

# 1000 и одно удовольствие

## СОБЛАЗНИТЕЛЬНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ

В преддверии праздников стоит потратить время и приготовить фруктовое безе, знаменитые сладости макарон и нарядное печенье из песочного теста. Какой же рецепт станет вашим любимым в следующем году?



**Двойное печенье**  
украшают апельсиновые цукаты.

## Печенье макарон и фруктовое безе

Для печенья: 4 белка | соль | 200 г сахара | 3 стол. ложки крахмала | 100 г нуги | 100 г горького шоколада | порошок какао | Для безе: 4 белка | соль | 160 г сахара | 2 стол. ложки ванильного сахара | 150 г рубленых сухофруктов | 80 круглых вафельных коржей (диаметром 5 см) | 80 г темного шоколада

**1.** Для печенья охлажденные белки взбить со щепоткой соли до мягких пиков. Всыпать сахар, крахмал. Продолжать взбивать до жестких пиков. На выстланный пекарской бумагой противень отсадить 160 кругов. Сушить в духовке с приоткрытой дверцей при 100 °С 3 ч.

**2.** Нугу и шоколад растопить на водяной бане. Склеить остывшие печенье кремом попарно. Посыпать какао.

**3.** Для безе белки взбить со щепоткой соли, постепенно всыпать сахар и ваниль, продолжать взбивать до жестких пиков. Добавить сухофрукты. Белковую массу выложить на половину вафель, сверху накрыть второй половиной. Высушить так же, как и печенье. Украсить шоколадом.

80 макарон по 28 ккал  
40 безе по 52 ккал  
Время приготовления 3 ч 40 мин

наш рецепт

## Изящное украшение

Чтобы сделать шоколадный орнамент, нарисуйте рисунок-образец, сверху положите лист пекарской бумаги, нанесите с помощью корнетика глазурь. Дайте ей затвердеть, а затем аккуратно перенесите орнамент на выпечку.



## Ванильно-абрикосовое печенье

200 г размягченного сливочного масла | 240 г сахара | 3 яйца | ваниль | 350 г муки | 1 1/2 чайн. ложки разрыхлителя | 150 г крахмала | цедра 1 апельсина | 150 г абрикосового варенья | сахарная пудра

**1.** Сливочное масло взбить, постепенно подмешать 200 г сахара, яйца, ваниль. Из муки, смешанной с разрыхлителем и крахмалом, и масляной смеси быстро замесить гладкое тесто. Охладить (ок. 30 мин).

**2.** Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, вырезать кру-

ги диаметром 4 см. Выпекать в духовке при 180 °С 10 мин.

**3.** Цедру проварить в сиропе из 80 мл воды и 40 г сахара. Печенье склеить с помощью варенья попарно. Посыпать пудрой и украсить цедрой.

35 штук по 138 ккал  
Время приготовления 1 ч 20 мин

## «Звезды» с начинкой из айвового желе

150 г муки | 150 г молотого миндаля | 1 пакетик ванильного сахара | 80 г сахара | щепотка соли | 1 яйцо | 200 г сливочного масла | 150 г айвового желе | сахарная пудра

**1.** Муку и последующие 4 ингредиента смешать. Добавить яйцо, натертое сливочное масло. Быстро замесить гладкое тесто, завернуть его в пленку и охлаждать 30 мин.

**2.** Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать звезды. В центре половины фигур

вырезать также звезды меньшего размера. Печенье выпекать в духовке при 180 °С 12 мин. Остудить. Целые звезды смазать желе, сверху к ним приклеить полые. Посыпать пудрой и дать подсохнуть.

30 штук по 114 ккал  
Время приготовления 1 ч 12 мин



**Песочные звезды с блестящей ароматной начинкой.**

## ▶ Песочные палочки «Двойной шоколад»

125 г горького шоколада | 125 г мягкого сливочного масла | 175 г сахарной пудры | 100 г молотого фундука | 100 г молотого миндаля | 20 г муки | 20 г крахмала | 1 стол. ложка порошка какао | 150 г темного шоколада | 250 мл сливок для взбивания | 30 г сахара | 50 г белого шоколада

**1.** Шоколад крупно порубить и растопить на водяной бане, немного остудить. Сливочное масло взбить с сахарной пудрой в пышный крем. Добавить расплавленный шоколад. Муку смешать с обоими видами орехов, какао и крахмалом. Соединить мучную и масляную смеси, замесить тесто, придать ему форму шара. Завернуть тесто в пищевую пленку и положить в холодильник на 60 мин.

**2.** На посыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в пласт прямоугольной формы толщиной 5 мм. Прямоугольник из теста разрезать на длинные полоски размером 5 x 1,5 см. Полоски переложить на выстлан-

ный пекарской бумагой противень. Выпекать в предварительно разогретой до 140 °С духовке 15 мин. Достать печенье из духовки и остудить.

**3.** Для крема 75 г темного шоколада поломать и растопить на водяной бане, немного остудить. Сливки взбить с сахаром в пышную пену, добавить расплавленный шоколад. Две трети палочек смазать кремом и склеить попарно. Растопить по отдельности оставшийся темный и белый шоколад. Двойные палочки обмакнуть в темный шоколад, остальные — в белый. Дать шоколаду застыть.

**60 штук по 62 ккал**  
Время приготовления 1 ч 45 мин



**Хрустящие палочки отлично подходят к эспрессо!**



**Экспериментируйте с начинкой, подбирая разные сухофрукты.**

## ▶ Конвертики из песочного теста с курагой

150 г цельнозерновой муки | 150 г муки | 2 чайн. ложки разрыхлителя | 100 г сахара | соль | 1 чайн. ложка цедры апельсина | 1 яйцо | 200 г сливочного масла | 300 г кураги | 150 г вяленой вишни | 3 стол. ложки апельсинового сока | 30 г миндаля | 1 желток | 1 стол. ложка сливок | специи по желанию

**1.** Оба вида муки и разрыхлитель смешать, просеять, добавить сахар, соль и цедру. В центре мучной смеси сделать углубление, вбить туда яйцо. Вокруг распределить натертое на терке сливочное масло. Из всех ингредиентов быстро замесить тесто. Завернуть его в пищевую пленку и положить на 30 мин в холодильник.

**2.** Курагу вымыть, сложить в небольшую миску, залить на несколько минут кипятком. Откинуть на дуршлаг, дать воде полностью стечь. Затем нарезать вместе с вишней на небольшие кусочки. Миндаль обжарить на сковороде без добавления жира, остудить и мелко порубить. Сухофрукты смешать с миндалем и апельсиновым соком. По желанию добавить в начинку специи (например, корицу, кардамон и гвоздику). Рабочую поверхность присыпать мукой. Тесто раскатать холодной

скалкой в пласт толщиной 6 мм. Выемкой вырезать круги диаметром 4 см. В середину каждого круга выложить по ложке фруктовой начинки. Края теста завернуть на начинку, оставив при этом небольшое окошко в центре открытым. По бокам тесто хорошо защипать, чтобы при выпекании из начинки не вытекал сок.

**3.** Желток слегка взбить со сливками. Бока кармашков смазать желтковой смесью. Выпекать печенье в предварительно разогретой до 180 °С духовке 10–12 мин. Достать конвертики из духовки, остудить прямо на противне, затем переложить на блюдо. Совет: по этому рецепту можно приготовить конвертики и с другой сладкой начинкой. Как вариант апельсиновый сок можно заменить коньяком или ромом.

**45 штук по 64 ккал**  
Время приготовления 1 ч 25 мин

## ▶ Анисовые сердечки с грецкими орехами

50 г грецких орехов | 250 г муки | 180 г сахара | 1 пакетик ванильного сахара | 1/2 чайн. ложки аниса | 1 желток | 150 г сливочного масла | белая сахарная глазурь | 200 мл сока шиповника | 1/2 пакетика желирующего средства | крупнорубленые грецкие орехи для украшения

**1.** На сковороде обжарить грецкие орехи без добавления жира. Остудить и мелко порубить. Муку смешать с орехами, 80 г сахара, ванильным сахаром и анисом. Вбить яйцо, добавить 3 стол. ложки холодной воды и натертое на терке сливочное масло. Быстро замесить тесто и охладить в течение 1 ч.  
**2.** Тесто быстро еще раз вымесить и раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности в пласт толщиной 2–3 мм. Вырезать 60 фигурок в форме сердца. У половины фигур вырезать в центре сердце меньшего размера. Переложить заготовки на выстланный пекарской бумагой противень. Выпекать печенье в пред-

варительно разогретой до 180 °С духовке 8–10 мин. Достать и остудить.

**3.** Сок шиповника смешать с желирующим средством, довести до кипения в большой кастрюле и варить несколько минут, добавить сахар и варить на сильном огне еще 5 мин. Снять с огня и немного остудить.

**4.** Целые сердца смазать теплым желе, сверху накрыть сердцами с поллой серединой. Капнуть в центр каждого печенья еще немного желе. Оставить печенье до застывания начинки. Края покрыть глазурью, украсить рублеными орехами.  
30 штук по 135 ккал  
Время приготовления 1 ч 30 мин



**Сердечки с анисом и желе — настоящее праздничное лакомство!**