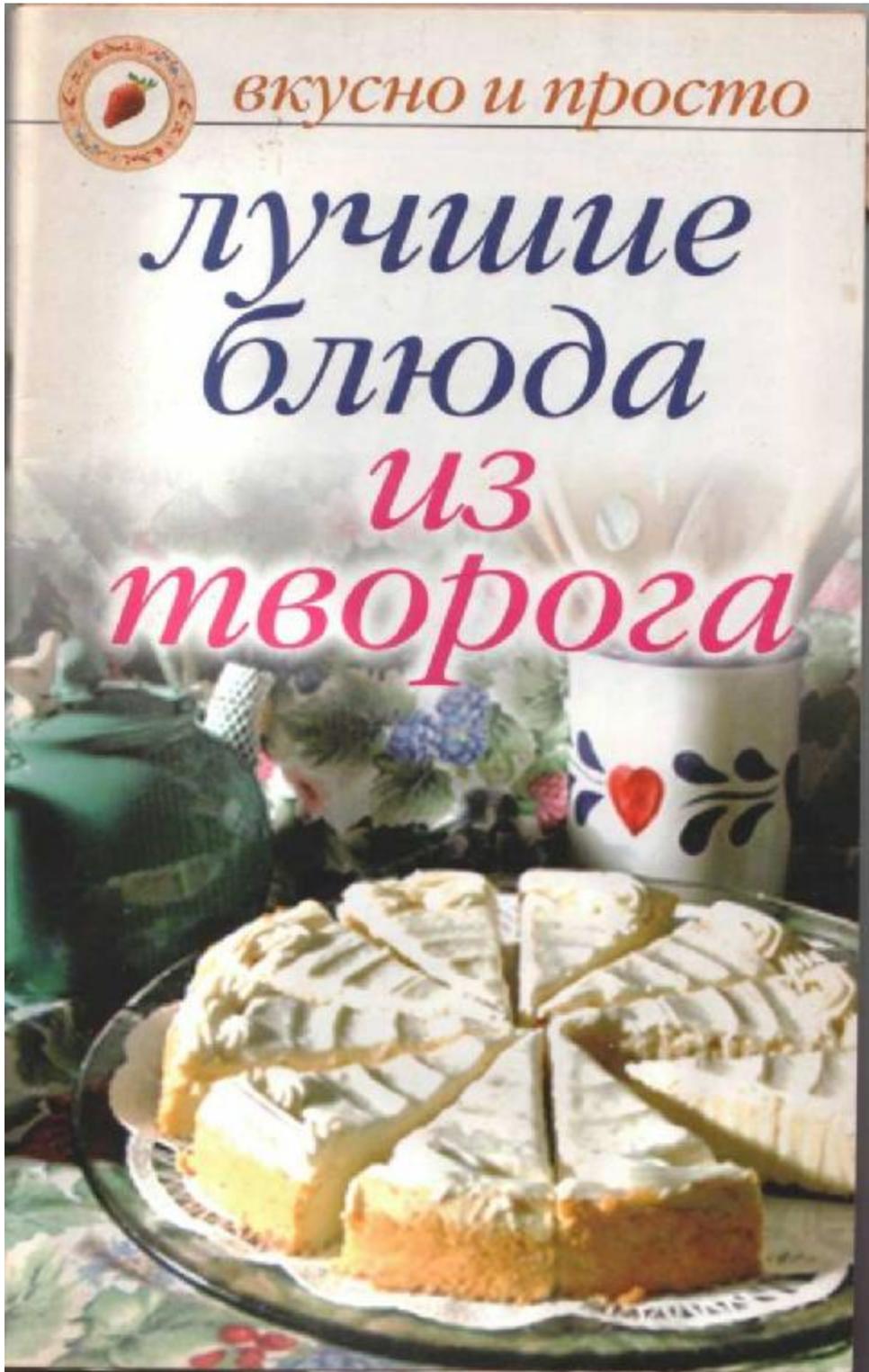




вкусно и просто

*лучшие
блюда
из
творога*



ВВЕДЕНИ Е

Эта книга, содержащая обычные рецепты из творена, ад|* читателей. Любая хозяйка, обладании.! вкусом, сможет найти в ней такие блюда к. ■ приятно удивит ее близких и гостей.

УДК(>41/<42 ББК 36.992

Практическое издание Серия «Вкусно и просто»

ЛУЧШИЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Автор-составитель *Н. К. Селиванова* Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *Е. А. Останина*
Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*
Компьютерная верстка: *А. В. Попова*
Технический редактор *Е. А. Крылова*
Корректор *А. Ю. Нерода*

И прочие подготовлено при участии ЛА «Софит-Принт»

Г [одписано **it** печать с готовых диапозитивов 16.05.05 г.
Формат 84x108/32. Гарнитура «Garamond».
Печ. л. 2,0. Тираж 20000 экз.
Заказ № 2972

Адрес электронной почты: info@ripol.ru С а й г в Интернете:
www.ripol.ru

ООО «ИД «РИПОЛ классик»
107140, Москва, Краснопрудная ул., д. 22а, стр 1
Изд. лиц. № 04620 от 24.04.2001 г.

Отпечатано во ФГУП ИПК^Ульяновский Л¹ >м П(чати) 432980, г.
Ульяновск, ул. **Гончарова**, 11

© ООО «ИД «РИ ПОЛ классик», 2005

ISBN 5-7905-3633-6

Издавна творог на Руси называли сырром, а блюда из него — сырными (отсюда и известное название «сырники»). Неизвестно, как оно появилось, но слово так прочно закрепилось за творогом, что сохранилось даже тогда, когда в России появились твердые (сычужные) сыры. Творог всегда был одним из важнейших продуктов у славян. Его ели почти каждый день.

Для приготовления творога использовалась обычная простокваша. Горшок с ней ставили на несколько часов в не слишком жаркую печь. Затем горшок вынимали, а его содержимое сливали в полотняный конусообразный мешок. Сыворотку отцеживали, а мешок с творогом помещали под пресс. Приготовленный таким способом творог не мог долго храниться, поскольку холодильников в то время не было. В то же время, когда удои были хорошие, и особенно в посты, творога у крестьян было достаточно много. Чтобы он не пропал, братья-славяне придумали оригинальный способ его хранения.

Готовый (из-под пресса) творог опять ставили на несколько часов в печь, потом под пресс, и так 2 раза. Когда творог становился полностью сухим, его плотно укладывали в глиняные горшки и сверху заливали топленным маслом.

Лучшие блюда из творога

В погребе этот творог мог находиться месяцами, его брали с собой и в дальний путь. В XIX веке своим творогом славился Ростовский уезд Ярославской губернии. Оттуда его возили в Москву. В Рязанской губернии лучшим считался творог из села Дединово. Продавали творог фунтами. При этом чем он был суше, тем дороже стоил.

Ингредиенты 500 г творога; 300 г мягкого маргарина;

1 чайная ложка гашеной соды;

2 столовые ложки сахара;

3,5 стакана муки.

Способ приготовления

Смешать творог и маргарин, добавить соду и всыпать муку. Замесить тесто, сделать тонкие кружочки, обмакнуть в сахар с обеих сторон.

Печь при умеренной температуре до золотистого цвета.

Ингредиенты

Для бисквита:

3 яйца;

0,5 стакана сахара;

0,5 стакана муки;

1 столовая ложка растительного масла.

Для пропитки:

0,5 стакана воды;

Блюда из творога

Творожники

Бисквитный торт с творожным кремом

Лучшие блюда из творога

1 стакан сахарного песка; 1 чайная ложка рома или ромовой эссенции.

Для крема:

400 г твердого творога; 200-250 г сливок; сахар по вкусу; 10 г ванильного сахара; 1 столовая ложка шоколадной стружки или какао-порошка.

Способ приготовления

Для приготовления теста взбить яйца с сахаром, так чтобы масса увеличилась в 3 раза. Всыпать, быстро перемешивая, муку. Готовое тесто выложить в промасленную форму. Дно формы застелить пергаментом или промасленной бумагой. Выпекать при температуре 200-220° С. Первые 10-20 минут духовку не открывать, чтобы бисквит не осел. После выпечки оставить на 2 часа остывать. Затем вынуть из формы и пропитать сиропом: вскипятить воду с сахаром, добавить ром или ромовую эссенцию.

Приготовить крем: творог взбить со сливками, добавить сахар по вкусу и ванильный сахар.

БИСКВИТ смазать кремом и посыпать сверху гертым шоколадом или какао.

Двухслойный творожный торт

Ингредиенты Для первого слоя: 1 пачка маргарина;

Блюда из творога_

У₂ стакана сахара;

2 яйца;

1 пачка пекарского порошка;

3 стакана муки;

Для второго слоя:

450 г творога;

4 яйца;

1 стакан сахара;

1 столовая ложка ванильного сахара;

2 столовые ложки муки.

Способ приготовления

Смешать компоненты для первого слоя, замесить и выпечь в духовке.

Для второго слоя желтки растереть с половиной сахара добела, добавить творог, ванильный сахар и муку.

Отдельно взбить белки со второй половиной сахара в крепкую пену, добавить в творожно-желтковую смесь.

Выложить массу на первый слой и выпекать еще 40-50 минут в духовке при 180° С.

Творожный торт «Апельсины в ванили»

Ингредиенты

Для первого слоя:

100 г сливочного масла;

1 яичных желтка;

У₄ стакана сахара;

2 столовые ложки апельсинового сока;

цедра 1 лимона;

1 стакан муки.

Для второго слоя:

5 яичных белков;

1 столовая ложка сахара;

750 г творога (9% жирности);

3 яичных желтка;

1 столовая ложка кукурузной муки;

ванилин.

Для украшения: 500 г сливок;

2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Из всех компонентов для первого слоя сделать корж, выложить в форму, наколоть вилкой в нескольких местах и выпекать 10 минут при высокой температуре.

Для второго слоя отдельно взбить творог, желтки, ванилин и кукурузную муку, затем аккуратно ввести белки, взбитые с сахаром. Массу выложить на первый слой и выпекать около 1 часа.

Готовый торт охладить и украсить сливками, взбитыми с сахаром.

Творожный торт «Золотое солнце»

Ингредиенты

Для теста:

150 г муки;

1 яичный желток;

50 г сахара;

1 пакетик ванильного сахара;

100 г сливочного масла или маргарина;

соль по вкусу.

Для начинки и украшения:

8 листиков белого желатина;

2 яйца;

125 г сахара;

3-4 столовые ложки лимонного сока;

500 г нежирного творога;

1 столовая ложка коньяка;

375 мл сливок;

6 апельсинов;

соль по вкусу.

Способ приготовления

Выложить в миску муку, желток, соль, сахар, ванильный сахар, нарубленное масло, все перемешать миксером до образования гладкого песочного теста.

Скатать из теста шар, завернуть в пленку и на 30 минут поставить в холодильник. Раскатать тесто на дне сухой разъемной формы диаметром 26 см, несколько раз наколоть вилкой и выпекать в нагретой до 220° С духовке 15 минут.

Желатин растворить. Желтки растереть с сахаром и лимонным соком до образования пены, постепенно добавляя творог и коньяк. Затем желатин смешать с кремом и поставить в холодильник.

Незадолго до того, как масса застынет, взбить белки с солью и $\frac{2}{3}$ сливок, добавить в крем.

10 Лучшие блюда из творога

Апельсины очистить, разделить на дольки, несколько долек оставить, остальные выложить на корж. Закрепить бортик разъемной формы, выложить на корж крем и поставить в холодильник до застывания. Удалить бортик формы только после полного застывания крема и украсить торт оставшимися сливками и апельсиновыми дольками. Торт сразу же подать к столу.

Торт «Мандарины с творогом»

Ингредиенты

Для коржей:

2 яйца;
125 г сливочного масла;
100 г сахара;
цедра $У_2$ лимона;
1 чайная ложка разрыхлителя;
120 г муки;
1 корж из песочного теста;
соль по вкусу.

Для начинки:

1 банка консервированных мандаринов
(350 г);
по 500 г творога и сливок;
2 яйца;
16 г желатина;
125 г сахара;
по 2 столовые ложки сахарной пудры
и малинового желе;
сок $\frac{1}{2}$ лимона;
70 г марципановой массы;

Блюда из творога и

30 г сахарной пудры; $У_2$ чайной ложки какао; ванильный сахар по вкусу; рубленые фисташки.

Способ приготовления

Смешать масло, сахар, соль, цедру, муку, яйца и разрыхлитель. Выложить тесто в смазанную жиром разъемную форму. Выпекать 30 минут при 200°C . Разрезать корж по горизонтали. Откинуть на дуршлаг фрукты и собрать сироп. Замочить и распустить желатин. Перемешать творог, желтки, сахар, ванильный сахар, сок лимона и 4 столовые ложки сиропа. Ввести в массу желатин.

Отдельно взбить сливки и белки. Перемешать с кремом. Добавить фрукты. Намазать желе на песочный корж. Накрыть выпеченным коржом. Намазать кремом, накрыть вторым коржом. Охлаждать 3 часа. Смешать марципановую массу и сахарную пудру. $У_2$ массы смешать с какао. Сделать зайчиков. Украсить торт зайчиками, орехами и сахарной пудрой.

Творожный торт «Кокосово-ананасный»

Ингредиенты

225 г сахара;
125 г сливочного масла;
125 мл молока;
2 яйца;
200 г муки;

1 чайная ложка разрыхлителя;
 1 чайная ложка тертой лимонной цедры;
 12 г желатина;
 1 банка консервированных ананасов (580 г);
 600 г жирного творога;
 300 г сливочного йогурта;
 40 мл кокосового ликера;
 3 столовые ложки лимонного сока;
 1 столовая ложка жира.

Способ приготовления

Нагреть духовку до 200° С. Расплавить 50 г сахара, добавить горячее молоко и немного охладить. Перемешать сливочное масло с 75 г сахара. Добавить яйца. Перемешать муку, разрыхлитель, цедру лимона, молоко с сахарным песком и сливочное масло. Положить тесто в форму, смазанную жиром, и выпекать 20 минут. Охладить корж и вынуть из формы. Поставить вокруг кольцо для торта. Замочить желатин. Откинуть на дуршлаг ананасы и собрать сок. Перемешать творог с йогуртом, ликером, лимонным соком и 50 г сахарного песка. Распустить желатин в 50 мл горячего ананасового сока и перемешать с кремом. Намазать крем на корж. Положить на крем кружочки ананаса и слегка прижать. Охлаждать торт, как минимум, 3 часа. Расплавить 50 г сахарного песка с 1 столовой ложкой ананасового сока. Взять вилку, вытянуть ею из массы волокна и украсить ими поверхность торта. По желанию украсить листочками мяты и подать к столу.

Торт «Летний»

Ингредиенты

Для теста:

100 г муки;
 40 г сахарной пудры;
 80 г масла;
 1 яйцо;
 У₄ чайной ложки соды;
 50 г сметаны.

Для начинки:

0,5 кг творога;
 25 г манной крупы;
 2 яйца;
 100 г сметаны; 150 г сахара.

Способ приготовления

Яйцо растереть с половиной сахарной пудры, добавить размягченное масло, сметану, соду и муку. Вымесить тесто средней консистенции, раскатать его в пласт по размеру противня и печь до готовности. Достав из духовки, покрыть начинкой и допечь. Торт поместить в духовку еще на несколько минут, чтобы белки поджарились.

Для приготовления начинки свежий творог протереть через дуршлаг, добавить сахар, манную крупу, желтки и сметану.

Все вымесить до образования однородной гладкой массы.

Из белков и сахарной пудры взбить стойкую пену и украсить ею верх торта.

Творожный торт «Виноградный»*Ингредиенты**Для теста:*

4 яйца;
 120 г сахара;
 120 г муки высшего сорта;
 60 г картофельного крахмала;
 1 чайная ложка разрыхлителя;
 масло для смазывания формы.

Для начинки и украшения:

500 г творога;
 150 г сахара;
 2 желтка;
 сок 1 лимона;
 6 пластинок желатина;
 250 мл жирных сливок;
 300 г ягод светлого винограда;
 300 г ягод темного винограда;
 1 пакетик бесцветной помады для торта;
 100 г миндальных хлопьев.

Способ приготовления

Духовку разогреть до 200° С. Желтки отделить от белков. Желтки с половиной сахара и двумя столовыми ложками теплой воды растереть до бела. Белки со второй половиной сахара взбить в тугую пену и осторожно смешать с желтками. Добавить муку, смешанную с картофельным крахмалом и разрыхлителем. Тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать 25-30 минут, после чего остудить и дать 2 часа постоять. Творог смешать с желтками,

лимонным соком и сахаром. Желатин замочить и развести в небольшом количестве теплой воды. Сливки взбить, добавить желатин и осторожно смешать с творогом. Бисквитную основу разрезать, прослоить творожным кремом, сверху уложить промытые и просушенные ягоды винограда и полить помадой для торта. По бокам торт обсыпать миндальными хлопьями.

Творожный торт «Тропический»*Ингредиенты**Для теста:*

125 г муки;
 1 яичный желток;
 1 пакетик лимонной кислоты;
 30 г сахара;
 75 г сливочного масла;
 маргарин для смазывания формы;
 панировочные сухари для обсыпки формы;
 соль по вкусу.

Для начинки и украшения:

5 листиков белого желатина;
 500 г творога;
 200 г сахара;
 3 яичных желтка;
 сок 2 лимонов;
 250 мл сливок;
 40 мл апельсинового ликера;
 3-5 плодов киви;
 1 пакетик светлой заливки для торта;
 250 мл воды.

Способ приготовления

Смешать муку с солью, желтком, лимонной кислотой, сахаром и мелко нарубленным маслом. Все растереть до образования гладкого теста. Скатать тесто в шар, накрыть пленкой и поставить на 30 минут в холодильник. Смазать маргарином разъемную форму диаметром 26 см, посыпать панировочными сухарями. Раскатать тесто на основании формы, несколько раз наколоть его вилкой и выпекать в нагретой до 200° С духовке 15-20 минут до золотисто-желтого цвета. Выложить на подставку остывать.

Желатин замочить в холодной воде. Творог растереть со 150 г сахара, желтками, лимонным соком, пока сахар не растворится, ввести в массу растворенный желатин и поставить в холодильник. Сливки взбить и вместе с апельсиновым ликером добавить в крем. Закрывать бортик формы вокруг основания торта, выложить крем и поставить на холод для застывания. Очищенные и нарезанные кусочками киви разложить сверху в виде черепицы.

Приготовить заливку для торта с водой и оставшимся сахаром и залить киви. Еще раз охладить.

Творожный торт «Сливочные мандарины»*Ингредиенты**Для теста:*

125 г сахара;
125 г сливочного масла;

2 яйца; 125 г муки;

2 чайные ложки разрыхлителя;

масло для смазывания формы;

панировочные сухари для обсыпки формы;

соль по вкусу.

Для крема:

9 листиков белого желатина;

500 г творога;

3 яичных желтка;

150 г сахара;

1 пакетик ванильного сахара;

сок и тертая цедра 1/2 лимона;

380 г консервированных мандаринов;

250 мл сливок;

3 яичных белка;

сахарная пудра для посыпки;

соль по вкусу.

Способ приготовления

Масло растереть добела, добавляя сахар, яйца и соль. Растирать, пока масса не станет белой. Всыпать туда муку с разрыхлителем и размешать. Смазать маслом разъемную форму диаметром 26 см, обсыпать панировочными сухарями, заполнить тестом и выпекать в духовке при температуре 180-200° С примерно 35 минут. Корж выложить на подставку для остывания. Корж разрезать по горизонтали и на верхнем слое обозначить 12 кусков.

Творог смешать с желтками, сахаром, ванильным сахаром, лимонным соком, цедрой и

соком от мандаринов. Массу взбить до образования пены. Растворить желатин, немного остудить и, смешав с творожной массой, поставить в холодное место. Сливки и белки с солью взбить в крепкую пену и вместе с мандаринами добавить в застывающую творожную массу.

Закрывать вокруг коржа бортик разъемной формы. Выложить творожную массу на корж, сверху накрыть коржом с обозначенными кусками и поставить в холодное место. Перед подачей к столу посыпать торт сахарной пудрой. Вместо песочного теста можно использовать готовый бисквит.

Торт «Счастье»

Ингредиенты Для теста: 150 г

муки; 40 г сахара; 100 г масла;

1 желток;

2 столовые ложки сметаны;

сода;

ванилин.

Для крема:

30 г желатина;

6 столовых ложек кипяченой воды;

150 г сливочного масла;

1 стакан сахара;

2 желтка;

3 белка;

750 г творога;

1 лимон;

250 г сметаны.

Способ приготовления

Смешать муку, сахар, масло, желток, сметану, соду и ванилин. Замесить тесто. Испечь корж.

Масло взбить с сахаром, осторожно добавляя желтки. Растворить желатин. К взбиваемой массе постепенно добавить творог. Продолжая взбивать, положить натертый лимон, растворенный желатин, отдельно взбитые белки. Добавить сметану.

Выложить крем на корж. Охладить в течение 12 часов.

Торт «Юбилейный»

Ингредиенты

Для теста:

4 яйца;

4 столовые ложки муки;

4 столовые ложки сахара.

Для пропитки:

0,5 стакана воды;

0,5 стакана сахара;

1 столовая ложка водки или ликера.

Для крема:

0,5 кг творога;

4 столовые ложки муки;

1 банка компота из персиков;

3 столовые ложки желатина;

20 Лучшие блюда из творога

$\frac{3}{4}$ стакана жирных сливок; ванильный сахар; сахарная пудра.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить муку и из полученной массы испечь бисквит.

Чтобы сделать крем, творог 2 раза пропустить через мясорубку. Персики вынуть из компота и дать соку стечь. Сок от персиков смешать с творогом, добавить муку, сахарную пудру, ванильный сахар и разведенный в воде желатин. Все компоненты перемешать до получения однородной массы.

Сливки взбить, соединить с творожной массой и перемешать.

Бисквит положить в форму для выпечки, пропитать ликером или водкой, смешанной с водой и сахаром. Кусочки персиков выложить на бисквит и залить творожной массой. Форму поставить в холодильник на 6 часов, чтобы творожная масса застыла. Сверху торт можно украсить оставшимися персиками и залить фруктовым желе.

Торт «Апрель»

Ингредиенты

Для теста:

250 г творога;

2 яйца; 1

стакан сахара;

Блюда из творога 21

у 2 чайной ложки соды; 2,5 стакана муки; соль на кончике ножа. *Для крема:*

1 стакан молока;

2 столовые ложки муки;

200 г сливочного масла;

1 стакан сахара.

Способ приготовления

Растереть творог с сахарным песком и яйцом, добавить соду и соль. Все тщательно перемешать и оставить на 30 минут. Всыпать муку и замесить тесто средней консистенции. Разделить его на 4-5 частей, сформовать коржи и выпекать их при температуре 130-180° С.

Приготовить крем: молоко довести до кипения и развести в нем муку. Помешивая, довести смесь до кипения. Остудить. Сливочное масло растереть с сахарным песком и постепенно (по 2-3 ложки) добавить в него подготовленную смесь. Взбить.

Смазать кремом выпеченные коржи и уложить один на другой. Бока и верх можно обсыпать крошкой из печенья, орехами, сахарной пудрой, украсить фруктами из варенья.

Торт «Десертный»

Ингредиенты

3 яйца;

1 стакан

сахара;

- 1 стакан сметаны;
100 г сливочного масла; U_2 чайной ложки соды; 300 г творога;
2 столовые ложки изюма;
200 г муки.

Способ приготовления

Взбить белки с сахаром, смешать все со сметаной и маслом, добавить муку, соду, сделать лепешку. На нее нанести слой творога, смешанного с желтками, изюмом. Выпечь.

Торт «Мечта»

*Ингредиенты**Для коржа:*

- 180 г бисквитного печенья;
120 г сливочного масла;
50 г светлой глазури.

Для крема:

- 24 г желатина;
250 мл белого вина;
400 г творога высокой жирности;
8 столовых ложек сахара;
сок 2 лимонов;
600 мл сливок.

Для начинки:

- 2 яблока;
200 мл яблочного сока;

- 200 мл сливок;
1 пакетик ванильного сахара;
1 яблоко;
1 столовая ложка лимонного сока;
50 г шоколадной глазури;
несколько ягод винограда.

Способ приготовления

Чтобы приготовить корж, бисквитное печенье искрошить. Сливочное масло нарезать кубиками, глазурь нарубить. То и другое растопить на водяной бане. Всыпать бисквитную крошку.

Форму застелить бумагой для выпекания, выложить в нее бисквитную массу и распределить на дне формы, примять и поставить на 1 час в холодильник.

Для приготовления крема желатин на 5 минут замочить в вине. Творог смешать с сахаром и лимонным соком. Вино или сок слегка разогреть и распустить в нем желатин, ввести его в творожную массу. На 30 минут поставить крем в холодильник. Взбить сливки в крутую пену и ввести в охлажденный крем, когда тот начнет желироваться.

Для приготовления начинки яблоки очистить от кожицы, удалить семена, нарезать дольками, около 4 минут тушить в яблочном соке и откинуть на дуршлаг.

Затем яблоки разложить на корже, сверху выложить крем и разровнять его. Поставить на 4 часа в холодильник.

Для украшения торта нужно пышно взбить сливки с ванильным сахаром, переложить их в кондитерский мешочек и украсить поверхность торта маленькими розочками. Яблоко вымыть, обсушить, удалить семенную коробочку, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком. Растопить темную глазурь. Ягоды винограда вымыть, обсушить и наполовину обмакнуть в шоколад. Украсить торт виноградом и яблочными дольками.

Пирог «Миндаль с медом»

Ингредиенты

200 г обезжиренного творога;
6 столовых ложек молока;
1 яйцо;
8 столовых ложек растительного масла;
80 г сахара;
1 пакетик ванильного сахара;
400 г муки;
1 пакетик разрыхлителя;
300 г цветочного меда;
100 г сливочного масла;
300 г миндальных лепестков;
У₂ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Творог, молоко, яйцо и растительное масло положить в кастрюлю. Добавить сахар, ванильный сахар и соль. Все вымешать до полного растворения сахара. Муку смешать с разрыхлите-

лем и ввести в творожную смесь порциями, постоянно помешивая. Быстро замесить тесто. Смазать противень небольшим количеством сливочного масла, распределить на нем тесто. Мед слегка нагреть и, помешивая, добавить в него сливочное масло. Хорошо перемешать.

Добавить миндальные лепестки и, помешивая, довести до кипения. Снять с огня и немного охладить.

Затем медовой смесью намазать тесто и сразу поставить в духовку, нагретую до 200° С, на 35-40 минут. Готовый пирог слегка охладить и разрезать на куски. К столу его лучше подавать теплым.

Пирог с изюмом

Ингредиенты 30 г творога;

2 столовые ложки молока; 2 столовые ложки растительного масла; 30 г сахара;
тертая цедра от У₄ лимона; 100 г муки;
2 чайные ложки разрыхлителя; мука для раскатывания; У₂ чайной ложки молотой корицы; 2 кислых яблока; 2 столовые ложки изюма; 2 столовые ложки измельченного миндаля; сливочное масло или маргарин для смазывания;

концентрированное молоко; соль по вкусу.

Способ приготовления

Хорошо вымешать творог с молоком, солью, растительным маслом, половиной сахара и тертой цедрой. Смешать муку с разрыхлителем и всыпать половину в творожную массу. Тесто хорошо вымесить. Оставшуюся муку просеять и соединить с тестом. Раскатать тесто в прямоугольный пласт размером 30 х 40 см. Размягчить сливочное масло и смазать им тесто, посыпать смесью из сахара и корицы. Очистить яблоки, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками, разложить на тесте. Изюм без косточек промыть горячей водой, обсушить и посыпать яблоки.

Скатать тесто в рулет, разрезать на 10 одинаковых кусков и уложить их вплотную друг к другу в форму диаметром 14 см. Поверхность пирога смазать концентрированным молоком и выпекать в нагретой до 180-200° С духовке в течение 35 минут. Готовый пирог немного охладить в форме и переложить на кухонную решетку для остывания. Посыпать миндалем.

Пирог «Весна»

Ингредиенты

Для теста:

150 г обезжиренного творога;
4 столовые ложки растительного масла;

1 яйцо;
50 г сахара;
200 г муки;
 $\frac{1}{2}$ пакетика разрыхлителя.

Для начинки:

3 яйца;
630 г мандаринов;
1 лимон;
100 г сливочного масла;
150 г сахара;
750 г обезжиренного творога;
250 г сметаны;
порошок для ванильного пудинга;
1 чайная ложка разрыхлителя;
сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления

Нагреть духовку до 180° С. Смазать сливочным маслом разъемную форму. Смешать творог с растительным маслом, яйцом, сахаром, мукой и разрыхлителем.

Для крема отделить белки от желтков. Лимон вымыть, натереть на терке $\frac{1}{2}$ чайной ложки цедры. Разрезать лимон пополам и отжать 1 столовую ложку сока. Взбить сливочное масло, сахар и желтки. Добавить творог, сметану, порошок для ванильного пудинга, разрыхлитель, лимонный сок, тертую цедру и перемешать с помощью миксера. Добавить $\frac{1}{2}$ части очищенных мандаринов. Взбить белки и перемешать с массой. Раскатать тесто и выстелить им разъемную форму, смазанную маслом, еде-

лав высокий бортик. Выложить на тесто творожную массу.

Покрыть оставшимися мандаринами по окружности и посередине.

Выпекать 60 минут. Вынуть пирог из духовки и дать ему остыть.

Посыпать сахарной пудрой.

Творожник

Ингредиенты

250 г творога;

125 г маргарина;

3 яйца;

10 столовых ложек муки;

2 стакана сахара;

1 чайная ложка соды;

У₂ чайной ложки уксуса;

сливочное масло для смазывания.

Способ приготовления

Смешать творог, яйца и 1 стакан сахара, добавить У₂ чайной ложки соды, гашенной уксусом. Смешать маргарин, 10 столовых ложек муки, стакан сахара, ½ чайной ложки соды, гашенной уксусом.

Форму для выпечки смазать сливочным маслом, выложить половину второй части на дно формы, выложить первую часть и посыпать остатками второй части.

Форму поставить в разогретую духовку на 20 минут.

Бисквит из творога

Ингредиенты

У₅ стакана творога или несоленого сыра;

У₅ стакана муки;

2 яичных белка;

10 яичных желтков;

жир для смазывания.

Способ приготовления

Желтки взбить с творогом или сыром, добавить муку и взбитые в пену белки. Полученную массу выложить на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой. Выпекать около 40 минут.

Творожный пирог быстрого приготовления

Ингредиенты

70 г сливочного масла;

140 г сахара;

4 яйца;

140 г очищенного молотого миндаля;

170 г творога;

ванильный сахар по вкусу.

Способ приготовления

Растереть творог. Если в нем много комочков, лучше протереть его через сито. Отделить желтки от белков. Белки убрать на время в холодильник. Тщательно растереть сливочное масло с сахаром и желтками, потом добавить туда же миндаль, творог и осторожно ввести в мае-

сложить вдвое и вновь раскатать. Повторить эту операцию несколько раз. Нагреть духовку до 225° С. Тесто раскатать и выложить на противень, сполоснув его холодной водой. Оставить на 15 минут, а затем поставить на 15 минут в нагретую духовку. Нагреть молоко с 2 стручка ванили. Взбить яичные желтки со 125 г сахара, добавить остаток муки и размешать.

Полученную массу смешать с молоком и кипятить в течение 2 минут. Остудить и добавить 50 г миндаля.

Сливы тщательно помыть и аккуратно разрезать пополам, удалить косточки. Ложкой выложить на слегка пропеченное тесто сначала ванильный крем, а затем сливы. Посыпать сверху остатками сахара и миндаля. Выпекать еще в течение 25 минут при температуре 200° С.

Пирог «Красное яблоко»

Ингредиенты

1,5 кг яблок;
2 пакетика порошка ванильного пудинга;
750 мл яблочного сока;
100 г миндаля;
сок 1 лимона;
8 столовых ложек молока;
8 столовых ложек растительного масла;
1 пакетик ванильного сахара;
1 пакетик разрыхлителя;
500 г обезжиренного творога;
1 желток;

1 яйцо;
175 г сахара;
500 г муки.

Способ приготовления

Яблоки очистить и нарезать кубиками. Перемешать порошок для пудинга и 100 мл яблочного сока. Потушить фрукты 5 минут в оставшемся яблочном соке, лимонном соке с 75 г сахара. Добавить к яблокам 50 г миндаля, ванильный пудинг и дать остыть. Смешать творог, яйцо, молоко и растительное масло, 100 г сахара и ванильный сахар. Добавить муку с разрыхлителем. Смазать противень (35 x 40 см) маслом и раскатать на нем $\frac{2}{3}$ теста.

Сверху выложить яблоки. Оставшееся тесто выложить в виде решетки на яблоки и смазать желтком. Посыпать миндалем. Выпекать 30 минут при 175 С.

Творожные трубочки

Ингредиенты

Для трубочек:

8 блинчиков;
1 чайная ложка сахара;
1 желток;
8 столовых ложек молока.

Для начинки:

250 г творога;
50 г сливочного масла;
50 г сахара;

- 2 яичных желтка;
- 3 белка;
- У₂ чайной ложки лимонной цедры;
- 5 столовых ложек сметаны;
- 75 г изюма;
- У₂ столовой ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Для начинки взбить масло с сахаром, желтки смешать с цедрой. Обе смеси растереть с творогом и сметаной. Добавить изюм и белки, взбитые с ванильным сахаром. Разложить начинку по блинам, скатать трубочкой, разрезать пополам по диагонали и положить в форму, смазанную маслом. Взбить желток с 1 чайной ложкой сахара и 150 мл молока.

Залить этой смесью блинчики. Запекать в разогретой до 180° С духовке в течение 25 минут, затем посыпать сахарной пудрой.

Творожный салат

Ингредиенты

- 250 г обезжиренного творога;
- 2 столовые ложки кефира;
- 3 зубчика чеснока;
- зелень петрушки и укропа;
- 2 огурца;
- 2 помидора; 3-4 редиса; хлебцы; соль по вкусу.

Способ приготовления

Размять творог, смешать его с кефиром (в недиетических рецептах — со сметаной или майонезом), добавить соль, мелко нарубленную зелень, измельчить чеснок (можно добавить горчицу, хрен, перец).

Замешать таким образом творожную пасту. Разрезать на поперечные дольки огурцы, помидоры, редис и на них положить приготовленную пасту, сверху можно украсить оливкой или консервированной горошинкой.

Пасту можно заворачивать в салатные листья (класть пасту надо на изнанку листика), или выкладывать аккуратной горкой на кусочек диетического хлеба (можно чуть поджарить хлебец), или кружочек копченого мяса, или завернуть пасту в тонкий кусок ветчины, скрепить зубочисткой и выложить на тарелку, украшенную салатными листьями.

Также можно кусочек черного хлеба со срезанной корочкой натереть с двух сторон чесноком, обжарить слегка на сковороде с добавлением оливкового масла, сверху положить пару ложек этой пасты.

Затем сверху посыпать мелко нарезанным отварным куриным мясом.

Творог с бананом

Ингредиенты

- 125 г творога 0,5%-ной жирности;
- 1 банан.

Способ приготовления Положить на тарелку творог и банан, размять вилкой и перемешать.

Фруктовый завтрак

Ингредиенты

2 кусочка булки для тоста;
3 столовые ложки обезжиренного творога;
2 чайные ложки варенья или меда;
1 кружок консервированного без сахара ананаса;
1 стакан пахты.

Способ приготовления Смешать творог, варенье или мед, ананас и пахту и взбить. Есть с тостом.

Запеканка «Свежесть»

Ингредиенты

500 г обезжиренного творога; 250 г клубники или вишни; 2-3 яичных белка; сахар по вкусу; корица по вкусу.

Способ приготовления

Размять творог в тарелке и добавить к нему мелко нарезанные ягоды, 4-5 чайных ложек смеси, развести водой и взбить с белками. Смешать две получившиеся массы и посыпать ко-

рицей. Запекать молено в микроволновой печи 2 минуты. Запеканка получается пышной, вкусной и малокалорийной.

Творог с апельсинами

Ингредиенты

4 апельсина;
250 г нежирного творога;
2 столовые ложки сахара;
1 пакетик ванильного сахара;
1 столовая ложка орехов.

Способ приготовления

Вымыть апельсины горячей водой, срезать верх. Ложкой выбрать мякоть и протереть через сито.

Перемешать творог, мякоть апельсина, сахар и ванильный сахар.

Наполнить смесью, апельсины, посыпать сверху орехами, надеть верх апельсина как крышку.

Творог «Ночное облако»

Ингредиенты

250 г мягкого творога;
200 мл холодного крепкого кофе;
60 г сахара;
125 мл СЛИВОК;
5 персиков (груш, слив и т. п.);
вафельные трубочки.

38 Лучшие блюда из творога

Способ приготовления

Творог залить кофе, засыпать сахаром и взбить до воздушной массы. Сливки взбить и перемешать с массой.

Фрукты нарезать тонкими ломтиками, разложить в 3 слоя по 4 высоким бокалам попеременно: кофейный творог, фрукты и т. д. Завершить розеткой из творога, украсить трубочками.

Авокадо с творогом

Ингредиенты

1 авокадо;
250 г творога;
200 г белого йогурта;
2 столовые ложки сметаны;
соль по вкусу.

Способ приготовления Авокадо порезать, добавить сметану и все перемешать до однородной массы.

Морковные сырники

Ингредиенты

500 г творога;
50 г сахара;
2 крупные натертые моркови;
4 белка;
1 столовая ложка растительного масла;
корица по вкусу;
ваниль по вкусу.

Блюда из творога 39

Способ приготовления

Соединить все ингредиенты, разбавив сахар в столовой ложке воды, и жарить, смазав сковороду небольшим количеством растительного масла. Можно добавить порцию протеина с фруктовым запахом для улучшения вкусовых качеств. В качестве соуса рекомендуется использовать йогурт.

Запеканка «Десертная»

Ингредиенты

250 г творога;
2 столовые ложки манной крупы;
1 яйцо;
1 банан;
ванилин по вкусу;
сахар по вкусу;
соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог смешать с яйцом, манной крупой, добавить соль, сахар, ванилин и все размешать. Банан нарезать кружочками, выложить на сковороду приготовленную массу и запечь.

Запеканка «Провансаль»

Ингредиенты

500 г цветной капусты;
3 клубня картофеля;
4 яйца;

- 1 стакан молока;
150 г жирного творога; 80 г сметаны; 100 г тертого сыра; маргарин для смазывания;
- 2 столовые ложки манной крупы;
соль по вкусу;
черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отварить. Цветную капусту разделить на соцветия. Положить ее в кастрюлю и залить водой, чтобы покрыть ее. Довести до кипения, варить до полуготовности. Снять с огня, слить воду и размять до состояния однородного пюре.

Добавить молоко, яйца и все хорошо перемешать. Положить творог и сметану, соль, перец и взбить все в однородную массу.

Нагреть духовку до средней температуры. Смазать противень маргарином, посыпать манной крупой, выложить смесь и посыпать сверху тертым сыром. Печь 55 минут.

Запеканка «Легкость»*Ингредиенты*

- 500 г обезжиренного творога;
1 яйцо;
50 г сливочного масла;
10 г ванильного сахара или ванилина;
100-150 г овсяной крупы;

- 5 маленьких яблок; сахар по вкусу
♦

Способ приготовления

Смешать все ингредиенты растительным или сливочным маслом, чтобы таким образом. Полученную смесь выложить на в разогретую духовку. Блюдо с образованием золотистой корочки

- Ингредиенты* 250 г нежирного т
полужирного творога; 150 г терт
2 столовые ложки порошка гриби
3 яйца;
30 г сливочного масла;
1 луковица;
500 г грибов;
1 столовая ложка масла;
соль по вкусу;
черный перец по вкусу.

Способ приготовления

В большой миске смешать до массы творог, сыр, взбитые яйца,

рошок грибного супа. В сковороде разогреть масло и жарить в нем лук до полуготовности. Добавить грибы и жарить вместе с луком 8 минут. Положить поджаренные грибы с луком в творожную массу и все вместе тщательно перемешать. Заправить солью и перцем по вкусу (соли следует класть немного, так как суповой порошок достаточно соленый). Нагреть духовку до средней температуры. Слегка смазать противень маслом, выложить смесь и выпекать 40-50 минут до готовности.

Запеканка «Овощная»

Ингредиенты

250 г полужирного творога;
250 г отжатого твердого творога;
6 перьев зеленого лука;
1 стакан зелени петрушки;
5 яиц;
3 столовые ложки муки;
У₂ чайной ложки молотого шафрана;
маргарин для смазывания;
150 г грибов;
соль по вкусу;
черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и зелень мелко нарезать. Яйца взбить в глубокой посуде. Грибы мелко нарезать. В большую миску положить творог, лук, петрушку, яйца, шафран и все тщательно взбить.

Добавить грибы и перемешать. Г еще раз тщательно перемешать средней температуры. Смазать смесь. Запекать 45 минут или до

Ингредиенты

6 помидоров;
250 г жирного творога;
170 мл сметаны;
3 яйца;
2 столовые ложки муки;
2 столовые ложки кетчупа;
У₂ стакана мелко нарезанного укропа;
3 зубчика чеснока;
У₂ чайной ложки сладкой или омаргарин для смазывания; 1 столовая ложка крупы; соль по вкусу; черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Слить жидкость от мелко нарезанных помидоров и положить их в среднюю миску. Добавить сметану, яйца, муку, кетчуп, чеснок, паприку, соль, перец и все тщательно перемешать.

Нагреть духовку до средней температуры. Смазать противень и посыпать манной крупой.

Выложить смесь и запекать 50 минут или до готовности.

Запеканка «Миндально-кабачковая»

Ингредиенты

1 кг кабачков;
250 г болгарского сыра (брынзы);
250 г жирного творога;
4 яйца;
50 г мягкого сливочного масла;
У₂ стакана миндаля (тонкомолотого);
соль по вкусу;
белый перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть и мелко натереть. И затем переложить их в большую миску. Раскрошить болгарский сыр и добавить его к кабачкам. Положить туда же жирный творог и тщательно перемешать. Добавить взбитые яйца, масло и миндаль. Заправить солью, перцем и перемешать все до однородной массы. Нагреть духовку до средней температуры. Смазать противень и переложить в него полученную смесь. Выпекать 50 минут. Перед подачей охлаждать 20 минут.

Творожная запеканка «Вкусы Франции»

Ингредиенты

500 г жирного творога;
5 яиц;

2 стакана муки;
зеленый лук по вкусу;
маргарин для смазывания;
1 столовая ложка манной крупы;
соль по вкусу;
перец по вкусу.

Способ приготовления

Нагреть духовку до средней температуры. Положить в большую миску творог, муку, желтки и зеленый лук. Заправить солью, перцем и взбить все вместе в однородную массу. В другой посуде взбить белки до состояния крепкой пены и осторожно добавить к творожной смеси.

Смазать противень и посыпать манной крупой. Осторожно выложить смесь в противень и запекать 35 минут или пока запеканка не поднимется и не зарумянится.

Запеканка «Дар природы»

Ингредиенты

1 пучок сладкого укропа (стебли);
500 г полужирного творога;
2 яйца;
2 столовые ложки картофельной муки;
2 столовые ложки сливочного масла;
У₂ стакана нарезанного кориандра;
3 яйца;
соль по вкусу; перец по вкусу.

Способ приготовления

Нагреть духовку до средней температуры. Стебли фенхеля среднего размера разделить на 4 части. Яйца сварить и мелко нарезать.

Положить сладкий укроп в кастрюлю, залить водой и отваривать до готовности. Сцедить воду и размять до состояния однородного пюре.

Переложить в миску, добавить творог, крутые яйца, картофельную муку, масло, кориандр и тщательно перемешать после добавления каждого продукта.

Добавить яйца, заправить солью, перцем и размешать до состояния однородной массы.

Смазать противень и выложить смесь. Запекать 50 минут или до готовности.

Рулет «Оранжевое лето»*Ингредиенты*

Для теста: 5 яиц;

1 стакан сахара; ½ стакана муки;

1 столовая ложка крахмала;
разрыхлитель для бисквитного теста.

Для начинки:

250 г творога; 200 мл сливок;

2 апельсина;

3 столовые ложки сахара;

10 г ванильного сахара.

Способ приготовления

Отделить желтки и взбить их с половиной сахарного песка. Когда масса увеличится в объеме в 2 раза и приобретет более бледный оттенок, добавить муку, смешанную с разрыхлителем и крахмалом. Смешать в миксере до однородной консистенции. Взбить белки с оставшимся сахаром. Осторожно смешать их с основной массой. Бисквитное тесто выложить тонким слоем на противень, застеленный пергаментом. Выпекать 8-10 минут при 200-220° С. Для начинки взбить сливки с сахаром и ванильным сахаром до получения однородной массы, добавить творог и еще раз взбить. Нарезать дольки апельсина кусочками и добавить их в творожную массу.

Снять тесто вместе с бумагой, дать ему слегка остыть и нанести ровным слоем начинку. Осторожно свернуть корж в рулет.

Творожный пирог «Укропный»

Ингредиенты 450 г муки; 500 г творога; 3 яйца;

300 г сливочного масла; 1 стакан сметаны; зелень

укропа по вкусу; соль по вкусу. *Способ приготовления*
Тесто раскатать пластом толщиной в палец и уложить в форму, смазанную маслом. Творог

растереть, добавить сливочное масло, 2 яичных желтка, 3 яичных белка, взбитых в пену, соль и мелко нарезанный укроп. Начинку из творога положить на тесто и смазать яичным желтком, перемешанным со сметаной. Дать пирогу постоять 20 минут и выпекать при средней температуре до тех пор, пока его поверхность не станет коричневой.

Грибной салат «Изысканность»

Ингредиенты

500 г помидоров;
60 г шампиньонов;
250 г тушеных белых грибов;
2 луковицы;
4 сельди;
молоки одной сельди;
1 стакан майонеза;
2 столовые ложки творога;
2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Нарезать кубиками предварительно вымоченное в молоке филе сельдей, отваренные и потушенные в масле белые грибы, консервированные шампиньоны, лук и свежие помидоры, все аккуратно перемешать вилкой. Залить салатной заправкой, осторожно перемешать и хорошо охладить. Приготовление заправки: растереть с 2 ложками творога молоки или икру сельди, смешать с майонезом по вкусу.

Булочки «Молочные»

Ингредиенты

500 г творога;
Уз стакана муки;
40 г сливочного масла;
Уз стакана сахара;
2 яйца.

Способ приготовления

Протереть творог и перемешать с мукой, маслом, сахаром и яйцами.

Раскатать тесто в форме цилиндра и нарезать кружками. Придать кружкам форму булочек и выложить на противень, смазанный маслом.

Смазать булочки желтком и выпекать в духовке.

Пирог «Любимый»

Ингредиенты

1,5 кг яблок;
2 пакетика ванильного пудинга;
750 мл яблочного сока;
100 г миндаля (пластинки);
1 лимон;
8 столовых ложек молока;
8 столовых ложек растительного масла;
1 пакетик ванильного сахара;
1 пакетик разрыхлителя;
500 г обезжиренного творога;
1 яйцо;

175 г сахара; 500 г муки.

Способ приготовления

Яблоки очистить и нарезать кубиками. Перемешать порошок для пудинга и 100 мл яблочного сока. Потушить фрукты 5 минут в оставшемся яблочном соке, лимонном соке с 75 г сахара. Добавить к яблокам 50 г миндаля, ванильный пудинг и дать остыть. Смешать творог, яйцо, молоко и растительное масло, 100 г сахара и ванильный сахар.

Добавить муку с разрыхлителем. Смазать противень (35 x 40 см) и раскатать на нем $\frac{2}{3}$ теста. Сверху выложить яблоки.

Оставшееся тесто выложить в виде решетки на яблоки и смазать желтком. Посыпать миндалем. Выпекать 30 минут при 175° С.

Творожный пирог «Аппетит»

Ингредиенты

Для теста:

200 г муки;
50 г молотого миндаля;
60 г сахара;
1 яйцо;
170 г сливочного масла;
соль по вкусу.

Для начинки:

4 яйца;
1 лимон;

600 г творога; 200 г сметаны; ванилин по вкусу; 50 г крахмала; 150 г изюма.

Способ приготовления

Замесить тесто и поставить на 1 час в холодильник. Из $\frac{2}{3}$ теста сделать дно, а из остатка — бортик шириной 2,5 см. Духовку разогреть до 180° С. Сделать начинку: перемешать тщательно все ингредиенты, кроме белков. Белки взбить отдельно и ввести в готовую начинку, выложить все на тесто и выпекать 1 час.

Через 30 минут посыпать миндалем. После выключения оставить в духовке еще на 30 минут, затем посыпать сахарной пудрой.

Запеканка «Капустная»

Ингредиенты

У₂ вилка белокочанной капусты;
1 кг цветной капусты;
1,5 стакана воды;
40 г сливочного масла;
2 столовые ложки муки;
1,5 стакана молока;
4 яйца;
250 г жирного или полужирного творога;
100 г твердого тертого сыра;
1 столовая ложка кукурузного крахмала;
маргарин для смазывания противня;

соль по вкусу;
черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Положить цветную и белокочанную капусту в кастрюлю, влить воду и варить до готовности. Затем снять с огня, отцедить и размять капусту до состояния однородного пюре.

Распустить масло в маленькой кастрюле, всыпать туда муку и держать на среднем огне, все время размешая, пока смесь не начнет пузыриться. Влить постепенно молоко и все время тщательно мешать. Соус должен загустеть. Слегка охладить. Добавить по одному желтки и хорошо взбить смесь. Добавить в соус размятую капусту, творог и сыр, кукурузный крахмал, соль, перец и все тщательно перемешать. В отдельной посуде взбить белки до состояния крепкой пены и осторожно смешать с полученной массой. Нагреть духовку до средней температуры.

Смазать противень и выложить смесь. Запекать 50 минут или до готовности. >

Пончики «Сытные»

Ингредиенты Для теста: 500 г муки; 30 г сахара; 400 г молока; 15 г дрожжей; 1 яйцо;

соль по вкусу.

Для начинки:

350 г свежего творога;

50 г сметаны;

15 г укропа;

соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить обычным способом опару, затем замесить тесто средней консистенции (как для пончиков). Поставить тесто в теплое место для подъема.

Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной в 2 см, разрезать его пополам по горизонтали. На нижний пласт наложить творожную начинку и накрыть вторым пластом.

Затем стаканом вырезать круглые пончики и поставить их в теплое место на 25-30 минут. Жарить пончики в обильном количестве жира. Наминку приготовить, смешав все продукты.

Творог с молоком и зеленью

Ингредиенты 300 г творога; 1 стакан молока; зелень по вкусу; 10 г ксилита.

Способ приготовления

В творог влить молоко, хорошо размять и добавить ксилит.

При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

Мясной пирог с творогом

Ингредиенты

1 кг баранины;
1 кг мягкого сладкого творога;
корица молотая по вкусу;
сезам по вкусу;
1 яйцо;
масло сливочное для смазки противня;
2 толстых листа слоеного теста;
соль по вкусу;
перец по вкусу.

Способ приготовления

Молодую баранину нарезать крупными кусками, хорошо отварить, удалить кожу и кости и мелко нарезать.

Приправить перцем, солью и корицей. Положить на смазанный маслом противень один лист теста, сверху выложить половину творога, размятого вилкой, посыпав перцем и корицей, накрыть творог мясом, положить сверху творог с перцем и корицей, накрыть вторым слоем теста, смазать взбитым яйцом и посыпать сезамом.

Запекать в духовке при умеренной температуре около 1 часа.

По желанию в мясную начинку можно добавить маленькие кусочки сливочного масла.

Паста из творога

Ингредиенты

½ стакана молодой рубленой сныти; 1 свежий огурец;
100 г сливочного масла; 200 г творога.

Способ приготовления

Огурец нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке. Сныть ошпарить кипящей водой и мелко нарубить. Творог растереть с маслом, после чего смешать с зеленью.

Творожный торт «Фруктовая радость»

Ингредиенты

Для теста:

4 яйца;
120 г сахара;
120 г муки;
60 г картофельного крахмала;
1 чайная ложка разрыхлителя;
масло для смазывания формы.

Для начинки и украшения:

500 г творога;
150 г сахара;
2 яйца;
1 лимон;
6 пластинок **желатина**; ½ л жирных ел инок; 300 г светлого **винограда**; 300 г темного **винограда**;

бесцветная помада для торта; 100 г миндальных хлопьев.

Способ приготовления

Духовку разогреть до 200° С. Желтки отделить от белков. Желтки с половиной сахара и 2 столовыми ложками теплой воды растереть до бела. Белки со второй половиной сахара взбить в тугую пену и осторожно смешать с желтками.

Добавить муку, смешанную с картофельным крахмалом и разрыхлителем. Тесто выложить в форму и выпекать 25-30 минут, после чего остудить и дать 2 часа постоять.

Творог смешать с желтками, лимонным соком и сахаром. Желатин замочить и развести в небольшом количестве горячей воды. Сливки взбить, добавить желатин и осторожно смешать с творогом.

Бисквитную основу разрезать, прослоить творожным кремом, сверху уложить промытые и стекшие ягоды винограда и полить помадой для торта. По бокам торт обсыпать миндальными хлопьями.

Крем «Чудеса сада»

Ингредиенты

500 г творога;
500 г черешни;
5-6 столовых ложек сахарной пудры;
200 г сливок.

Способ приготовления

Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито и перемешать с сахаром. Добавить к нему черешню, предварительно вымытую и без косточек. Если ягоды крупные, можно порезать. Вместо черешни можно использовать другие ягоды и фрукты.

Сливки взбить с сахарной пудрой. Творожную массу смешать с $\frac{2}{3}$ взбитых сливок и разложить в вазочки, украсив оставшимися взбитыми сливками.

Подавать к столу в охлажденном виде.

Пасха праздничная

Ингредиенты

1 кг творога;
1 стакан малинового варенья без сиропа;
3-5 столовых ложек сахара;
3 яйца;
150 г сливочного масла;
2-3 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Сухой творог протереть сквозь сито, смешать с малиновым вареньем без сиропа, добавить сахар по вкусу, можно еще раз протереть сквозь сито, положить сырые яйца, размягченное масло и густую сметану. Подготовленную массу сложить в форму (и пасочницу), застланную тонкой тканью, и сверху положить гнет и поставить ВХОЛОДИЛИМ

Через сутки пасху вынуть из формы и подавать к столу.

Пасха цукатная

Ингредиенты

1 кг творога;
200 г цукатов;
апельсиновые и лимонные корки по вкусу;
50 г молотого миндаля;
ваниль по вкусу;
200 г сливочного масла;
200 г жирных сливок;
3 яйца;
1 стакан сахара;
целые ядра миндаля для украшения.

Способ приготовления

Свежий сухой творог протереть через сито. Смешать половину цукатов, апельсиновые и лимонные корочки, нарезанные мелкими кубиками, измельченный очищенный миндаль и ваниль. Масло взбить добела и смешать с творогом.

Сливки подогреть. Взбить в пену яичные желтки с сахаром, медленно влить в яйца сливки, после чего все вместе нагреть, постоянно помешивая, но не доводя до кипения. Кастрюлю поставить на водяную баню и дать остыть. Фруктовую смесь и творог выложить в яичную смесь и хорошо перемешать.

Пасочницу выстелить влажной салфеткой и заполнить массой. Накрыть крышкой, сверху

положить пресс и поставить на 12 часов в холодильник. Готовую пасху выставить на тарелку, украсить миндалем и цукатами.

Пасха «Ваниль»

Ингредиенты

600 г творога;
600 мл сливок 30%-ных;
1 стакан сахара;
ваниль по вкусу.

Способ приготовления

Сухой свежий творог протереть сквозь сито (желательно дважды), постепенно влить в него сливки, аккуратно смешать, завернуть на 12 часов в салфетку (можно марлю), салфетку связать узлами и подвесить, чтобы стекла образующаяся в результате заквашивания сыворотка. Затем добавить сахар, ваниль, все перемешать и после этого творог положить в пасочницу, выстланную тонкой влажной тканью, накрыть дощечкой и проставить на полчаса под пресс.

Через полчаса пасху осторожно вынуть из пасочницы, освободить от ткани, поставить на блюдо.

Пасха «Цукаты и изюм»

Ингредиенты 1 кг творога; 100 г сметан и.

4 яйца;
 ½ стакана изюма;
 100 г сливочного масла;
 1 стакан сахара;
 цедра 1 лимона;
 100 г апельсиновых цукатов;
 2 зернышка кардамона;
 ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Свежий сухой творог протереть через сито, добавить сметану, яйца, хорошо перемешать, затем добавить изюм, сливочное масло, сахар, лимонную цедру или мелко нарезанные цукаты, измельченные зерна кардамона, ванилин. Все перемешать до получения однородной массы.

Форму для пасхи (пасочницу) смочить водой, выложить изнутри тонкой хлопчатобумажной тканью, выложить творожную массу, накрыть сверху дощечкой, придавить грузом и поставить в холодное место на 12-24 часа.

Положить форму с пасхой основанием на блюдо, разнять форму и снять с пасхи ткань.

Пасха «Ванильные фисташки»

Ингредиенты

1,2 кг творога;
 1 л 33%-ных жирных СЛИВОК;
 200 г сахара;
 ваниль по вкусу;
 4 яйца;

200 г сливочного масла; 200 г фисташек.

Способ приготовления

Творог протереть **через** сито, смешать с мелким сахаром, ванилином и яйцами. Затем добавить масло и предварительно измельченные фисташки. Массу растереть как можно лучше, после чего постепенно добавить сливки. Подготовленную массу сложить в форму (в пасочницу), застланную тонкой тканью, сверху положить гнет и поставить в холодильник.

Через 1-2 суток пасху вынуть из формы и подавать к столу.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | | |
|--|----|---|----|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 3 | Творог с бананом | 35 |
| БЛЮДА ИЗ ТВОЮГА..... | 5 | Фруктовый завтрак..... | 36 |
| Творожники..... | 5 | Запеканка «Свежесть» | 36 |
| Бисквитный торт с творожным кремом . . . | 5 | Творог с апельсинами | 37 |
| Двухслойный творожный торт | 6 | Творог «Ночное облако» | 37 |
| Творожный торт «Апельсины в ванили» | 7 | Авокадо с творогом | 38 |
| Творожный торт «Золотое солнце»..... | 8 | Морковные сырники | 38 |
| Торт «Мандарины с творогом» | 10 | Запеканка «Десертная» | 39 |
| Творожный торт «Кокосово-ананасный» | 11 | Запеканка «Провансаль»..... | 39 |
| Торт «Летний» | 13 | Запеканка «Легкость» | 40 |
| Творожный торт «Виноградный»..... | 14 | Запеканка «Грибная» | 41 |
| Творожный торт «Тропический» | 15 | Запеканка «Овощная» | 42 |
| Творожный торт «Сливочные мандарины»..... | 16 | Помидорная запеканка | 43 |
| Торт «Счастье»..... | 18 | Запеканка «Миндально-кабачковая» | 44 |
| Торт «Юбилейный»..... | 19 | Творожная запеканка «Вкусы Франции» | 44 |
| Торт «Апрель» | 20 | Запеканка «Дар природы» | 45 |
| Торт «Десертный»..... | 21 | Рулет «Оранжевое лото» | 46 |
| Торт «Мечта» | 22 | Творожный пирог «Укропный» | 47 |
| Пирог «Миндаль с медом»..... | 24 | Грибной салат «Изысканность»..... | 48 |
| Пирог с изюмом | 25 | Булочки «Молочные» | 49 |
| Пирог «Весна» | 26 | Пирог «Любимый» | 49 |
| Творожник | 28 | Творожный пирог «Аппетит» | 50 |
| Бисквит из творога | 29 | Запеканка «Капустная» | 51 |
| Творожный пирог быстрого приготовления | 29 | Пончики «Сытные» | 52 |
| Пирог «Зимний»..... | 30 | Творог с молоком и зеленью..... | 53 |
| Творожный пирог «Ягодная поляна» | 30 | Мясной пирог с творогом | 54 |
| Сливовый пирог | 31 | Паста из творога | 55 |
| Пирог «Красное яблоко» | 32 | Творожный торт «Фруктовая радость» | 55 |
| Творожные трубочки | 33 | Крем «Чудеса сада» | 56 |
| Творожный салат | 34 | Пасха праздничная | 57 |
| | | Пасха цукатная..... | 58 |
| | | Пасха «Ваниль» | 59 |
| | | Пасха «Цукаты и изюм >> | 59 |
| | | Пасха «Ванильные фиста..... | 60 |