





Екатерина
Сардановская

Творой, сдоба и любовь

НЕЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ
ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2024

Содержание

Вступление	7
От автора	8

Глава 1 *Виды творога,* *как приготовить домашний творог*

Домашний творог	14
-----------------------	----

Глава 2 *Запеканки и сырники*

Запеканки	18
Сырники	19
Творожная запеканка с изюмом	20
Творожная запеканка с кремчизом	23
Творожная запеканка «Нежная»	24
Творожная запеканка с халвой	27
Творожная запеканка со сгущенкой	29
Сырники классические с манкой	30
Сырники кокосовые	33
Сырники, запеченные в сметанном соусе	34
Сырники с маком	36
Рикоттники	39

Глава 3 *Блинчики, оладьи, вареники*

Творожные блинчики	42
Оладушки из творога	45
Блинчики с творожной начинкой	46

Вареники классические с творогом	51
Ленивые вареники с вишней	53
Творожные вафли	54

Глава 4

Пироги, кексы, булочки

Королевская ватрушка	59
Творожный кекс с изюмом	60
Сочники	64
Творожные бейглы	67
Ватрушки с ягодами и штрейзелем	68
Тарт с творогом и голубикой	73
Творожный штрудель с маком	74
Творожная шарлотка с грушами	79
Творожная галета с карамельными яблоками	80
Шоколадный пирог с творожными шариками	83
Творожные пончики с шоколадом	85
Творожные улитки с ореховой начинкой	86
Творожная плетенка с джемом и изюмом	89

Глава 5

Праздник с творогом

Рождественский творожный штоллен	93
Творожный кулич без дрожжей	97
Тирамису	99
Двухслойный чизкейк «Сан-Себастьян»	100
Чизкейк «Нью-Йорк»	103
Меренговый рулет с кремчизом	104
Чизкейк «Пахлава»	107
Заключение	110
Спасибо	111



Вступление

Казалось бы, начать писать третью кулинарную книгу гораздо проще, чем вторую и тем более первую. Но для меня всегда как в первый раз. Вновь присутствует волнение, понравится ли книга, будут ли пользоваться рецептами, а не просто хранить ее на полке.

Именно это каждый раз побуждает меня находить новые, при этом простые в исполнении и доступные по ингредиентам рецепты, которые придутся по душе каждой семье. Конечно же не забывая и о старых, проверенных временем и не одним поколением.

Писать о твороге и творожных блюдах для меня — одно удовольствие, я обожаю этот продукт. Он великолепен как в составе теста, так и в качестве начинок. Но ограничиваться лишь творогом я все же не стала, добавив в книгу рецепты с использованием уже полюбившихся творожных сыров, таких как кремчиз, маскарпоне и рикотта.

Уверена, в книге каждый найдет блюда, напоминающие те, что готовили наши мамы и бабушки. Будь то ватрушки или сырники, ленивые вареники или запеканки. А может быть, налистники или оладьи?

Праздничный стол тоже не останется без творожных угощений. Рождественский штоллен, пасхальный кулич, меренговый рулет с кремчизом для дня рождения или тирамису для чашечки кофе с друзьями.

Я рада приветствовать вас на страницах моей новой книги и добро пожаловать в мир творожного удовольствия!

От автора

В своей первой книге я уже рассказывала о том, что детство мое пахло исключительно сдобой и выпечкой.

Нет, конечно же, в доме имелись и мясные закуски, но булочки, запеканки и сырники занимали особое, я бы даже сказала, почетное место как на столе, так и в моем сердце.

Но если бы меня спросили о самом ярком воспоминании, связанном с творогом, то на ум почему-то приходит это.

Начиная с первого класса, уходя на работу, мама всегда оставляла мне завтрак на столе. И если в выходные она баловала блинами, пирогами и другими печными радостями, то в будние дни на завтрак чаще всего были горячие бутерброды, сваренные вкрутую яйца или творог, смешанный с сахаром и сметаной. В качестве дополнения непременно были ломтики батона за 1 рубль 80 копеек.

Творог для этого нехитрого блюда мама покупала деревенский, на развес и с высокой жирностью. Смешивала его с небольшим количеством сметаны, парой ложек сахара, иногда добавляла изюм или курагу. Сахар всегда был довольно крупным, плохо растворялся, а иногда и вовсе попадался небольшими слипшимися комочками и громко хрустел на зубах. Эту так называемую творожную массу можно было есть ложкой в прикуску с тем самым батончиком или намазав на него же внушительным слоем. Мне, честно, больше нравился второй вариант.

Но в этой книге я, конечно же, поделюсь с вами другими, куда более изысканными и вкусными творожными рецептами. Тем более что творожные запеканки и сырники стали теперь моими, не побоюсь этого слова, коронными блюдами.

Как и предыдущие две книги, эту я также начну с теории, без нее в нашем кулинарном деле никуда.

Итак, что такое творог, какой он бывает и с чем же его едят, кроме батона.





ГЛАВА 1

*Виды творога,
как приготовить
домашний творог*

