

Десерты БЕЗ выпечки



Этот сборник создан специально для вас! Самые вкусные и ленивые десерты, приготовление которых займет минимум времени. Выпекать ничего не нужно, духовку не используем.

Уверены, что каждый рецепт вызовет на вашем лице довольную улыбку, приятные ощущения максимального удовольствия и неспешного наслаждения.

В сборнике вас ждут:

- Чизкейк с желе
- Классический пломбир
- ПП десерт
- Яблочное суфле
- Десерт в стакане
- Ленивый десерт в лимоне
- Пирог на вафлях
- Рафаэлло по-ленивому
- Банановое мороженое
- Вишневый сорбет
- Клубника с маскарпоне
- Джек-о-лэнд из моркови
- Финиковый торт
- Ленивая панакота
- Баноффи пай
- Смузи боул
- Баноффи пай в стакане
- Муравейник
- Черничный десерт
- Брускетта с персиками
- Экспресс торт на печенье
- Полезные конфеты
- Тортик на овсянке
- Шарик-мюсли
- Мятный чизкейк
- Шоколадный мусс
- Кейк поппы
- Полезное мороженое
- Тирамису
- Вишневый пудинг
- Клубничное облако
- Десерт с черносливом

Мы достаточно часто будем использовать желатин, поэтому сразу напишем наши рекомендации.

- 1) следуйте инструкциям на упаковке
- 2) используйте ленивый лайфхак: разводим 10 г желатина (стандартная упаковка) в 50 мл воды и отправляем в микроволновку на 20-30 секунд, мощность 700-800 Вт. Затем перемешиваем. Желатин готов к употреблению.
- 3) воспользуйтесь быстрорастворимым желатином, сейчас такой часто можно встретить в магазинах. Его можно добавлять сразу в десерты, без предварительного разведения.

Чизкейк с клубничным желе

Ингредиенты:

Печенье («Юбилейное») - 300 г
Сливочное масло - 100 г
Творог - 400 г
Сгущённое молоко - 200 г
Желатин - 10 г
Клубника - 200 г
Желе - 30 г (упаковка)

Волшебный пирог, состоящий из трех слоев: корж, воздушная творожная начинка и желейная заливка с клубникой. Это великолепное трио не оставляет равнодушным никого.

Начнем с коржа. Кладем печенье в пакет и при помощи скалки измельчаем в мелкую крошку. Перекладываем печенье в чашку и добавляем сливочное масло комнатной температуры. Хорошо перемешиваем. Отправляем получившуюся массу в форму и утрамбовываем при помощи ложки или доньшка стакана.

Для творожной начинки смешиваем творог, сгущённое молоко и разведенный желатин. Выкладываем начинку на корж, разравниваем.

Теперь самое вкусное. Нарезаем клубнику дольками и красиво выкладываем на творожный слой. Желе (упаковка из магазина) разводим в 200 мл кипятка, тщательно перемешиваем в течение двух минут. Теперь заливаем этим желе клубнику. Отправляем пирог в холодильник до полного застывания желе.



Классический пломбир

Ингредиенты:

Сливки (20% или выше) - 500 мл

Сгущённое молоко - 1 банка

Ванилин - 1/2 ч.л.

Какао - 1 ст. л. (по желанию)

Кто ж откажется от нежнейшего домашнего мороженого? Тем более его делать невероятно просто!

Нам понадобятся всего 2 (!) ингредиента для обалденного сливочного мороженого.

Для начала в течение 5-7 минут взбиваем сливки венчиком или миксером. Далее добавляем в сливки банку сгущённого молока, ванилин и ещё немного взбиваем. Это все!

Также можно поэкспериментировать с начинкой и вкусами. Например, в часть получившейся массы можно добавить какао, и получится то самое шоколадное мороженое из детства.

Осталось сливочную смесь распределить по бумажным стаканчикам и отправить в морозилку на несколько часов. В качестве палочек можно использовать ложки! Удобно! Мороженое получается вкуснейшее, такой добротный, настоящий сливочный вкус!



@leniviy_kulinar

ПП десерт

Ингредиенты:

Йогурт - 400 г
Клубника - 80 г
Черешня- 100 г
Мед- 30 г

Этот десерт отлично заменяет собой мороженое и при этом приносит исключительную пользу.

В любую плоскую форму кладем пергамент или пищевую пленку. Это поможет потом легко достать десерт.

Сверху выливаем йогурт. Мы используем натуральный, без дополнительных вкусов, просто белый, несладкий, густой йогурт.

Поверх йогурта распределяем ягоду. Чем больше и разнообразнее, тем интереснее будет итоговый вид и вкус. Мы использовали клубнику и черешню двух видов.

Отправляем десерт в морозильную камеру до полного застывания. Затем достаем, убираем пергамент или пленку и нарезаем порционно. Для сладости поливаем сверху жидким медом или любым сиропом на ваш вкус.



Яблочное суфле

Ингредиенты

Яблоки - 700 г

Желатин - 10 г

Десерт всего из двух ингредиентов! Это воздушное угощение готовится в считанные минуты.

Яблоки очищаем от кожуры, убираем сердцевину. Далее нужно «смягчить» яблоки. Самый простой способ - положить дольки яблок в пакет и отправить в микроволновку на 5-6 минут при 700-800 Вт. Также можно припустить на разогретой сковороде с небольшим количеством растительного масла.

Далее мягкие яблоки отправляем в чашу блендера и измельчаем.

Затем перекладываем получившееся пюре в чашку, добавляем разведенный по инструкции желатин (инструкция написана на упаковке желатина) и взбиваем венчиком 2-3 минуты. Раскладываем по подходящим формочкам и ждем, пока застынет.

Суфле можно есть прямо ложкой из формочки или перевернуть его на тарелку.



Десерт в стакане

Ингредиенты :

Печенье детское - 30 г

Мягкий творог - 50 г

Сахар - 15 г

Мята - 5 г

Цедра лимона

Ягоды-20 г

Кукурузные хлопья для
завтраков - 50 г

Творог - 30 г

Сливки - 30 мл

Сахар - 15 г

Ягода - 30 г

Печенье "Орео" - 30 г

Банан - 1/2 шт

Мягкий творог - 30 г

Киви - 1 шт

Десерты в стакане - любимое лакомство!
Супер быстро, лениво и разнообразно!
Со вкусами можно играть бесконечно.

Предлагаем вашему вниманию три самых
любимых варианта Ленивых кулинаров.

1. Смешиваем мягкий творог, мяту, цедру лимона и немного сахара. Первый слой готов. А в качестве второго слоя используем детское печенье. Оно очень мягкое, моментально размокает, продается в отделах с детским питанием. Также дополняем десерт любыми ягодами. Слои чередуем.

2. Измельчаем (ломаем мелко) печенье ОРЕО. Прямо с кремом внутри, не надо ничего убирать. Первый слой готов. Для второго мнем вилкой банан и смешиваем его с мягким творогом. И добавим третьим слоем киви. Просто очищаем и разминаем вилкой. Собираем десерт.

3. Еще один не менее вкусный вариант. Здесь за основу возьмем не печенье, а кукурузные хлопья (или любой другой сухой завтрак). Вторым слоем послужит крем, для которого смешиваем творог, сливки и сахар. Ну и третьим слоем станет ягода (любая, без косточек).



Десерт в лимоне

Ингредиенты

Лимон - 2 шт

Сливки (20%или больше) - 150 мл

Сахар - 30 г

Ванилин- 3 г

Кисло-сладкий, пикантный, бодрящий и освежающий вкус в такой красивой подаче. Выглядит очень эффектно, а готовится лениво и быстро.

Лимоны разрезаем пополам вдоль. Выжимаем в сотейник весь сок. Аккуратно убираем оставшуюся мякоть, не повредив кожуру, она послужит тарелкой для десерта.

К лимонному соку добавляем сливки и сахар. Сливки немного свернутся при попадании в лимон, это нормально. Подогреваем минуты 3-4 (кипятить не нужно, просто прогреть). В процессе прогрева мусс начнет расходиться и немного густеть.

Разливаем получившуюся массу по лимонным формочкам и отправляем в холодильник для окончательной стабилизации часа на 2-3.

При подаче украшаем листиком мяты или базилика.



Пирог на вафлях

Ингредиенты:

Творог - 700 г
Ягода (вишня) - 300 г
Сгущённое молоко - 300 г
Желатин - 10 г
Вафли - 200 г
Сливочное масло - 60 г



Яркий вишневый пирог станет украшением любого чаепития. Смотрится очень эффектно и готовится быстро.

Кладем в пакет вафли и хорошенько проходимся по ним скалкой, чтобы получить вафельную крошку. Далее перекладываем крошку в чашку и добавляем сливочное масло комнатной температуры. Тщательно перемешиваем.



Выкладываем получившуюся массу в форму и хорошенько утрамбовываем ложкой или дном стакана.

Для крема отправляем в чашу блендера творог, сгущённое молоко, вишню (без косточек) и разведённый желатин. Измельчаем, превращая в однородную яркую массу. Выкладываем на корж и отправляем в холодильник на пару часов до полного застывания.



Пока пирог застывает, зовем в гости друзей и удивляем их своим кулинарным талантом!

Р. S.: вместо вишни можно использовать любую другую ягоду или ,например, персики, тем самым меняя вкус пирога.



@leniviy_kulinar

Рафаэлло

Ингредиенты:

Творог - 200 г

Кокосовая стружка - 100 г

Сгущённое молоко - 50 мл

Вкус кокоса у многих ассоциируется с известными конфетами "Рафаэлло". Ленивая вариация возможна в домашних условиях.

Просто смешиваем творог, кокосовую стружку и сгущенку. Распределяем на пищевой пленке и убираем в холодильник, чтоб все схватилось и стабилизировалось. Достаточно 1-2 часа.

Нарезаем и пьем чай с очень классными и быстрыми конфетками. Хранить их лучше в холодильнике.



Банановое мороженое

Ингредиенты:

Бананы - 2 шт (200 г)

Йогурт - 150 г

Вареная сгущенка - 150 г



Банановое мороженое - десерт с ярким вкусом и очень приятной текстурой.

Кладем в чашу блендера бананы, добавляем йогурт и вареную сгущенку. Йогурт берем натуральный, без дополнительных вкусов, а то будет слишком сладко.

Измельчаем и распределяем по формочкам. Если формочек нет, можно воспользоваться и обычными бумажными стаканчиками. Отправляем в морозилку на несколько часов.

Мороженое готово! Наслаждайтесь ярким вкусом и освежающей прохладой.



Вишневый сорбет

Ингредиенты:

Вишня (без косточек) - 200 г

Апельсин - 1 шт

Мята - 5 г

Мед - 1 ст. л



Яркий, запоминающийся, пикантный сорбет, в котором столько вкусовых акцентов, что остаться равнодушным невозможно!

Сорбет — разновидность фруктово-ягодного мороженого. Его можно делать практически из любых фруктов или ягод. Отлично подходит такое мороженое для тех, кто не употребляет молочные продукты, а мороженое любит.

В чашу блендера отправляем вишню без косточек, мед, листочки мяты, а также цедру и сок одного апельсина. Цедру легко добыть, потерев кожуру апельсина на мелкой терке. Нам нужен только оранжевый слой.

Измельчённую массу перекладываем в подходящий контейнер и отправляем в морозилку на несколько часов.



Клубничный десерт

Ингредиенты

Клубника - 300 г
Маскарпоне - 120 г
Йогурт - 140 г
Сахар - 30 г
Мята - 10 г

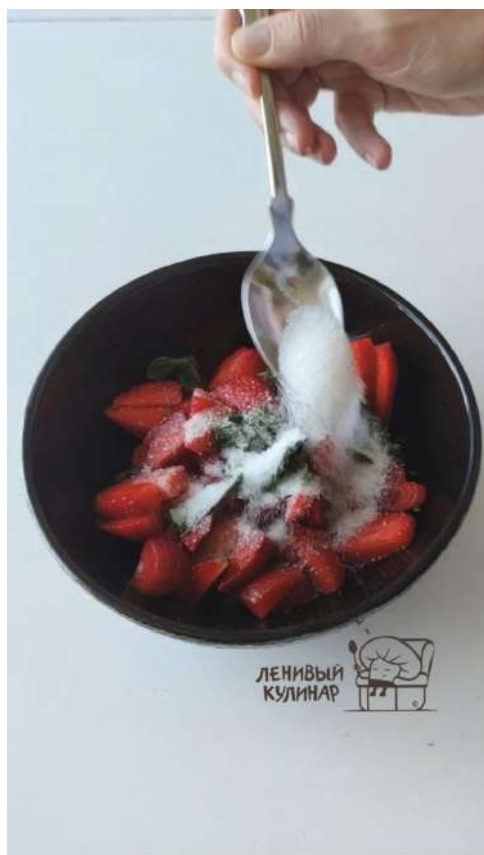
Сочетание клубники и мяты сразу вызывает приятные ощущения. А уж если это приправить потрясающим кремом, то получится настоящая вкусовая феерия!

Клубнику нарезаем на небольшие части, мяту рубим помельче. Добавляем половину указанного объема сахара и перемешиваем.

Для крема взбиваем венчиком маскарпоне, йогурт (он может быть обычным или с любимым вкусом) и сахар. Рекомендуем взбивать минут 5-7, так крем станет воздушнее.

Выкладываем в красивые креманки клубничную часть, сверху кладем крем, а затем снова клубнику.

Ярко, вкусно, лениво!



Джезарье

Ингредиенты:

Морковь - 200 г
Сахар - 1 ст. л
Крахмал - 1 ч. л.
Лимон - 1/2 шт
Орехи грецкие - 20 г
Кокосовая стружка - 10 г



Джезарье - восточная сладость, которая готовится путем упаривания и желирования моркови. Оригинальный рецепт требует усилий и времени, но, немного поколдовав над процессами, ленивая вариация была найдена.

Морковь очищаем и трем на мелкой терке. Отправляем в подходящий сотейник, смазанный маслом, и тушим 5 минут, помешивая. Огонь средний. Когда морковь станет мягкой, добавляем сахар, крахмал, рубленые грецкие орехи, сок половины лимона и немного цедры. Тщательно перемешиваем и тушим всё вместе еще 3 минуты, пока сок не выпарится полностью.



Выкладываем массу на тарелку и формируем квадрат высотой 1,5-2 см, посыпаем кокосовой стружкой. Отправляем в холодильник часа на три.

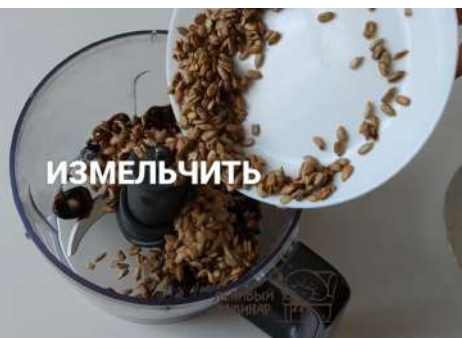
Затем нарезаем порционно на "конфетки". Лакомство просто тает во рту! Хранить рекомендуем в холодильнике



Финиковый торт

Ингредиенты:

Финики - 200 г
Семечки очищенные - 100 г
Вода - 50 мл
Шоколад - 100 г



Нереально вкусный десерт! Вполне полезный (чур шоколадка не в счёт). Делается мгновенно!

Смешиваем в блендере финики (без косточек!), семечки и воду. В небольшую форму (17*12) кладём пергамент и на него выкладываем получившуюся массу. Выкладываем все плотно, даже немного трамбуя.



Заливаем сверху растопленным шоколадом, стандартной плитки достаточно. Шоколад можно растопить на водяной бане, в микроволновке или просто, положив на батарею или солнечный подоконник.



Отправляем торт в холодильник на часок. Затем аккуратно переворачиваем, убираем пергамент и нарезаем порционно.



Ленивая панакота

Ингредиенты:

Сливки 20% - 200 мл
Ягода (вишня) - 200 г
Сахар - 30 г
Желатин - 10 г



Ленивый вариант знаменитого десерта «Панакота» ничуть не уступает оригиналу.

Половину упаковки желатина (5 г) разводим в 50 мл воды. Подогреваем, чтобы желатин разошелся. Самый простой способ - отправить воду с желатином в микроволновку секунд на 20.

Далее смешиваем в чашке сливки, половину указанного объема сахара и набухший желатин. Получившуюся массу выливаем в два стакана до половины. Для большей красоты рекомендуем стаканы наклонить и зафиксировать. Отправляем будущий десерт в холодильник для стабилизации минут на 20-30.

Далее приступаем к ягодной части. Разводим вторую половину желатина в 50 мл воды. В чашу блендера отправляем вишню без косточек, вторую половину сахара и набухший желатин. Измельчаем и аккуратно вливаем ягодную смесь в стаканы с уже застывшей сливочной частью. Снова отправляем десерт в холодильник для стабилизации.

@leniviy_kulinar

Баноффи пай

Ингредиенты:

Банан - 1 шт.

Вареное сгущенное молоко - 150 г

Печенье- 100 г

Сливочное масло- 40 г

Сливки для взбивания - 100 мл

Сахар- 30 г

*Размер формы 17*12 см*



Баноффи пай- один из самых популярных десертов английской кухни. Как и полагается популярным блюдам, этот десерт оброс множеством вариаций и техник исполнения. Здесь, конечно же, представим вам самый ленивый вариант.

Измельчаем печенье скалкой или в блендере, смешиваем с мягким или растопленным сливочным маслом и выкладываем в подходящую форму. Утрамбовываем с помощью стакана. Следующим слоем выкладываем вареную сгущенку. В оригинале варится карамель, но со сгущенкой получается не менее вкусно и уж точно намного ленивее. Сгущенку рекомендуем немного взбить миксером или венчиком, будет воздушнее.

Далее кладем кружочки банана и завершаем композицию взбитыми сливками. Для этого сливки высокой жирности взбиваем с сахаром несколько минут, лучше предварительно охладить.

Баноффи пай прекрасно нарежется как пирог, но можно и ложкой есть. Так вкуснее:)

Смузи боул

Ингредиенты:

Банан - 100 г
Вишня - 100 г
Орехи грецкие - 10 г
Кокосовая стружка - 10 г

Смузи боул - очень популярное современное блюдо. Родилось оно благодаря интернету. Какие только варианты не встретишь сейчас, этот десерт делают практически из всего! И сладкие варианты, и несладкие.

"Боул" в переводе означает "чашка", поэтому такой десерт принято подавать в глубоких тарелках. Ну а со словом "смузи", думаем, проблем не возникнет. Оно уже давно широко используется в наших краях.

Итак, мы предлагаем отправить в блендер банан и вишню. Это замечательная основа, приятное сочетание вкусов и нежная текстура. Конечно, вместо этих двух компонентов можно использовать абсолютно любые фрукты и ягоды на ваш вкус. Смело добавляйте внутрь молочные продукты (творог, сливки, молоко), а также овсянку для сытности.

Сверху украшаем смузи боул различными полезностями: семечки, сухофрукты, свежие ягоды и десертная зелень.



@leniviy_kulinar

Баноффи пай в стакане

Ингредиенты:

Овсянка - 50 г
Сливки 33% - 100 мл
Сахар - 30 г
Банан - 100 г (1 шт.)
Арахисовая паста - 60 г

**Ингредиенты указаны на 2 порции*



Еще одна вариация "Баноффи пай". Этот вариант еще более простой и ленивый, а также он отлично подойдет для завтрака.

Первым слоем выкладываем в стакан овсянку мелкого помола. Добавляем в нее буквально ложку сливок и перемешиваем. Далее добавляем арахисовую пасту. Сейчас ее легко найти в магазинах, но также можно сделать и самостоятельно, измельчив в блендере арахис.

Следующим слоем выкладываем кусочки банана и завершаем картину взбитыми сливками. Как и писали ранее, чтоб сливки легко взбились, возьмите максимальную жирность и хорошо их предварительно охладите.



Муравейник

Ингредиенты:

Печенье - 200 г
Сметана - 200 г
Сгущённое молоко - 100 г (1/4 банки)
Орехи грецкие - 50 г
Какао (по желанию) - 5 г

Один из самых популярных тортов в наших широтах! Его можно найти в любом магазине. Мы с вами приготовим экспресс «Муравейник», который украсит любую вкусную посиделку!

Печенье ломаем на довольно крупные кусочки, добавляем рубленые орехи. Отдельно смешиваем сметану и сгущенное молоко.

Заливаем получившейся смесью печенье и орехи. Аккуратно, но тщательно перемешиваем.

Глубокую тарелку (салатник) застилаем пищевой пленкой и выкладываем массу. Слегка утрамбовываем и отправляем в холодильник на пару часов для стабилизации.

Затем переворачиваем торт, убираем пленку. При желании посыпаем какао.

Нарезаем порционно и наслаждаемся чаепитием.

PS: в этот тортик можно добавлять любые виды печенья, орехов, а также сухофрукты и свежие ягоды. Будет только вкуснее и интереснее.



Черничный десерт

Ингредиенты

Творог - 500 г

Сгущённое молоко - 1/2 банки

Черника - 50 г

Желатин - 10 г

Сама нежность... И на вид, и на вкус!
Десерт простейший, а ощущение праздника дарит.

Первым делом разводим желатин. Следуйте инструкциям на упаковке или нашим рекомендациям в начале сборника.

Отправляем в блендер творог, сгущенку, немного черники для цвета и приятного послевкуся и набухший желатин. Вжух-вжих-вжах и готово!

Распределяем творожную массу по кексницам и отправляем в холодильник на пару часов.

Вкусно очень! Похоже на творожные сырки.

Форма, конечно может быть любой. Как и цвет: просто возьмите другую ягоду. Например, клубнику или вишню.



Брускетта с персиками

Ингредиенты

Персик- 200 г
Рикотта- 100 г
Багет- 200 г
Сахар- 20 г
Сливочное масло- 10 г
Мята для украшения

Особо хорош этот десерт в сезон ароматных персиков и нектаринов. Они хороши и сами по себе, а уж на хрустящей брускетте будет совершенное очарование летнего вкуса!

Нектарины или персики нарезаем на части, посыпаем сахаром и отправляем в сотейник или сковороду с толстым дном. Если не уверены в качестве посуды, добавьте кусочек сливочного масла, чтоб не пригорели. Тушим фрукты 3-4 минуты до мягкости. Также можно запечь в духовке (без масла). По сахару ориентируйтесь самостоятельно, если фрукты недостаточно сладкие, то можно добавить побольше.

Отдельно нарезаем багет и подсушиваем его на сухой сковороде. Смазываем рикоттой и кладем сверху горячие персики. Украшаем мятой.



@leniviy_kulinar

Тортик на печенье

Ингредиенты:

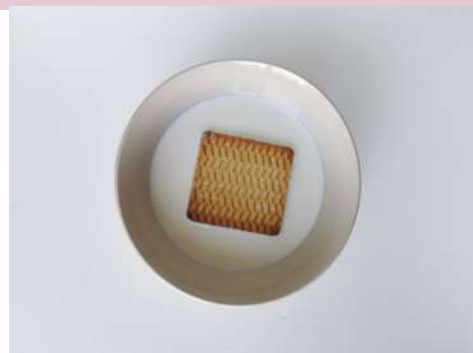
Печенье - 300 г
Творог - 200 г
Молоко - 100 г
Сахар - 70 г
Ягода - 150 г

Выпекать не надо! С кремом возиться не надо! Ждать долго не надо! Да это ж чудо какое-то, а не торт:)

Для крема отправляем в чашу блендера творог, сахар и ягоду (без косточек). Измельчаем до однородного состояния и наш крем готов. Ягода может быть абсолютно любой, из заморозки тоже отлично подходит.

Приступаем к коржам: обмакиваем печенье в молоке и выкладываем в форму. Далее кладем часть крема, затем снова печенье. Слои повторяем, пока ингредиенты не закончатся. Сверху должен оказаться крем.

Печенье довольно быстро "набухнет", так что торт будет полностью готов уже минут через 15-20.



Полезные конфеты

Ингредиенты

Финики - 200 г

Мак - 150

Кокосовая стружка - 30 г



Всем любителям мака посвящается! Эти конфеты даже лучше, чем знаменитые булочки с маком.

Предварительно замачиваем мак в воде на пару часов. Самые ленивые могут пропустить этот этап, но в таком случае при смешивании ингредиентов необходимо будет добавить 70 мл воды.

Сливаем лишнюю воду из мака и отправляем его в чашу блендера. Туда же отправляем финики (без косточек). Измельчаем.

Из получившейся массы формируем шарики, которые обваливаем в кокосовой стружке.

Вот и все! Еще можно орешек внутрь положить, но это уже по желанию.



Тортик на овсянке

Ингредиенты

Бананы - 2 шт
Овсяные хлопья - 180 г
Шоколад - 100 г
Молоко - 100 мл
Какао - 2 ст. л

Настоящий торт! В такой даже можно свечи воткнуть и подарить на день рождения! Главное никому не признаваться, что приготовление заняло 10 минут:)

Самый долгий этап в приготовлении этого угощения - растопить шоколад. Можно сделать это на водяной бане, а можно разломать шоколадку на дольки, положить в подходящую тарелку и отправить в микроволновку секунд на 20. Затем достать перемешать и при необходимости отправить еще ненадолго. Все! Самое сложное позади.

Теперь в чашу блендера отправляем бананы, молоко и какао. Измельчаем до однородной массы. Перекладываем в чашку и добавляем растопленный шоколад и овсянку (лучше среднего или мелкого помола). Тщательно перемешиваем.

Чтобы в дальнейшем проще было вытащить торт из чашки, застилаем тарелку подходящего размера пищевой пленкой и выкладываем массу. Разравниваем и отправляем торт в холодильник для стабилизации. Получаса достаточно, можно дольше.

Перед чаепитием торт переворачиваем, убираем пленку и нарезаем порционно. Сверху можно украсить фруктами или ягодами.



Шарики-мюсли

Ингредиенты

Овсянка - 200 г
Курага - 300 г
Грецкие орехи - 100 г
Семечки очищенные - 50 г
Финики - 100 г



Конфеты, которые помогают зарядиться энергией и идти в день с новыми силами!

Просто измельчаем в блендере овсянку, курагу, орехи, семечки и финики без косточек. Также можно использовать мясорубку, прокрутив все ингредиенты в однородную массу. Формируем шарики-конфетки и пьем с ними чай с огромным удовольствием.

Мало того, что это вкусно невероятно, так еще и как полезно! Такие конфеты прекрасно хранятся даже без холодильника. Их можно брать с собой в качестве питательного перекуса.



Мятный чизкейк

Ингредиенты

Творог - 400 г
Сахар - 100 г
Лимонная цедра
Мята - 10 г
Желатин - 10 г
Печенье - 200 г
Сливочное масло - 60 г

- Чем пахнет лето?

- Свежими ягодами, луговыми цветами, морем, а еще мятой с лимонными нотками!

Этот пирог окунает в летний день в любое время года!

Измельчаем в блендере творог, сахар, цедру лимона и пучок мяты. А также туда же добавляем разведённый желатин. Начинка готова.

Для коржа нужно измельчить печенье, положив его в пакет и хорошенько пройдя по нему скалкой, а затем крошку из печенья смешать со сливочным маслом комнатной температуры.

Выкладываем в форму заготовку для коржа, разравниваем и утрамбовываем ложкой или дном стакана. А затем выкладываем вкусную, ароматную начинку.

Отправляем в холодильник часа на два-три.



Шоколадный мусс

Ингредиенты

Ряженка - 300 мл
Банан - 1 шт.
Какао - 1 ст. л.
Желатин - 10 г

Легкий, кремовый мусс порадует воздушной текстурой и нежным вкусом! Десерт вкусный и даже достаточно диетический.

Первым делом разводим желатин по инструкции на упаковке или следуя рекомендациям в начале сборника.

Добавляем к желатину банан, какао и ряженку и измельчаем все до однородной массы.

Переливаем в красивые розетки/креманки и отправляем в холодильник на пару часов для стабилизации.

Десерт будет очень воздушный и нежный. Если вы любитель сладкого, то можно дополнительно добавить сахар или мед по вкусу, но обычно сладости банана достаточно.



Кейк попсы

Ингредиенты

Печенье - 300 г

Какао - 30 г

Сгущённое молоко - 50 г

Масло сливочное - 100 г

Шоколад молочный - 100 г

Посыпка кондитерская - 10 г

КЕЙК ПОПС- это мини тортики на палочке. И появился такой десерт не так давно благодаря....блогеру.

Талантливому кондитеру, а по совместительству блогеру из Америки, пришла в голову чудесная мысль: подавать тортики в виде чупа-чупсов. Эта идея безумно понравилась мировому сообществу, и "КЕЙК попсы" заняли свое почетное место среди самых популярных кондитерских изделий

Смешиваем измельчённое печенье, какао, сливочное масло и сгущёнку. Формируем шарики и обязательно охлаждаем. Далее обмакиваем шарики в растопленном шоколаде (растопить на водяной бане или в микроволновке) и посыпаем кондитерской посыпкой. И чтоб все крепко держалось, ещё раз охлаждаем.



Мороженое из авокадо

Ингредиенты

Авокадо - 400 г

Сливки (20% или выше) - 150 мл

Мед - 1 ст. л

Грецкие орехи - 30 г

Шоколад - 30 г

Авокадовое мороженое невероятно вкусное и нежное! Оно непременно займет почетное место среди ваших любимых десертов!

Измельчаем в блендере мякоть спелых авокадо, сливки и мёд для сладости! Пробуйте, это уже вкусно, как самый нежный крем!

Но продолжим и добавим внутрь рубленые орешки и шоколад. Его мы просто немного нарезали ножом. Также отлично подойдут шоколадные капли.

Осталось положить получившуюся массу в подходящий контейнер и заморозить. А потом есть в качестве обалденного полезного мороженого!



@leniviy_kulinar

Тирамису

Ингредиенты

Печенье "савоярди" - 120- 150 г

Маскарпоне - 120 г

Сливки (20%) - 70 мл

Сахар - 50 г

Кофе (эспрессо) - 50 мл

Какао - 10 г

Пожалуй, один из самых вкусных десертов в мире! И особенно он любим ленивыми кулинарами за то, что несмотря на свою славу, его очень легко приготовить.

Для крема смешиваем маскарпоне, сливки и сахар. Тщательно взбиваем венчиком. Можно просто перемешать, а можно посвятить взбиванию минут 5, потому как чем дольше взбиваешь такой крем, тем он воздушнее и гуще становится.

Кофе выливаем в плоскую тарелку (так удобнее) и обмакиваем в него печенье савоярди. Можно вместо савоярди использовать печенье из отделов детского питания, оно тоже быстро пропитывается. Выкладываем половину печенья в подходящую форму (на фото размер 17*12), покрываем сверху кремом. Затем повторяем слой, снова печенье в кофе и крем. Через сито посыпаем верхний слой какао и оставляем тирамису на пару часов (можно на ночь) в холодильнике.



Вишневый десерт

Ингредиенты:

Вишня - 300 г

Вода - 600 мл

Сахар - 80 г

Манная крупа - 80 г



Потрясный ягодный десерт, который не имеет никакого сходства с манной кашей. Никто даже не догадается, что манка присутствует в рецепте !

Нежнейшая текстура ягодного суфле получается самым простым и ленивым способом.



Кладём вишню (без косточек) в кастрюлю, заливаем водой. Как закипит, добавляем сахар и, помешивая воду, тонкой струйкой вводим манную крупу.

Варим 2-3 минуты на среднем огне, масса загустеет. Ждем, пока немного остынет, и хорошенько взбиваем блендером или обыкновенным миксером. Масса увеличится в объеме и станет очень воздушной.



Распределяем по креманкам или подходящим формочкам и окончательно остужаем в холодильнике.

@leniviy_kulinar

Десерт с клубникой

Ингредиенты:

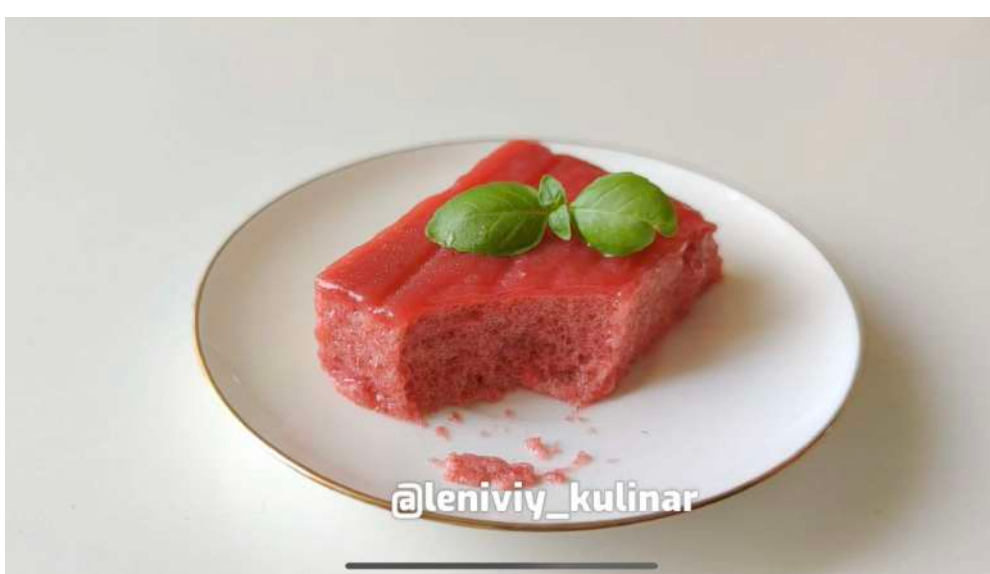
Клубника - 400 г
Бasil - 15 г
Сахар - 70 г
Желатин - 10 г

То ли мусс, то ли самое чудесное мороженое, то ли желе! Идеальная совокупность всех лучших качеств этих десертов.

Измельчаем в блендере клубнику, ароматнейший свежий базилик, сахар и быстрорастворимый желатин. Далее эту смесь перекладываем в сотейник и немного подогреваем, не кипятим.

Как остынет, взбиваем до муссообразного состояния. Выливаем в форму и отправляем в холодильник на пару часов. Форму рекомендуем застелить пергаментом, легче будет достать потом и нарезать порционно.

Десерт получается нежнейший, как клубничное облачко.



Десерт с черносливом

Ингредиенты:

Сметана - 200 г

Сахар - 70 г

Желатин - 10 г

Чернослив - 100 г

Орехи грецкие - 100 г



Всем десертам десерт! Сочетание вкусов можно назвать идеальным и очень родным! Несмотря на кажущуюся лёгкость, десерт этот очень сытный. Так что будьте с ним осторожны после плотной трапезы.

Сметану смешиваем с сахаром, добавляем разведённый желатин (желатин разводим по инструкции на упаковке или исходя из наших рекомендаций в начале сборника).

Также добавляем рубленые орешки и немного измельченный чернослив. Распределяем по креманкам и охлаждаем до полного застывания. При хорошем желатине достаточно 30-40 минут в холодильнике.



@leniviy_kulinar

Ленивый Кулинар

*Мы очень надеемся,
что Вам было легко,
быстро и вкусно.*

Ждем Вас на сайте

leniviykulinar.ru

С уважением к Вам, Оля и Лена