СЛАДКИЕ блюда и напитки

Советы бабушки Агафьи

Агафья Тихоновна Звонарева

Сладкие блюда и напитки

Серия «Советы бабушки Агафьи»

предоставлено правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=2376375
А.Т. Звонарева «Сладкие блюда и напитки». Серия «Советы бабушки Агафьи»: ЗАО Издательство Центрполиграф; Москва; 2008
ISBN 978-5-9524-3472-1

Аннотация

Эта книга поможет вам удивить гостей вкусными и полезными сладостями, десертами и напитками, ингредиенты для которых наверняка в изобилии произрастают на вашем огороде. Компот из помидоров, облепиховый мусс, пудинг из кабачков и яблок, цукаты из рябины, вишневый торт-мороженое, ореховое парфе, гвоздичный сироп, запеканка из крыжовника… И никакой химии!

Содержание

Сладкие блюда из круп, пудинги и запеканки 4
Конец ознакомительного фрагмента. 18

Агафья Звонарева
Сладкие блюда и напитки

Сладкие блюда из круп, пудинги и запеканки

Гурьевская каша

В кипящее молоко заложить сахарный песок и ванилин. Затем постепенно всыпать манную крупу и, помешивая, варить в течение 10 минут. В приготовленную кашу поместить масло и сырые яйца, все это тщательно перемешать и выложить на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом, посыпать выложенную кашу сахаром и поставить в горячий жарочный шкаф. После образования светло-коричневой корочки кашу из духовки вынуть.

При подаче на стол кашу украсить консервированными фруктами, полить сладким соусом и посыпать поджаренным миндалем.

Состав: *манная крупа – 150 г, яйца – 2 шт., сахарный песок – 100 г, молоко – 400 г, сливочное масло – 80 г, миндаль – 50 г, консервированные фрукты – 200 г, ванилин.*

Каша из пшеничных булочек и яблок

Кусочки черствой булочки или высушенные из булочек сухарики сложить в посуду, обдать кипящим сладким молоком, дать набухнуть, протереть через сито и прокипятить. Полученную массу (кашу) заправить сливочным маслом и пюре из печеных яблок.

Состав: *булочки – 100 г, молоко – 1 стакан, сахар – 2 ч. ложки, сливочное масло – 1 ч. ложка, пюре из печеных яблок – 2 ст. ложки.*

Рисовая каша с яблоками

Замоченный рис залить горячей подсоленной водой. Когда крупа впитает воду, положить промытый изюм, сливочное масло, корицу и нарезанные дольками яблоки (без кожицы и семян). Кастрюлю плотно закрыть крышкой и проварить содержимое на слабом огне в течение 10 минут. Подавать рисовую кашу горячей.

Состав: *яблоки – 5 шт., рис – 1 стакан, вода – 2,5 стакана, сливочное масло – 4 ст. ложки, корица (на кончике ножа), изюм – 2 ст. ложки.*

Пшенная каша с морковью и яблоками

Замоченную крупу залить горячей подсоленной водой. Когда крупа впитает всю воду, влить горячее молоко, закрыть крышкой и настаивать 20 минут. Яблоки нарезать ломтиками, морковь натереть на крупной терке. Гвоздику растереть в порошок. В пшенную кашу добавить яблоки, морковь, гвоздику, мед. Кашу прогреть и подавать со сливочным маслом.

Состав: *пшено – 1,5 стакана, вода – 0,5 стакана, молоко – 2 стакана, яблоки – 2 шт., сырая тертая морковь – 4 ст. ложки, сливочное масло – 4 ст. ложки, гвоздика – 3 шт., мед – 3 ст. ложки.*

Гречневая каша с яблоками

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Яблоки нарезать мелкими кубиками, смешать с гречневой кашей, рублеными ядрами грецких орехов, изюмом, добавить мускатный орех.

Подать в горячем виде, полить сливочным маслом.

Состав: *яблоки – 5 шт., гречневая крупа – 0,5 стакана, вода – 1,5 стакана, грецкие орехи (рубленые ядра) – 2 ст. ложки, изюм – 1 ст. ложка, молотый мускатный орех (на кончике ножа), сливочное масло – 4 ст. ложки.*

Манная каша с яблоками

В кипящее молоко всыпать манную крупу, соль и, помешивая, варить 10 минут. Затем положить масло и измельченные на мелкой терке яблоки. Кашу подать, посыпав корицей с сахаром.

Состав: *яблоки – 250 г, манная крупа – 0,5 стакана, молоко – 1 л, сливочное масло – 1,3 ч. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, соль – 0,25 ч. ложки, молотая корица – 3–5 щепоток.*

Рис с яблоками под абрикосовым соусом

Рис перебрать, всыпать в кипящую воду и варить 10 минут. Затем воду слить, рис залить горячим молоком, добавить сливочное масло или сливочный маргарин и помешивая, варить на слабом огне до загустения, после чего кастрюлю закрыть крышкой, поставить ее в большую посуду с водой и потомить в духовке 30 минут.

Изюм перебрать, промыть, положить в кастрюлю, добавить сахар, немного воды и помешивая, нагреть до разбухания изюма и образования густого сиропа. Соединить его с готовым рисом, добавить сахар, ванильный порошок, нарезанные цукаты и кашу хорошо перемешать.

Из целых яблок выемкой удалить сердцевину, очистить от кожицы, положить целиком или разрезанные пополам в подкисленную лимонной кислотой воду, добавить сахар, лимонную цедру, гвоздику (на 1 л воды 200 г сахара, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 2 чайные ложки измельченной цедры, 5 штук гвоздики) и варить до размягчения яблок. Готовые яблоки вынуть, сироп охладить, процедить, положить в него яблоки и хранить до подачи. На десертные тарелки положить горячую кашу, сверху положить яблоки и залить горячим абрикосовым соусом.

Приготовление соуса. Курагу перебрать, промыть, залить горячей водой и дать набухнуть. Затем в этой же воде курагу сварить до готовности, протереть, добавить сахар и при слабом кипении проварить до получения густого соуса.

Состав: *яблоки – 4 шт., рис – 3 ст. ложки, молоко – 1 стакан, масло – 1 ст. ложка, сахар – 2 ст. ложки, изюм – 2 ст. ложки, цукаты (нарезанные) – 2 ст. ложки, ванильный сахар – 1 пакетик;* ***для соуса:*** *курага – 50 г, сахар – 3 ст. ложки.*

Рисовый круг с вишней

Молоко вскипятить с маслом и солью, всыпать промытый рис и поставить кастрюлю в духовку на 30 минут, затем добавить в рис сахар и ванилин. Горячий рис положить в круглую форму, сполоснутую холодной водой, и после охлаждения опрокинуть на мелкую тарелку. Дном стакана сделать в круге из риса углубление. Вишневый сок (отжатый из вишни) проварить с гвоздикой, сахаром и корицей, загустить разведенным водой крахмалом. Залить киселем вишню и наполнить им рисовый круг. Подавать с молоком.

Состав: *молоко – 0,7 л, масло – 1 ст. ложка, цедра лимона, рис – 200 г, сахар – 4 ст. ложки, ванилин – 1 щепотка, вишня – 1 стакан, корица, гвоздика – 2 шт., вишневый сок – 2 стакана, крахмал – 1 ст. ложка.*

Пудинг из ягод или фруктов

Твердые ягоды или фрукты (крыжовник, вишня, слива) потушить, протереть через сито, добавить сахар. Варить массу до загустения, добавить муку, яичные желтки. Взбить в густую пену белки, добавить 2 столовые ложки сахара. Пену осторожно ввести в массу. В смазанную жиром форму выложить приготовленную массу и запечь в духовке в течение

30 минут. Клубнику, малину использовать целыми или растереть без предварительного прогревания. Подавать пудинг горячим или холодным с молоком или ванильным соусом.

Состав: *ягоды – 500 г, сахар, мука – 4 ст. ложки, яйца – 4 шт., масло – 1 ст. ложка.*

Королевский пудинг с вишней

Натереть лимонную цедру мелко нарезать вишню и изюм. Опустить масло в молоко, вскипятить и залить им хлеб. Добавить сахар, лимонную цедру, вишню и изюм. Отделить желтки от белков. Взбить желтки и добавить в хлебную смесь. Выложить смесь для выпечки в форму, смазанную жиром, и оставить для расслойки на 30 минут. Выпекать в умеренно нагретой духовке при температуре 170 °С в течение 30 минут. Белки взбить в крепкую пену растереть с половиной нормы сахара, смесь взбить, постепенно ввести остальной сахар и снова взбить. Равномерно покрыть пудинг

тонким слоем джема. Сверху выложить смесь и отделать поверхность сахарной пудрой. Поместить пудинг в умеренно нагретую духовку (170 °С) и выдержать до светло-коричневого цвета. Подавать горячим.

Состав: *мякиш свежего белого хлеба – 550 г, молоко – 2 стакана, сливочное масло – 25 г, яйца – 2 шт., сахарный песок – 2 ст. ложки, цедра одного лимона, сахарная пудра – 2 ст. ложки, глазированная вишня и изюм без косточек, джем.*

Пудинг из кабачков и яблок

Кабачки очистить, нашинковать и тушить с молоком и 10 г масла до полуготовности; затем добавить нашинкованные яблоки и сахар и тушить еще 5 минут, после чего всыпать манную крупу, подержать кастрюлю закрытой на краю плиты 10 минут, после этого добавить желток и взбитый белок, вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и запечь. Подавать к столу со сметаной.

Состав: *кабачки – 250 г, яблоки – 1–2 шт., молоко – 0,25 стакана, масло сливочное – 3 ст. ложки, яичные белки и желтки – по 2 шт., манная крупа – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, сметана – 0,5 стакана.*

Пудинг лимонный

Яичные желтки растереть с сахаром, белки взбить до пенистой консистенции. Размягченное сливочное масло, молотые сухари, предварительно поджаренную муку и соль смешать с желтками. Добавить лимонный сок и измельченную цедру. В смесь ввести белки. Все тщательно перемешать, выложить в смазанную маслом форму и довести до готовности на водяной бане.

Состав: *пшеничная мука – 1 неполный стакан, сливочное масло – 150 г, молотые сухари – 2 стакана, сахар – 0,7 стакана, лимонный сок – 2 ст. ложки, цедра половины лимона, яйца – 6 шт., соль.*

Манный пудинг со сливой

Из манки, масла и сахара сварить на молоке крутую манную кашу. Взбить ее, добавить яйцо и сливы, подогреть. Горячую массу положить в форму, сполоснутую холодной водой. Когда остынет, выложить на блюдо. Подавать со сливовым соком или киселем.

Состав: *припущенные и нарезанные сливы (без косточек) – 500 г, молоко – 1 л, манная крупа – 150 г, сахар – 80 г, яйцо – 1 шт., немного масла.*

Пудинг с морковью, яблоками и сливой

Морковь натереть на терке и припустить до готовности с добавлением воды и масла. За 15 минут до готовности добавить сахар, очищенные от сердцевины и кожицы мелко нарезанные яблоки и свежие сливы без косточек и довести яблоки и сливы до готовности. В кипящее молоко или молоко, разбавленное водой, помешивая, всыпать манную крупу и заварить жидкую кашу. Кашу проварить на слабом огне до загустения, снять с плиты; добавить подготовленную морковь с яблоками и сливой, растертый с сахаром яичный желток, соль, хорошо размешать. Добавить взбитый в густую пену яичный белок и осторожно промешать. Массу выложить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сверху посыпать сахаром. Запечь в хорошо нагретой духовке. При подаче разрезать на порции и полить фруктово-ягодным сиропом.

Состав: *манная крупа – 1,5 стакана, молоко – 1 л, яблоки – 2 шт., слива – 5 шт., морковь – 2 шт., масло – 2 ст. ложки, сахар – 5 ст. ложек, молотые сухари – 0,5 ст. ложки, фруктово-ягодный сироп – 1 стакан, яйцо – 1 шт.*

Пудинг из ревеня

Очищенный, нарезанный кусочками ревень сварить, добавив половину нормы сахара, специи и помешивая. Массу охладить, добавить яичные желтки и сухари. Яичные белки взбить, добавить остальной сахар. Белки ввести в массу ревеня, вылить все в форму, смазанную жиром и обсыпанную сухарями, и выпечь в духовке в течение 20 минут. Подавать пудинг горячим или холодным с молоком или ванильным соусом.

Состав: *ревень – 400 г, сахар – 200 г, ванилин или корица, яйца – 6 шт., толченые сухари – 0,5 стакана.*

Тыквенно-яблочный пудинг

Тыкву очистить, нашинковать и тушить в молоке до полуготовности; добавить нашинкованные яблоки и тушить до готовности тыквы, после чего всыпать манную крупу, вымешать и варить еще 5 минут. Охладить, ввести сахар, желток и взбитый белок, осторожно перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду и запечь. Полить маслом и подать к столу.

Состав: *тыква – 200 г, яблоки – 2 шт., молоко – 0,5 стакана, крупа манная – 1 ст. ложка (с верхом), сахарный песок*

– 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки.

Пудинг с тыквой

Отварить рис в молоке, снять с огня и охладить. Добавить по одному желтки, сахар, тыквенное пюре и ванилин. Смесь размешать и ввести взбитые в пену белки, молотые орехи и изюм. Выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму и запечь в духовке.

Состав: *рис – 4 ст. ложки, молоко – 0,5 л, сахар – 4 ст. ложки, яйца – 4 шт., тыква – 500 г, орехи молотые – 0,5 стакана, изюм – 0,5 стакана, ванилин.*

Сладкий пудинг из фасоли

Фасоль замочить на ночь, сварить, процедить, взбить в однородную массу с помощью миксера или провернуть через мясорубку. Отделить белки от желтков. Размягченное масло смешать с сахаром, добавить яичные желтки, перемешать с фасолью, манной крупой или сухарями, тертой цедрой или мускатным орехом, толчеными орехами и взбитыми яичными белками. Форму смазать жиром, посыпать сухарями, выложить в нее приготовленную массу и запечь в духовке в течение 30 минут. Готовый пудинг подать горячим или холодным с фруктовым или ягодным соком, соусом.

Состав: *белая фасоль – 200 г, яйца – 3 шт., сахарный песок – 3 ст. ложки, масло или маргарин – 100 г, сладкие сухари или манная крупа – 2 ст. ложки, мускатный орех или цедра лимона, толченые орехи – 1 ст. ложка.*

Пудинг из белого хлеба с яблоками и творогом

Протертый творог смешать с тертым пшеничным хлебом или молотыми сухарями, яичными желтками, очищенными и нашинкованными яблоками, добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Массу выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму, поставить ее на водяную баню и варить 40 минут. Можно выпечь пудинг в духовке.

Состав: *пшеничный хлеб – 200 г или молотые сухари – 150 г, творог – 250 г, сахар – 3 ст. ложки, яблоки – 5 шт., яйца – 2 шт., маргарин – 1 ст. ложка, панировочные сухари – 1 ст. ложка.*

Пудинг из ржаного хлеба с яблоками

Черствый хлеб и яблоки (без кожицы и сердцевины) нарезать мелкими кубиками и пересыпать сахарным песком. Яблоки уложить рядами в смазанную маргарином и посыпанную сухарями формочку, на них – хлеб. Так наполнить фор-

му доверху. Сбрызнуть маргарином и запечь в духовке. Подать пудинг со сметаной.

Состав: *ржаной хлеб – 50 г, яблоки – 50 г, маргарин – 2 ст. ложки, сахар – 2 ч. ложки, молотые сухари – 1 ч. ложка, маргарин – 1 ч. ложка, сметана – 2 ч. ложки.*

Пудинг с хлебной крошкой

Масло смешать с сахаром и взбить венчиком до образования густой белой пенистой массы, постепенно, непрерывно помешивая, ввести в нее один за другим желтки, а затем два целых яйца. Полученную смесь размешать с хлебной крошкой, шоколадом, натертым на крупной терке, мелко нашинкованной лимонной цедрой, миндалем. Хорошо взбить оставшиеся белки и размешивая, постепенно добавить в смесь. Приготовленную таким образом массу вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Варить на водяной бане до готовности. Перед подачей на стол пудинг вынуть из формы и полить ванильным соусом. Подать пудинг горячим.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.