

Быстро-стройные праздничные десерты

Карпаччо из ананасов



*½ свежего ананаса или
целый маленький
1-3 шарика ванильного
мороженого
1 ч.л. сока лайма или лимона*

Свежий ананас чистим, стараясь удалить все коричневые вкрапления, оставшиеся под корочкой. Они могут вызвать появление стоматита. Теперь острым ножом нарезаем его тонкими пластинами.

Выложить на круглое блюдо, а в центр водрузить шарик мороженого. Готовое карпаччо из ананаса можно украсить веточкой мяты и полить ярким фруктовым сиропом.

Бананово-сырный десерт

«Английский трайфл»



Мускатное вино – 100 г

*Любое сладкое готовое печенье
-200 г*

Бананы – 2 шт.

Голубика – 100 г

Яйца – 2 шт.

Сахар – 3 ст.л.

Маскарпоне – 200 г

Клубника

Немного раздавить печенье скалкой, разложить на дно винных бокалов, залить вином. При помощи блендера сделать пюре из ягод и бананов и выложить на слой печенья в вине.

Яичные желтки взбить с сахаром добела и вмешать сыр.

Взбить в плотную пену белки с несколькими каплями лимонного сока. Осторожно деревянной лопаточкой добавить в эту массу желтки с сыром. Перемешать. Разложить поверх бананово-ягодного слоя. Охладить 10-20 минут в холодильнике.

Вариант: при желании вы можете добавить нарезанную клубнику или целую голубику.

Шоколадный мусс «Минутка»



*На 2 порции
жирные сливки - ½ стакана
какао-порошок – 1 ст.л. без верха
сахарная пудра – 3 ч.л.
ванилин по вкусу
шепотка соли
Немного шоколада, натертого на
терке для украшения и 2 клубнички*

Взбейте все ингредиенты (кроме шоколада и клубники) миксером до пышности – 2-3 минуты. Для ускорения процесса можно воспользоваться загустителем для взбитых сливок. Разложите готовый мусс по бокалам, украсьте и подавайте!

Десерт «Банановые улитки»



*Банан – 2 шт.
Жирные сливки – 50 г
Грецкий орех – 3 шт.
Какао-порошок – 1 ст.л.
Мелкий коричневый сахар
– 2 ст.л.
Гвоздика целая – 4 шт.*

Смешайте какао с сахаром и обваляйте в этой смеси бананы.

Взбейте сливки до густоты, переложите в кондитерский мешок или шприц, сделайте улиткам

«домики» (укладывая выдавленные сливки спиралью), присыпьте измельченными орехами. Не забудьте сделать «рожки» - воткнуть гвоздички!

Малютка Дед Мороз



*7 крупных свежих клубничек
лимонный сок – 1 ч.л.
кокосовая стружка – 30 г
маскарпоне или рикотта – 100 г
сметана – 2 ст.л.
сахарная пудра -2 ст.л.
ванилин
7 листочков мяты
шоколадная крошка*

Разотрите сыр с сахарной пудрой, сметаной, ванилином и лимонным соком.

Клубнику без плодоножки подготовьте к начинке следующим образом: отступив 1/3 от верхушки, сделайте надрез. Именно надрез, не отрезая верхушку полностью. Приподнимите крышечку, положите сырный крем (с помощью шприца) и листочек свежей мяты.

Сделайте глазки из шоколадных крошек, нарисуйте пуговички и помпончик на шапочке. Обмакните каждого снизу в сырный крем и окуните в кокосовую стружку. Поставьте на тарелку (ее можно посыпать зеленой кокосовой стружкой).

Счастливого праздника!