



КАНТУЧЧИ (БИСКОТТИ)

Ингредиенты:

2 яйца (1 кат)
щепотка соли
100 г сахара
1 ч.л. ванильного сахара
250 г муки
6 г разрыхлителя
35 мл молока
1 ст.л. рома
50 г сливочного масла
цедра апельсина
120 г наполнителя (орехи, цукаты,
сухофрукты)

Использовать продукты комнатной температуры.

Приготовление:

1. Хорошо взбить яйца с солью и сахаром.
2. Влить молоко, ром, растопленное остывшее сливочное масло и перемешать.

3. Соединить муку с разрыхлителем. Просеять примерно 2/3 муки к тесту и перемешать лопаткой. Добавить орехи, цукаты и сухофрукты.

Я использовала фисташки, изюм и чернослив.

4. Добавить оставшуюся муку в тесто, отложив примерно 2 столовые ложки.

5. Просеять 2 столовые ложки муки на стол, выложить тесто и сформировать два батона.

6. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке примерно 30 минут (верх/низ) до легкого румяного цвета.

7. Достать из духовки батоны и каждый батон (пока они горячие) нарезать хлебным ножом на кусочки толщиной 1-1,5 см. Разложить на противне и просушить при 150 °С в течение 10-15 минут.

8. Хранить герметично.



БАНАНОВЫЙ КЕКС

Ингредиенты:

150 г мякоти банана
1 яйцо
50 г сахара
щепотка соли
60 г сливочного масла
120 г муки
5 г разрыхлителя
1/2 ч.л. корицы
30 г грецких орехов

Для приготовления этого кекса существует главное правило: «Чем спелее бананы – тем вкуснее!». Лучше всего подходят переспевшие, потемневшие бананы. Именно они имеют самый яркий вкус и аромат.

Приготовление:

1. В чаше соединить бананы, яйцо, сахар, соль, мягкое сливочное масло и пробить погружным блендером.
2. В отдельной чаше соединить просеянную муку, разрыхлитель, корицу.

3. Объединить влажные и сухие продукты, перемешать венчиком до однородности. Все комочки муки должны разойтись.

4. Грецкие орехи предварительно обжарить на сухой сковороде, нарубить ножом и добавить к тесту.

5. Форму размером 10x17 см застелить пергаментом или смазать маслом и присыпать мукой.

6. Переложить тесто в форму, сверху можно украсить кусочками банана, орехами.

7. Выпекать при температуре 175 °С, режим верх/низ примерно 40 минут.

Готовность кекса проверять деревянной палочкой. Она должна выходить сухой, без кусочков сырого теста.

8. Перед подачей дать кексу немного остыть на решетке.

Банановый кекс или банановый хлеб прекрасен как в теплом, так и в остывшем виде.



ТОРТ «РАФАЭЛЛО»

Ингредиенты для бисквита:

5 яиц (1 кат.)
130 г сахара
85 г муки
40 г кукурузного крахмала
55 г кокосовой стружки
4 г разрыхлителя
щепотка соли

1. Аккуратно отделить белки от желтков. К белкам добавить щепотку соли, половину сахара и взбить до плотных пиков.
2. Оставшуюся половину сахара соединить с желтками и тоже хорошо взбить до посветления.
3. Соединить сухие продукты: муку, крахмал и разрыхлитель.
4. К желткам добавить кокосовую стружку, перемешать лопаткой.

5. Далее чередуя друг друга добавить в три приема взбитые белки и просеять сухие продукты, начиная с белков. Вмешивать лопаткой осторожными движениями снизу вверх.

Бисквитное тесто должно остаться воздушным.

6. Тесто разделить на две части и распределить по формам диаметром 18 см. Выпекать при 170 °С (верх/низ) примерно 25 минут.

Готовность проверять зубочисткой.

7. Готовые бисквиты охладить на решетке, завернуть в пленку и убрать в холодильник до сборки торта.

Для крема:

300 г белого шоколада (33%)

350 г сливок (35%)

500 маскарпоне

8. Шоколад залить горячими сливками, дать постоять пару минут, чтобы шоколад начал плавиться. Пробить погружным блендером.
9. Накрыть пищевой пленкой контактно и убрать в холодильник на 6-8 часов для стабилизации.
10. Охлажденный ганаш соединить с холодным маскарпоне и взбить пару минут на средней скорости миксера до плотности.
11. Убрать в холодильник до сборки торта.

Для хрустящего слоя:

35 г вафельной крошки

45 г миндальных лепестков

45 г белого шоколада

12. Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновой печи короткими импульсами. К остывшему шоколаду добавить вафлю, миндальные лепестки (или измельченный миндаль) и перемешать.
13. Каждый бисквит разрезать на два коржа.
14. Хрустящий слой разделить на две равные части и распределить тонким, равномерным слоем по двум коржам

из четырех. Убрать в холодильник, чтобы шоколад схватился.

15. Собрать торт в следующей последовательности: корж хрустящим слоем вверх, крем, корж, крем, корж, крем, корж хрустящим слоем вниз. Коржи для дополнительной сочности можно пропитать молоком.

Указанного количества крема достаточно для сборки и выравнивания торта (тонкий слой).

16. Сверху торт обсыпать кокосовой стружкой и украсить по желанию.
17. Вес торта без декора примерно 1800 г.





ТЫКВЕННОЕ ВАРЕНЬЕ С МАКОМ

Ингредиенты:

500 г очищенной тыквы
300 г сахара
1 крупный апельсин
½ ч.л. корицы
1/3 ч.л. имбиря
10 г мака
50 мл воды

Из указанного количества продуктов получается около 600 мл варенья.

Приготовление:

1. Тыкву нарезать на небольшие кусочки (размером 1-2 см), переложить в кастрюлю с толстым дном и засыпать сахаром.
2. Апельсин хорошо промыть и снять с него цедру, только верхнюю оранжевую часть (она нам понадобится дальше). И выжать сок.

3. К тыкве добавить корицу, имбирь, мак, цедру и сок апельсина.
4. Залить водой, накрыть крышкой и тушить на медленном огне практически до готовности.
5. Крышку снять и при необходимости выпарить лишнюю влагу, периодически помешивая лопаткой.

Тыква должна стать мягкой, но при этом не развариться.

6. Готовое варенье можно переложить в стерилизованные баночки и закатать, а можно хранить в холодильнике.

Коробочка ароматного домашнего печенья и небольшая баночка золотистого тыквенного варенья станут приятным комплиментом на любой праздник!