



**СКАЗОЧНАЯ  
ВЫПЕЧКА**  
*к новогоднему столу*

Вкусный Новый год



Москва  
2015

# СОДЕРЖАНИЕ



Воздушное безе с мороженым  
в винно-ягодном соусе ..... 4

Американское сахарное печенье ..... 6

Яичные тарты ..... 8

Печенье «Подкова» ..... 10



Горячее шоколадное пирожное  
с жидкой начинкой ..... 12

Шоколадный пудинг с фисташками ..... 14

Яблочный штрудель ..... 16

Рождественские кексы ..... 18



Немецкий штолен с цукатами ..... 20

Гугельхопф (немецкий  
рождественский кекс) ..... 22

Симнель (английский  
рождественский кекс) ..... 24

Рождественский кекс традиционный .... 26

Саварен (французский рождественский кекс) ..... 28

Шоколадный рулет «Рождественский» .... 30

Рождественское «полено» ..... 32

Снежная пирамида ..... 34

Ангельский бисквит ..... 36

Румынский новогодний пирог с сюрпризом ..... 38

Эльзасский яблочный пирог ..... 40

Новогодний мандариновый торт ..... 42

Новогодний торт с вишней и заварным кремом ..... 44

Торт «Зимняя фантазия» ..... 46



# ВОЗДУШНОЕ БЕЗЕ С МОРОЖЕНЫМ В ВИННО-ЯГОДНОМ СОУСЕ

- 6 яичных белков
- 1½ стакана сахарной пудры + ½ стакана для соуса
- 1 ч. л. экстракта ванили
- 2 ст. л. кукурузного крахмала
- 1 ст. л. винного уксуса
- 200 г сливочного мороженого
- 1 стакан красного вина
- 250 г свежих или замороженных малины и клубники
- 150 г свежей замороженной красной смородины
- 1 стручок ванили
- 1 палочка корицы
- кардамон, гвоздика по вкусу
- листики мяты для украшения

- 1.** Взбить белки и сахарную пудру на водяной бане до полного растворения сахарной пудры. Снять безе с водяной бани, взбивать миксером до получения пышной массы.
- 2.** Добавить экстракт ванили, кукурузный крахмал и винный уксус, аккуратно все перемешать.
- 3.** Безе выложить небольшими лепешками на бумагу для выпекания, слегка прижать ложкой центр каждой лепешки, чтобы получилось углубление, поставить в разогретую до 120 °С духовку и выпекать в течение часа.
- 4.** Выключить огонь и оставить безе в духовке еще на пару часов, до подсыхания и полного остывания.
- 5.** Выложить в сотейник кардамон и гвоздику вместе с палочками корицы, ванили, сахарной пудрой. Влить вино. Довести смесь на умеренном огне, помешивая, до кипения и варить в течение 3–4 минут, пока часть влаги не испарится и соус не станет гуще.
- 6.** Добавить в винный соус ягоды (если ягоды были замороженными — предварительно разморозить их), кипятить в течение 1 мин. Добавить ½ стакана холодной кипяченой воды, размешать и кипятить еще в течение 2–3 минут, чтобы соус стал гуще. Готовый соус снять с огня, дать охладиться.
- 7.** Безе выложить в бокал для подачи десерта, сверху выложить мороженое, полить винно-ягодным соусом. Украсить листиками мяты.

