

# ТВОРОЖНЫЕ СЫРКИ



В данной техкарте вы найдете рецепты с точным описанием процесса приготовления домашних творожных сырков!

Да, да – это то самое творожное мини лакомство, родом из детства, покрытое нежным вкусным шоколадом!

Конечно, Вы можете пойти и купить так называемый «сырок» в ближайшем супермаркете... ассортимент на полках позволяет выбрать из множества вкусов! Но почитав их состав покупать их не себе, не тем более детям не хочется!

Поэтому, я пошла на эксперимент, в первую очередь, для своих детей, и собрала данный мини сборник рецептов! Все мои техкарты прежде чем попасть к Вам, отрабатываются, в процессе часто видоизменяются и улучшаются. Затем они проходят через строгую «приемную комиссию» - это мои дети)))) Детям угодить сложнее всего-они всегда с радостью выкрикнут «ФУ!» если блюдо им не нравится! Итак, встречайте – домашние сырки с хорошим качественным составом!

PS: Формы специально для сырков я не покупала, очень здорово использовать различные силиконовые формы для мини эскимо! Можно даже палочку вставить и кушать как мороженое! Так же подойдут силиконовые формы для выпечки капкейков или пончиков.

Сырки замораживаем, после извлекаем из форм и глазируем шоколадом. Их можно съесть сразу-они будут твердые как мороженое, можно дать им разморозится в холодильнике и получить довольно мягкую нежную текстуру. Так же я позволяю себе данные сырки замораживать повторно уже в глазури-структура и вкус от этого не меняются! Можно сделать сразу много – заглазировать, убрать в закрытую тару и снова в морозильник, а затем доставать по несколько штук – прямо к чаю или когда просто хочется чего то вкусного! Приятного приготовления и последующей дегустации!!!

Вопросы вы всегда можете задать мне лично в моем аккаунте @tort\_sherbet , а вашим фото отзываам буду особенно рада!

## КАССИЧЕСКИЙ СЫРОК +шоколадный

### ТВОРОЖНАЯ МАССА

- 200 гр творога (в бумажных брикетах) – любой жирности
- 200 гр творожного сыра
- 50 гр сливочного масла
- 50 гр или на ваш вкус сахарной пудры
- 50 гр темного шоколада (для шоколадных сырков)

В чашу собираем оба вида творога, добавляем растопленное сливочное масло и сахарную пудру. Пробиваем массу с помощью погружного блендера до однородности.

Для приготовления шоколадных сырков половину массы откладываем в отдельную чашу и добавляем 50 гр растопленного темного шоколада и хорошо перемешиваем.

Заполняем силиконовые формочки творожной массой и отправляем форму в морозильную камеру до полного застывания.

После полного застывания сырков готовим глазурь.

### ГЛАЗУРЬ

- 200 гр молочного шоколада (шоколад может быть и белым и горьким, тот, что вам больше нравится)
- 40 гр растительного масла (без запаха)
- 50 гр обжаренных орехов

Шоколад импульсами растапливаем в микроволновке или на водяной бане (не перегреть). Добавляем растительное масло (количество можно изменить на ваше усмотрение, чем больше масла – тем тоньше слой глазури). Добавляем измельчённые орехи. Рабочая температура глазури 30-35 С. Быстро окунаем замороженный сырки и даем стечь излишкам шоколада.

## КОКОСОВЫЙ СЫРОК

### ТВОРОЖНАЯ МАССА

- 400 гр творога или творожного сыра (я рекомендую 200 гр творога и 200 гр творожного сыра)
- 100 гр кокосовой пасты (еще ее называют десертной)
- 100-150 гр – сгущенного молока
- 40 гр кокосовой стружки + немного для украшения

Соединить творог, сгущенное молоко, кокос пасту (ее можно прогреть в микроволновке до 25-27 С ). Пробить массу погружным блендером до однородности. В конце добавить кокосовую стружку и промешать.

Заполняем силиконовые формочки творожной массой и отправляем форму в морозильную камеру до полного застывания.

После полного застывания сырков готовим глазурь.

### ГЛАЗУРЬ

- 200 гр молочного шоколада (шоколад может быть и белым и горьким, тот, что вам больше нравится)
- 40 гр растительного масла (без запаха)
- кокосовая стружка для украшения

Шоколад импульсами растапливаем в микроволновке или на водяной бане (не перегреть). Добавляем растительное масло (количество можно изменить на ваше усмотрение, чем больше масла – тем тоньше слой глазури). Рабочая температура глазури 30-35 С. Быстро окунаем замороженный сырки и даем стечь излишкам шоколада. Посыпаем кокосовой стружкой для украшения.

# СЫРОК ОРЕХОВЫЙ

## ТВОРОЖНАЯ МАССА

- 400 гр творога или творожного сыра (я рекомендую 200 гр творога и 200 гр творожного сыра)
- 100 гр арахисовой пасты (любая арахисовая паста вкус которой вам нравится)
- 40 гр сливочного масла
- 30-60 гр сахарной пудры (на ваш вкус)
- 50 гр жаренного арахиса

Соединить творог, растопленное сливочное масло, арахисовую пасту (ее нужно заранее выложить из холодильника, что бы она стала мягкой), сахарную пудру. Пробить массу погружным блендером до однородности. В конце добавить размельченный жаренный арахис и промешать.

Заполняем силиконовые формочки творожной массой и отправляем форму в морозильную камеру до полного застывания.

После полного застывания сырков готовим глазурь.

## ГЛАЗУРЬ

- 200 гр молочного шоколада (шоколад может быть и белым и горьким, тот, что вам больше нравится)
- 40 гр растительного масла (без запаха)
- арахис для украшения

Шоколад импульсами растапливаем в микроволновке или на водяной бане (не перегреть). Добавляем растительное масло (количество можно изменить на ваше усмотрение, чем больше масла – тем тоньше слой глазури). Рабочая температура глазури 30-35 С. Быстро окунаем замороженный сырки и даем стечь излишкам шоколада. Посыпаем арахисом для украшения.

## ФИСТАШКОВЫЙ СЫРОК

### ТВОРОЖНАЯ МАССА

-400 гр творога или творожного сыра (я рекомендую 200 гр творога и 200 гр творожного сыра)

-50 гр фисташковой пасты (она же десертная, рекомендую брать производства Германии или Италии, однородная масса ярко-зеленого цвета, с очень приятным сладким вкусом)

-40 гр белого шоколада

Соединить творог, фисташковую пасту, сахарную пудру. Пробить массу погружным блендером до однородности. В конце добавить растопленный белый шоколад и промешать.

Заполняем силиконовые формочки творожной массой и отправляем форму в морозильную камеру до полного застывания.

После полного застывания сырков готовим глазурь.

### ГЛАЗУРЬ

-200 гр белого шоколада который можно окрасить жирорастворимым красителем. (шоколад может быть и белым и горьким, тот, что вам больше нравится)

-40 гр растительного масла (без запаха)

Шоколад импульсами растапливаем в микроволновке или на водяной бане (не перегреть). Если это белый шоколад - при желании окрашиваем его жирорастворимым красителем пробиваем блендером. Добавляем растительное масло (количество можно изменить на ваше усмотрение, чем больше масла – тем тоньше слой глазури). Рабочая температура глазури 30-35 С. Быстро окунаем замороженный сырки и даем стечь излишкам шоколада. Для украшения можно использовать фисташки!

### \*\*\*\*НАЧИНКА

Здесь немного расскажу про варианты начинок.

Самая первая и самая любимая – вареная сгущенка! Если варить самим не хочется, сейчас в продаже есть вареная сгущенка хорошего качества, без пальмового масла, та что именно вареная, а не «варенка» - очень вкусная. Внимательно читайте информацию на упаковке. Ее вкусно добавить в сердцевину классического сырка, в шоколадный, и в кокосовый.

#### Ягодная начинка:

-100 гр - свежая/замороженная ягода (вишня, клубника, малина, голубика)

-1 ст л – сахара

- 3 гр – пектин (любой)

щепотка лимонной кислоты

Ягоду кладем в сотейник и нагреваем. Соединяем сахар с пектином.

Добавляем смесь из пектина с сахаром в ягоду. Тщательно перемешиваем, даем закипеть, добавить щепотку лимонной кислоты, огонь на минимум, проварить 1 минуту. Переложить в кондитерский мешок. Остудить!

С помощью ягодной начинки – в зависимости от выбора ягоды – вы можете как добавить сладости сыркам, так и оттенить вкус кислинкой!

ВКУСНЫХ СЫРКОВ!))))

Юлия Бугимбаева @tort\_sherbet