



# Сувенирная КУХНЯ



## «Яркое пятно»

«Друзья, очень вкусный и яркий тортик был испечён специально для «Сувенирной кухни», надеюсь, что вам понравится его рецепт».

### ДЛЯ ТЕСТА:

- куриные яйца (с1) – 4 шт.
- Сахар – 190 гр.
- Мука пшеничная – 130 гр.
- Крахмал кукурузный – 2 ст. ложки с горкой.
- Разрыхлитель – 1 ч. ложка.
- Растительное масло – 3 ст. ложки.
- Крутой кипяток (только что из чайника) – 3 ст. ложки.
- Ванильный экстракт – 2 ч. ложки.
- Крем для прослойки:
- сметана – 380 гр.
- Сыр творожный – 300 гр.
- Сахар – 150 гр.
- Ванилин – на кончике ножа.
- Крем для оформления:
- сливки жирностью 33 % – 0,5 л.
- Сахарная пудра – 50 гр.

### ГОТОВИМ ТЕСТО:

яйца взбить с сахаром в пышную устойчивую массу. В отдельной посуде смешиваем сухие ингредиенты: просеянную муку, крахмал, ванильный сахар, разрыхлитель. Засыпаем сухую смесь во взбитые яйца и осторожно перемешиваем тесто до однородности. Добавляем растительное масло, перемешиваем. Последним добавляем крутой кипяток, перемешиваем. Выливаем тесто в форму и выпекаем 30–40 минут. Даем бисквиту отдохнуть 3–4 часа.

Крем для прослойки: взбиваем сметану с сахаром и творожным сыром, добавляем ванилин.

Крем для оформления: взбиваем сливки до устойчивых пиков, добавляем просеянную сахарную пудру, продолжая взбивать.

### СБОРКА ТОРТА:

бисквит разрезаем на 3 слоя, промазываем каждый слой сметанно-сырным кремом, даём настояться в холодильнике 2 часа. Затем верх торта грунтуем сливочным кремом. Украшаем ягодами. Торт готов! Приятного аппетита!

*Приятного аппетита!*

КСЕНИЯ САВИНЫХ,  
СОЗДАТЕЛЬ И РУКОВОДИТЕЛЬ  
ДИЗАЙН-БЮРО «ЯРКОЕ ПЯТНО»

[WWW.DECOR-VITRIN.RU](http://WWW.DECOR-VITRIN.RU)





## Фаршированный перец «Ласточка»

Фаршированные перцы – сезонное блюдо, давно и прочно закрепившееся в меню россиян. Традиционно их начиняют мясным фаршем и рисом, однако теперь, когда мясные продукты всё чаще связывают с возникновением и развитием различных тяжёлых заболеваний, я хотел бы предложить другой рецепт, придуманный и осуществлённый мною в паре с вдохновительницей моих кулинарных (да и не только) начинаний. Перцы у нас получились такие же вкусные и питательные, однако их смело можно отнести к здоровой пище.

### ИТАК, ДЛЯ НАЧИНКИ НАМ ПОТРЕБУЮТСЯ:

- 1 головка репчатого лука;
- 1 морковь;
- 4 молодые картофелины;
- 2 яйца;
- 200–300 граммов грибов (можно взять свежие и замороженные лесные грибы или покупные – шампиньоны, вешенки, лисички);
- 100–150 граммов красной чечевицы;
- специи.

Нарежьте лук и натрите на крупной тёрке морковь. Обжарьте их на сковороде в разогретом растительном масле. Когда лук станет прозрачным, а морковь мягкой, добавьте мелко нашинкованные грибы и специи по вкусу. Мне нравятся индийские ароматы, поэтому я использую смеси этой страны, но столь же подходящими могут быть смеси мексиканских, итальянских, греческих, марокканских, грузинских или любых других специй, которые нравятся вам. Грибы должны потемнеть в процессе обжаривания для создания контрастных цветов нашей начинки.

Остудите полученную смесь, а пока она охлаждается, подготовьте остальные ингредиенты.

Натрите на крупной тёрке сырую молодую картошку (можно её не чистить), всыпьте сырую чечевицу (рекомендую брать

красную, так как она быстрее готовится). Очистите от семян перцы.

Добавьте в начинку грибы. Перед тем как разбить туда яйца, посолите, поперчите смесь и попробуйте её. Вбейте в начинку два яйца и разложите её в подготовленные перцы. Начинки должно хватить на 10 перцев «Ласточка».

Возьмите кастрюлю, в которой десяти перчикам будет тесновато, и подготовьте соус.

### ДЛЯ НЕГО ПОТРЕБУЮТСЯ:

- 1 луковица;
- 1 морковь;
- 2 столовые ложки томат-пасты;
- 2 столовые ложки жирной сметаны;
- специи.

Обжарьте на дне кастрюли лук с морковью, положите в них томат-пасту и влейте немного (стакан) воды или овощного бульона. Дайте бульону покипеть три-четыре минуты, а затем поставьте перцы в кастрюлю вертикально. Чтобы перцы приготовились правильно, бульон должен слегка покрывать их. Того, что уже имеется в вашей кастрюле, будет явно недостаточно, однако не спешите доливать воду, а дайте перцам покипеть на среднем огне несколько минут. Когда перцы отдадут свою влагу, долейте воды, убавьте жар до минимального, при котором происходит кипение, посолите и оставьте ваши перцы на сорок минут. За десять минут до готовности положите в бульон сметану. Можно также добавить душистой зелени: петрушки или кинзы. Мне лично нравится бульон оранжевого цвета, поэтому я стараюсь добиться от смеси томат-пасты и сметаны именно этого оттенка, хотя в этот раз наш бульон получился скорее жёлтым.

Подавать перчики можно со сметаной и с соусом, в котором они варились.

## Bon Appétit!

ЛЕО КОСТЫЛЕВ,  
ПРЕЗИДЕНТ АССОЦИАЦИИ МАПП

[WWW.IAPP.RU](http://WWW.IAPP.RU)  
[WWW.SAILHAS.RU](http://WWW.SAILHAS.RU)

