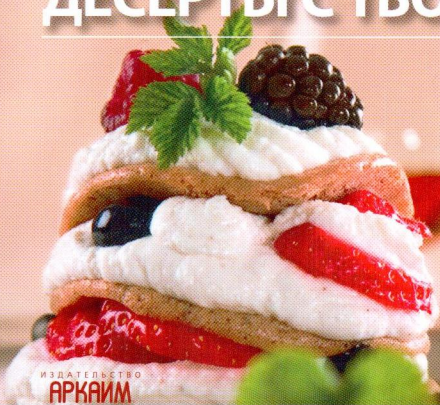


ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА

# ДЕСЕРТЫ С ТВОРОГОМ



ИЗДАТЕЛЬСТВО  
**АРКАИМ**



## АБРИКОСОВЫЙ ТВОРОГ

на 4 порции

- |                       |                    |  |
|-----------------------|--------------------|--|
| • творог обезжиренный | <b>300 г</b>       | • Творог соедините с абрикосовым джемом, минеральной водой, цедрой и небольшим количеством лимонного сока. |
| • абрикосы            | <b>200 г</b>       | • Абрикосы, удалив косточки, нарежьте дольками.  |
| • джем абрикосовый    | <b>2 ч. ложки</b>  | • Оставшийся лимонный сок смешайте с медом, добавив мяту.  |
| • вода минеральная    | <b>2 ст. ложки</b> | • Залейте абрикосы полученной смесью и оставьте на 30 минут. После чего соедините их с творогом.           |
| • сок лимона          | <b>2 ст. ложки</b> | • При подаче творог выложите в вазочки и оформите листиками мяты.  |
| • цедра лимона тертая | <b>1 ст. ложка</b> |  |
| • мед                 | <b>2 ч. ложки</b>  |  |
| • мята рубленая       | <b>1 ч. ложка</b>  |  |

время приготовления: 30 минут + маринование







## ТВОРОЖНАЯ МАССА С ИЗЮМОМ

на 4 порции

- |                        |                    |   |
|------------------------|--------------------|---|
| • творог               | <b>350 г</b>       | • Творог протрите через сито, до-<br>бавьте сахар, сливочное мас-<br>ло, сметану, соль, изюм, ванилин<br>и перемешайте. |
| • сахар                | <b>2 ст. ложки</b> |   |
| • масло сливочное      | <b>50 г</b>        |   |
| • сметана              | <b>1 ст. ложка</b> |   |
| • изюм<br>без косточек | <b>100 г</b>       | • Переложите полученную массу<br>в полотняный мешок и поместите<br>ее под пресс между двумя дере-<br>вянными дощечками. |
| • ванилин              |                    | • Охлаждайте 6–8 часов.   |
| • соль                 |                    | • При подаче выложите на тарелки.   |

время приготовления: 35 минут + охлаждение

## АБРИКОСЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ►

на 2 порции

- |                          |                    |  |
|--------------------------|--------------------|--|
| • абрикосы               | <b>20 шт.</b>      | • Творог протрите через сито, добавьте рубленые орехи, мед, сливки и перемешайте.                    |
| • творог                 | <b>200 г</b>       |  |
| • орехи грецкие рубленые | <b>4 ст. ложки</b> | • Абрикосы разрежьте пополам, удалите косточки, половинки абрикосов наполните приготовленной массой. |
| • мед                    | <b>1 ст. ложка</b> |  |
| • сливки                 | <b>½ стакана</b>   |  |
| • кокосовая стружка      | <b>2 ст. ложки</b> | • При подаче оформите кокосовой стружкой.  |

время приготовления: 25 минут











## ДЕСЕРТ ИЗ ЯГОД И ТВОРОГА

на 4 порции

- ягоды свежие
- сахар
- творог
- корица молотая
- сливки густые
- ванилин

**250 г**

**6 ст. ложек**

**250 г**

**½ ч. ложки**

**1 стакан**

- Часть ягод оставьте для оформления, остальные положите в кипящий сироп из сахара и нескольких ложек воды, проварите 5 минут и охладите.
- Творог разотрите с сахаром и корицей; сливки взбейте в миксере, добавляя ванилин, и подмешайте к творожной массе.
- В высокие стаканы положите слой ягод, потом слой творожной массы, опять ягоды и снова творог. Оформите оставшимися сливками и ягодами.

время приготовления: 20 минут

## КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ С КЛУБНИКОЙ ►

на 5 порций

- |                         |                    |  |
|-------------------------|--------------------|--|
| • творог                | <b>250 г</b>       | • Взбейте творог с молоком и медом.  |
| • клубника              | <b>150 г</b>       | Добавьте лимонную цедру (1–2).   |
| • мед                   | <b>80 г</b>        | • Положите часть клубники и продолжайте взбивать еще 2 минуты (3).   |
| • цедра лимонная тертая | <b>1 ч. ложка</b>  | • Перед подачей отсадите творожный крем в креманку из кондитерского мешочка, оформите клубникой, листиками мяты. |
| • сливки                | <b>2 ст. ложки</b> |  |



1



2



3

время приготовления: 35 минут





## КРЕМ «СНЕЖИНКА»

на 2 порции

- сметана
- сахар
- творог
- сироп ягодный
- желатин

**2 ст. ложки**

**1 ст. ложка**

**85 г**

**3 ст. ложки**

**1 ч. ложка**

- Творог протрите через сито, добавьте сахар, взбитую сметану (1).
- Желатин, предварительно замоченный до набухания, распустите на водяной бане и введите в творожную смесь (2).
- Массу тщательно перемешайте и разложите по формочкам (3), выдержите в холодильнике около часа. Перед подачей выложите крем из формочек и полейте сиропом.



1



2



3

время приготовления: 1 час + охлаждение

# ТОРТ «ВИШЕНКА»



на 10 порций

## для начинки:

- вишня без косточек 300 г
- коньяк 2 ч. ложки
- желатин 1 ст. ложка
- сахар 2 ст. ложки

## для теста:

- яйца 4 шт.
- сахар 3 ст. ложки
- мука пшеничная 2 ст. ложки
- крахмал 1 ч. ложка

## для крема:

- творог мягкий 200 г
- сливки ½ стакана
- сахар 2 ст. ложки

- Для теста соедините яйца с сахаром, перемешайте, добавьте муку и крахмал (1).
- Тесто для торта выпекайте при 200 °С. Корж остудите и разрежьте вдоль на 2 части. Для крема сливки взбейте с сахаром, творогом.
- Для начинки вишню соедините с коньяком (2), добавьте немного воды, сахар, доведите до кипения и проварите 5 минут. Предварительно замоченный и набухший желатин распустите на водяной бане, смешайте с вишней (3), остудите. Коржи прослоите кремом.
- Оберните торт пергаментом, чтобы сформовать бортик, выложите вишневую начинку. Торт охладите.



1



2



3

время приготовления: 1 час 30 минут + охлаждение







# ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ

на 8 порций

## для теста:

- мука пшеничная **1 стакан**
- маргарин **140 г**
- сахар **½ стакана**
- яйцо **1 шт.**
- сода пищевая **½ ч. ложки**

## для начинки:

- творог **400 г**
- изюм **150 г**
- без косточек **½ стакана**
- сахар **4 шт.**
- яйца
- ванилин

- Для теста маргарин и сахар разотрите, введите яйцо, всыпьте муку, смешанную с содой, перемешайте.
- Тесто раскатайте (1) и выложите на дно формы.
- Для начинки яйца взбейте с сахаром (2), добавьте протертый через сито творог, изюм, ванилин, перемешайте.
- Выложите начинку на тесто (3). Выпекайте при 250 °С. Охладите. При подаче выложите на блюдо. Оформите консервированными фруктами.

время приготовления: 1 час 20 минут



## СЫРНИКИ В КОКОСОВОЙ СТРУЖКЕ ►

**на 5 порций**

- творог домашний **400 г**
- масло сливочное **2 ст. ложки**
- сметана **4 ст. ложки**
- сахар **4 ст. ложки**
- изюм **2 стакана**
- кокосовая стружка **2 ст. ложки**
- Творог протрите через сито, добавьте сметану, сахар, изюм, масло и тщательно вымесите.
- Из полученной массы сформируйте небольшие шарики, обваляйте их в кокосовой стружке и поместите в холодильник.
- Подавайте охлажденными.

**время приготовления: 30 минут**





## ▶ ПИРОГ ИЗ ТВОРОГА С ФРУКТАМИ

на 6 порций

- |                   |             |  |
|-------------------|-------------|--|
| • творог          | 500 г       | • Изюм хорошо промойте, обсушите, залейте ликером и выдержите 3–5 часов.                       |
| • киви            | 2 шт.       | • Творог протрите, добавьте молоко, муку, сахар и яйца, тщательно взбейте и смешайте с изюмом. |
| • бананы          | 2 шт.       | • Выложите приготовленную массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму.                   |
| • молоко          | 1 стакан    | • Выпекайте в духовке при 170 °С 20 минут.   |
| • сахар           | 250 г       | • Пирог охладите и оформите кружочками киви и бананов.   |
| • мука кукурузная | 1 ст. ложка |  |
| • яйца            | 3 шт.       |  |
| • изюм            | 2 ст. ложки |  |
| • ликер кофейный  | 1 ч. ложка  |  |
| • масло сливочное | 1 ст. ложка |  |

время приготовления: 40 минут + настаивание

## ДЕСЕРТ «ТВОРОЖОК»



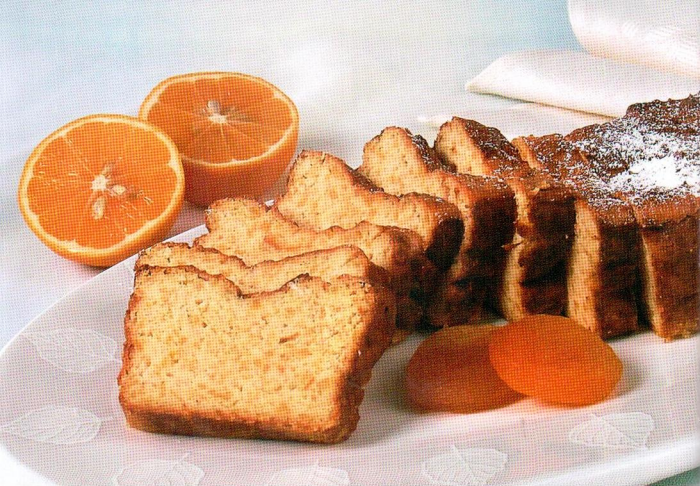
**на 4 порции**

- |                             |                    |  |
|-----------------------------|--------------------|--|
| • творог жирный             | <b>500 г</b>       | • Творог протрите через сито, затем взбейте со сливками или сметаной, постепенно добавляя сахар, смешанный с корицей.  |
| • сливки густые или сметана | <b>4 ст. ложки</b> |  |
| • сахар                     | <b>4 ст. ложки</b> | • В креманки разложите творожную массу, прослаивая морковным вареньем. Последний слой творожной массы отсадите из кондитерского мешка с фигурной насадкой. Охладите. |
| • корица молотая            | <b>1 ч. ложка</b>  |  |
| • варенье морковное         | <b>400 г</b>       | • Перед подачей на поверхность десерта нанесите рисунок растопленным шоколадом.  |
| • шоколад                   | <b>100 г</b>       |  |

**время приготовления: 20 минут**









## КЕКС ИЗ ТВОРОГА С КУРАГОЙ

на 6 порций

- творог **500 г**
- курага **100 г**
- кукурузные хлопья **2 стакана**
- лимон **1 шт.**
- яйца **2–3 шт.**
- сахар **3 ст. ложки**
- масло сливочное **1 ст. ложка**
- сахарная пудра **1 ст. ложка**

- Творог вместе с курагой и очищенным от зерен лимоном пропустите через мясорубку. Яичные желтки разотрите с сахаром, соедините с полученной массой, добавьте толченые кукурузные хлопья, перемешайте. Дайте постоять 10–15 минут, затем добавьте взбитые яичные белки.
- Массу выложите ровным слоем в смазанную маслом и посыпанную толчеными кукурузными хлопьями форму, смажьте яйцом и выпекайте до образования золотистой корочки.
- Кекс охладите, выньте из формы, разрежьте на порции и посыпьте сахарной пудрой.

время приготовления: 20 минут

## СЫРНИКИ ПО-КИЕВСКИ



### на 4 порции

- творог **550 г**
- мука **80 г**
- сахар **3 ст. ложки**
- яйцо **½ шт.**
- соль
- ванилин
- сухари белые **½ стакана**
- сахарная пудра **2 ст. ложки**

### для начинки:

- изюм без косточек **60 г**
- джем **40 г**
- маргарин **60 г**

- Творог протрите, добавьте муку, яйцо, сахар, соль и ванилин, разведенный горячей водой. Хорошо перемешайте и сформируйте 8 лепешек толщиной 5–7 мм.
- Для начинки изюм залейте кипятком, распарьте, обсушите и перемешайте с джемом.
- На творожные лепешки разложите начинку, соедините края и придайте сырникам овальную форму, запанируйте их в измельченных белых сухарях.
- Обжарьте сырники до образования золотистой корочки, затем прогрейте в духовке. При подаче посыпьте сахарной пудрой.

время приготовления: 30 минут





## ГРУШИ С ТВОРОГОМ

на 4 порции

- |                   |                    |   |
|-------------------|--------------------|---|
| • груши           | <b>2 шт.</b>       | • Груши разрежьте пополам. Сердцевину удалите. Полейте лимонным соком и наполните половинки творожной массой. |
| • сок лимонный    | <b>2 ст. ложки</b> |   |
| • масса творожная | <b>6 ст. ложек</b> |   |
| • листья мяты     |                    |   |
- Груши выложите на тарелку, оформите листиками мяты.

время приготовления: 10 минут



## БИСКВИТНО-ЯГОДНЫЙ СЫРНИК ►

на 5 порций

- |  |                    |   |
|--|--------------------|---|
| • творог                               | <b>300 г</b>       | • Малину засыпьте сахаром. Когда выделится сок, влейте коньяк.  |
| • желтки яичные                        | <b>3 шт.</b>       | • Ванилин растворите в небольшом количестве горячей воды.   |
| • масло сливочное                      | <b>125 г</b>       | • Для приготовления сырной массы масло разотрите с сахарной пудрой, добавляя по одному желтки и порциями творог. Взбейте до однородной массы. В конце взбивания добавьте несколько капель ванилина. |
| • сахарная пудра                       | <b>½ стакана</b>   | • На тарелку уложите слоями бисквит, малиновую массу, сырную массу, пока не кончатся компоненты. Поставьте сырник в холодильник на 2 часа.  |
| • ванилин                              |                    | • При подаче оформите сырной массой.  |
| • бисквит готовый                      | <b>200 г</b>       |   |
| • малина,<br>земляника<br>или клубника | <b>1 стакан</b>    |   |
| • сахар                                | <b>2 ст. ложки</b> |   |
| • коньяк                               | <b>1 ст. ложка</b> |   |

время приготовления: 40 минут + охлаждение



## СОДЕРЖАНИЕ

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Абрикосовый творог          | 2  |
| Творожная масса с изюмом    | 4  |
| Абрикосы фаршированные      | 6  |
| Десерт из ягод и творога    | 8  |
| Крем творожный с клубникой  | 10 |
| Крем «Снежинка»             | 12 |
| Торт «Вишенка»              | 14 |
| Торт творожный              | 16 |
| Сырники в кокосовой стружке | 18 |
| Пирог из творога с фруктами | 20 |
| Десерт «Творожок»           | 22 |
| Кекс из творога с курагой   | 24 |
| Сырники по-киевски          | 26 |
| Груши с творогом            | 28 |
| Бисквитно-ягодный сырник    | 30 |

