подготовки.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплусе, Инстаграме.