ВОЛШЕБНЫЕ ДЕСЕРТЫ

для отличного настроения



НАТАЛЬЯ СТРИЖ

Наталья Стриж

Волшебные десерты для отличного настроения

«Автор»
2026

Стриж Н.

Волшебные десерты для отличного настроения / Н. Стриж — «Автор», 2026

Откройте мир домашних десертов, которые получаются с первого раза!«Волшебные десерты для отличного настроения» — это сборник из 30 проверенных рецептов от Натальи Стриж. Здесь собраны лучшие сладости: нежные муссы, эффектные трайфлы, классическое тирамису, шоколадный фондан с жидкой серединкой, крем-брюле, трилече, парфе и полезные десерты с хурмой и чиа.Что внутри:Пошаговые инструкции с точными граммовками — никаких рецептов «на глаз».Авторские пометки «ВАЖНО», которые спасают от типичных ошибок.Множество рецептов без выпечки — экономьте время и силы.Только доступные продукты из обычного магазина.Эта книга создана для тех, кто хочет превратить обычное чаепитие в праздник. Готовьте с удовольствием и радуйте близких!Приятного аппетита!

© Стриж Н., 2026
© Автор, 2026

Содержание

ВВЕДЕНИЕ 5
Для комфортной работы вам понадобятся: 6
Мусс шоколадный 7
Десерт вишневый 9
Десерт творожно-йогуртовый 11
Десерт каталонский (крем-брюле) 13
Конец ознакомительного фрагмента. 14

Наталья Стриж
Волшебные десерты для отличного настроения

ВВЕДЕНИЕ

Добро пожаловать в мир, где каждый десерт несет в себе частицу магии! «Волшебные десерты для отличного настроения» — это не просто кулинарная книга, а ваш надежный путеводитель по миру сладостей, которые получаются всегда.

Вы держите в руках расширенное издание с 30 проверенными рецептами, созданными специально для того, чтобы превратить обычное чаепитие в праздник. Здесь вы найдете:

Простые десерты без выпечки для тех, кто ценит время;

Нежные муссы и кремы из доступных ингредиентов;

Эффектные трайфлы и парфе, которые выглядят как из ресторана;

Полезные сладости с хурмой, чиа и натуральными подсластителями;

Изысканную классику и уютную выпечку для особых случаев.

Каждый рецепт снабжен пошаговыми инструкциями и важными нюансами, чтобы даже новичок чувствовал себя уверенно.

Открывайте страницу за страницей, и вы убедитесь: волшебство на кухне доступно каждому.

Приготовьтесь к тому, что ваши близкие будут просить добавки, а гости — делиться рецептами!

Для комфортной работы вам понадобятся:

Блендер
Форма для выпечки
Красивые креманки и сервировочные стаканы
Ситечко
А всё остальное — это ваше вдохновение и любовь!

Мусс шоколадный



Вам понадобится:
120 мл молока
6 г желатина
40 мл воды
160 г горького шоколада
250 мл жирных сливок (33%)

Приготовление:
Желатин подготовьте заранее по инструкции на упаковке.
Молоко разогрейте до появления первых пузырьков (не кипятите!), снимите с плиты и добавьте шоколад. Размешайте до однородности.
Добавьте замоченный желатин в горячую шоколадную массу и снова перемешайте.
ВАЖНО:

Если желатин не быстрорастворимый, замочите его минимум на 40 минут, затем растворите импульсами в микроволновой печи или на водяной бане перед введением в смесь.

Сливки взбейте до крепких пиков и аккуратно соедините с остывшей шоколадной массой.

Разлейте по формочкам, накройте фольгой (чтобы мусс не впитал запахи) и уберите в холодильник до полного застывания.

Перед подачей обязательно дайте десерту постоять 10–15 минут при комнатной температуре — так текстура станет невероятно нежной!

Это мега, просто мега вкусно!!!

Приятного аппетита!

Десерт вишневый



Вам понадобится:
400 г вишни без косточек
120–150 г сахара (зависит от кислоты вишни)
125 мл воды

200 мл сливок 33–35%
15 г желатина

Приготовление:

Вишню выложите в жаропрочную форму, всыпьте сахар, влейте воду. Доведите до кипения и проварите 5–7 минут.

Пробейте блендером до однородности и протрите через мелкое сито.

Верните массу в сотейник, добавьте желатин и при постоянном помешивании подогрейте.

ВАЖНО:

Не доводите до кипения после добавления желатина, иначе он потеряет желирующие свойства!

Охладите вишневую массу до комнатной температуры.

Очень холодные сливки взбейте до пиков и аккуратно вмешайте в вишневую основу, сохраняя воздушность.

Разлейте по креманкам, накройте фольгой и отправьте в морозильную камеру на 15–20 минут для быстрого схватывания, затем храните в холодильнике.

Совет:

Для более нежной подачи достаньте десерт из холодильника за 10 минут до подачи.

Приятного аппетита!

Десерт творожно-йогуртовый



Вам понадобится:
180 г мягкого творога 5%
1 ч. л. какао без сахара
4 ст. л. натурального йогурта 3,5%
50 мл молока
5 г быстрорастворимого желатина
подсластитель по вкусу (мёд)

Приготовление:
Молоко слегка подогрейте и растворите в нём желатин при помешивании.

В чашу блендера отправьте творог, йогурт, какао и подсластитель. Взбейте до однородности.

Влейте молоко с желатином и ещё раз тщательно взбейте.

Разлейте по формочкам, накройте плёнкой и уберите в холодильник на 2 часа (или в морозилку на 20 минут).

Приятного аппетита!

Десерт каталонский (крем-брюле)

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.