Фонд Хабенского

Печеньки добра

Новогодние рецепты волшебства



Фонд Хабенского

Рецепт торта "Прага" от семьи Владика Щукина





Ингредиенты:



Тесто

- Яйца – 2-3 шт
- Сахар – 200-250 гр
- Какао – 3 ч. ложки с горкой
- Сода – 1 ч. ложка
- Сметана – 200 гр
- Мука – 1 стакан

Крем

- Сливочное масло – 200-250 гр
- Вареная сгущенка – 150 гр



Глазурь

- Шоколад – 2 плитки

Приготовление:

1. Для теста яйца взбить с сахаром до образования белой пены. Добавить какао, соду (не гасить) и сметану, перемешать. Затем всыпать муку и еще раз перемешать до однородности.

2. Разлить тесто поровну по двум круглым формам и выпекать при 180°С в течение 25–30 минут. Готовность проверить шпажкой. Затем коржи остудить и разрезать каждый вдоль на 2 части. В результате получится четыре коржа.

3. Для крема размягченное сливочное масло взбить с вареной сгущенкой до однородной консистенции.

4. Собрать торт, покрывая каждый корж кремом.

5.Для глазури растопить шоколад и равномерно распределить его по поверхности торта.

6. Убрать торт в холодильник, чтобы крем и шоколадная глазурь застыли.

Фонд Хабенского

Рецепт яблочного пирога от семьи Насти Чербаевой





Ингредиенты:

- Яблоки – 300 г
- Яйца – 5 шт
- Сахар – 200 г
- Мука – 180 г
- Сливочное масло – 10 г
- Разрыхлитель – 2 г
- Корица – 2 г

Приготовление:

1. Очистите яблоки от сердцевины и семян, нарежьте кубиками размером около 1 см.
2. В отдельной емкости взбейте яйца с сахаром до образования устойчивой пены.
3. Постоянно помешивая, постепенно добавьте муку, разрыхлитель и корицу. Выложите в тесто яблоки и тщательно перемешайте до однородности.
4. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и выложите в нее тесто. Закройте крышку.
5. Выпекайте при 180 градусах 1 час 10 минут.
6. За 20 минут до окончания программы аккуратно переверните шарлотку и готовьте до окончания времени.

Фонд Хабенского

Рецепт бисквитного торта от семьи Кати Коскиной



Ингредиенты:



На один корж

- Яйца – 4 шт
- Сахар – 200-250 гр
- Мука – 200-250 гр
- Ванилин – по вкусу
- Разрыхлитель – щепотка

Заварной крем

- Яйцо – 1 шт
- Молоко – 500 мл
- Мука – 2-3 ст. ложки
- Сахар – 2-4 ст. ложки

Начинка и украшение

- Фрукты/ягоды – 200 гр
- Сахар – 20-40 гр
- Шоколад – 2 плитки
- Грецкие орехи – декор

Приготовление:

1. Для бисквита яйца взбить с сахаром до светлой пышной массы. Добавить муку, ванилин и разрыхлитель, аккуратно перемешать. Противень застелить пергаментом и слегка смазать маслом.

2. Вылить тесто на противень и выпекать в духовке, разогретой до 180°С, до золотистой корочки. Готовность проверить деревянной шпажкой. Остудить бисквит и разрезать на несколько коржей. Для высокого торта количество ингредиентов нужно увеличить пропорционально числу коржей.

3. Для заварного крема смешать молоко, яйцо, муку и сахар. Варить на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения. Затем остудить.

4. Фрукты или ягоды проварить с сахаром (количество сахара регулировать в зависимости от того, насколько кислые ягоды или фрукты). Можно использовать свежие, замороженные или консервированные фрукты. Готовую начинку остудить.

5. Собираем торт, чередуя бисквитные коржи, крем и фруктовую начинку. Количество слоев зависит от желаемой высоты торта и количества приготовленных коржей.

6. Для глазури растопить шоколад на водяной бане или в микроволновке до однородной жидкой массы. Покрыть торт глазурью, а сверху посыпать измельченными грецкими орехами.

7. Убрать торт в холодильник, чтобы глазурь застыла, а коржи пропитались кремом.

Фонд Хабенского



Рецепт сливочного мороженого с вареньем из черной смородины от семьи Ксюши Шашариной



Ингредиенты:

- Сливочное мороженое или пломбир – 500 г
- Варенье из черной смородины – 4-5 ст. ложек
- Сливки – 2 ст. ложки
- Свежие ягоды или тертый шоколад (декор)

Приготовление:

Шаг 1. Достать мороженое из морозилки и оставить на 5–10 минут, чтобы оно стало мягче и его было удобно перемешивать.

Шаг 2. Переложить мороженое в большую миску, добавить варенье из черной смородины и, если хочется более нежной консистенции, немного сливок.

Шаг 3. Аккуратно соединить ингредиенты ложкой или лопаткой. Можно перемешать до однородности, а можно оставить красивые смородиновые разводы.

Шаг 4. Переложить десерт в контейнер и убрать в морозилку на 30–60 минут, чтобы мороженое снова стало плотным.

Шаг 5. Разложить мороженое по креманкам и по желанию украсить ягодами или тертым шоколадом.

Фонд Хабенского



Рецепт медовой коврижки от семьи Егора Таланова

Ингредиенты:

- Крепкий черный чай – 1 стакан
- Мед – 4 ст. ложки
- Сахар – 1/2 стакана
- Яйцо – 1 шт
- Растительное масло – 1/2 стакана
- Мука – 1,5 стакана
- Разрыхлитель – 1 ч. ложка
- Какао – 2 ст. ложки
- Кедровые орехи – по вкусу
- Изюм, цукаты, гвоздика, кориа – по желанию
- Гвоздика, корица, мускатный орех – по вкусу



Приготовление:

Шаг 1. Заварите крепкий черный чай и дайте ему немного остыть.

Шаг 2. В глубокой миске смешайте чай, мед, сахар, яйцо (если используете) и растительное масло. Перемешайте до однородности.

Шаг 3. В отдельной миске соедините муку, разрыхлитель и какао. Добавьте орехи, изюм, цукаты и специи по вкусу.

Шаг 4. Влейте жидкую смесь в сухие ингредиенты и перемешайте до однородного теста.

Шаг 5. Переложите тесто в форму для выпечки и поставьте в разогретую до 180°C духовку на 30 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой.

Шаг 5. Дайте коврижке немного остыть, нарежьте и подавайте к чаю.

**Если хотите приготовить постную коврижку, яйцо можно не добавлять. Для чая подойдет как обычный черный, так и чай с бергамотом или другими ароматными добавками!*

Фонд
Хабенского

С наилучшими пожеланиями!

bfkh.ru

