

Дорогие читатели!

Благодарю за доверие и приобретение моей книги! Я искренне верю, что десерты, опубликованные в этом сборнике, придутся вам по душе!

Давайте знакомиться. Меня зовут Людмила, но друзья обращаются просто Лю. Готовить я начала после замужества, а интерес к приготовлению блюд появился около 5–6 лет назад, тогда и начала вести блог.

Первым блюдом, опубликованным в моих соцсетях, было песочное печенье. Людям очень понравился рецепт, и я поняла, в какую сторону нужно двигаться.

Сладкое любят все, и я постаралась в этой книге собрать для вас все самое вкусное и простое!

Кстати, некоторые мои авторские рецепты разлетелись по соцсетям и пользуются популярностью даже у зарубежных фудблогеров, которые воплощают в жизнь мои идеи и делятся роликами в интернете.

Почему же десерты? Всегда считала, что именно сладкое определяет и задает настроение на весь день! Лично я не могу не съесть кусочек чего-то вкусного за весь день!

Мои рецепты очень простые, понятные, доступные. Здесь вы найдете десерты для любого сладкоежки.

Жить без сладкого скучно, так давайте же разукрасим будни вкусняшками! Приятного аппетита!

Людмила Кисиева,  
@solimperchim



# МУЧНЫЕ И САХАРИСТЫЕ ДЕСЕРТЫ



Советы

*Если вы используете стручок ванили, после приготовления можно вынуть его из сливок, а семена оставить для насыщенного вкуса.*

*Для более кремовой текстуры можно добавить немного коровьего или кокосового молока.*

*Панна-котту можно подавать как самостоятельный десерт или использовать как основу для слоеных десертов.*



Панна-котта — итальянский десерт на основе сливок, который обычно готовится с ванилью и подается холодным. Никого не оставит равнодушным этот потрясающе сливочный и нежный вкус. Вот простой рецепт панна-котты:

# ПАННА-КОТТА

## Ингредиенты:

сливки (33% жирности) —  
500 мл

сахар — 1 ст. л.

ванильный экстракт — 1 ч.л.  
(или 1 стручок ванили)

желатин — 2 ч. л.

холодная вода — 4 ст. л.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- В маленькой миске смешайте желатин с холодной водой. Оставьте на 5–10 минут, чтобы желатин набух.
- В небольшой кастрюле нагрейте сливки на среднем огне, но не доводите до кипения.
- Добавьте сахар и ванильный экстракт (или разрежьте стручок ванили вдоль и добавьте его в сливки). Хорошо перемешайте, чтобы сахар растворился.
- Когда сливки будут горячими, но не закипят, добавьте желатин. Тщательно перемешайте, чтобы весь желатин растворился.
- Разлейте смесь по формочкам или стаканам. Остудите при комнатной температуре, затем поставьте в холодильник на 4–6 часов или на ночь, чтобы панна-котта застыла.
- Перед подачей можно украсить десерт фруктами, ягодами, шоколадной стружкой или карамелью по вкусу.



# ТОРТЫ





Делюсь проверенным рецептом шоколадных бисквитных коржей, которые можно использовать для тортов, пирожных или трайфла. Получаются воздушные, сочные, красивые.

## ШОКОЛАДНО — БИСКВИТНЫЕ КОРЖИ

### Ингредиенты:

яйцо — 4 шт.

сахар — 150 г

ванильный экстракт  
(по желанию) — 1 ч. л.

мука — 120 г

какао-порошок — 30 г

разрыхлитель — 1/2 ч. л.

соль — 1/4 ч. л.

сливочное масло — 50 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- В большой миске взбейте яичные белки до образования пены. Постепенно добавляйте 100 г сахара и продолжайте взбивать до пиков (когда белки стоят острыми вершинами).
- В отдельной миске взбейте желтки с 50 г сахара и ванильным экстрактом до светлой и пышной массы. Аккуратно вмешайте желтковую смесь в белковую, используя движения сверху вниз.
- В другой миске смешайте муку, какао-порошок, разрыхлитель и соль. Просейте сухие ингредиенты через сито в яичную смесь и аккуратно перемешайте до однородности. Добавьте растопленное сливочное масло и снова аккуратно перемешайте.
- Вылейте тесто на форму, застеленную пергаментной бумагой, и равномерно распределите по поверхности. Поставьте форму в духовку и выпекайте примерно 15–20 минут при 180°C. Проверьте готовность зубочисткой: она должна выходить сухой.
- Достаньте корж из духовки и дайте ему немного остыть в форме. Затем выложите его на решетку и полностью охладите.



# БАНАНОВЫЕ ДЕСЕРТЫ



Необычный вариант сытного завтрака, спасаем спелые бананы. Такой завтрак понравится и взрослым, и детям, особенно если у вас дома есть свежие ягоды.

## БАНАНОВЫЕ МИНИ-ПАНКЕЙКИ

### Ингредиенты:

#### *смесь блинная:*

яйцо куриное — 1 шт.  
молоко — 150 мл  
мука пшеничная — 150 г  
растительное масло — 1 ст. л.  
сахар — 1 ст. л.  
соль — по вкусу  
бананы — 2 шт.

#### *для подачи:*

ягоды — по вкусу  
орехи (любые) — по вкусу  
мед — 2 ч. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Замешайте блинную смесь.
- Бананы нарежьте кружочками, обвалите в тесте и жарьте с двух сторон, как оладьи.
- Готовые мини-панкейки положите в тарелку, украсьте ягодами, орехами, медом.



# СОДЕРЖАНИЕ

Слово автора \_\_\_\_\_ 2

## **МУЧНЫЕ И САХАРИСТЫЕ**

Панна-котта \_\_\_\_\_ 6

Песочное печенье \_\_\_\_\_ 8

Рулет с вишней \_\_\_\_\_ 10

Сырники \_\_\_\_\_ 14

Эклеры \_\_\_\_\_ 16

Слойки с яблоками \_\_\_\_\_ 20

Моти \_\_\_\_\_ 22

Творожная запеканка \_\_\_\_\_ 24

Ягодный пирог \_\_\_\_\_ 26

Маршмеллоу \_\_\_\_\_ 28

Пончики \_\_\_\_\_ 30

Лимонный тарт \_\_\_\_\_ 32

Штрудель \_\_\_\_\_ 36

Булочки с яблоками \_\_\_\_\_ 38

Галета с персиками \_\_\_\_\_ 42

Дубайский чизкейк \_\_\_\_\_ 44

Апельсиновый пекан \_\_\_\_\_ 48

Меренговый рулет с малиной \_\_\_\_\_ 50

Блинный рулет \_\_\_\_\_ 52

Чизкейк Сан-Себастьян \_\_\_\_\_ 54

Быстрая выпечка и слоеного теста \_\_\_\_\_ 56

Хрустящее наслаждение \_\_\_\_\_ 58

Сладкие чебурки с творогом и клубникой \_\_\_\_\_ 60

Тарталетки с малиной \_\_\_\_\_ 62

Десерт Павлова \_\_\_\_\_ 66

Блины \_\_\_\_\_ 68

Радужные кексы \_\_\_\_\_ 70

Безе	72
Венские вафли	74
Рулет с маком	76
Шоколадные маффины	78
Кейк попсы	80
Заварной крем	82
Пахлава	84
Оладьи на кефире	86
Профитроли с кремом	88
Батончик «Баунти»	92
Зефир	94
Ягодный мусс	96
Печенье «Курабье»	98

## **ТОРТЫ**

Шоколадно-бисквитные коржи	102
Торт «Три шоколада»	104
Тирамису	108
Наполеон классический	110
Торт «Птичье молоко»	114
Медовик	118
Торт «Молочная девочка»	122
Пирог «Зебра»	126
Торт «Киевский»	128

## **БАНАНОВЫЕ ДЕСЕРТЫ**

Банановые мини-капкейки	132
Оладьи из банана	134
Печенье банановое с кунжутом	136
Банановый десерт за 5 минут	138
Брауни из банана	140