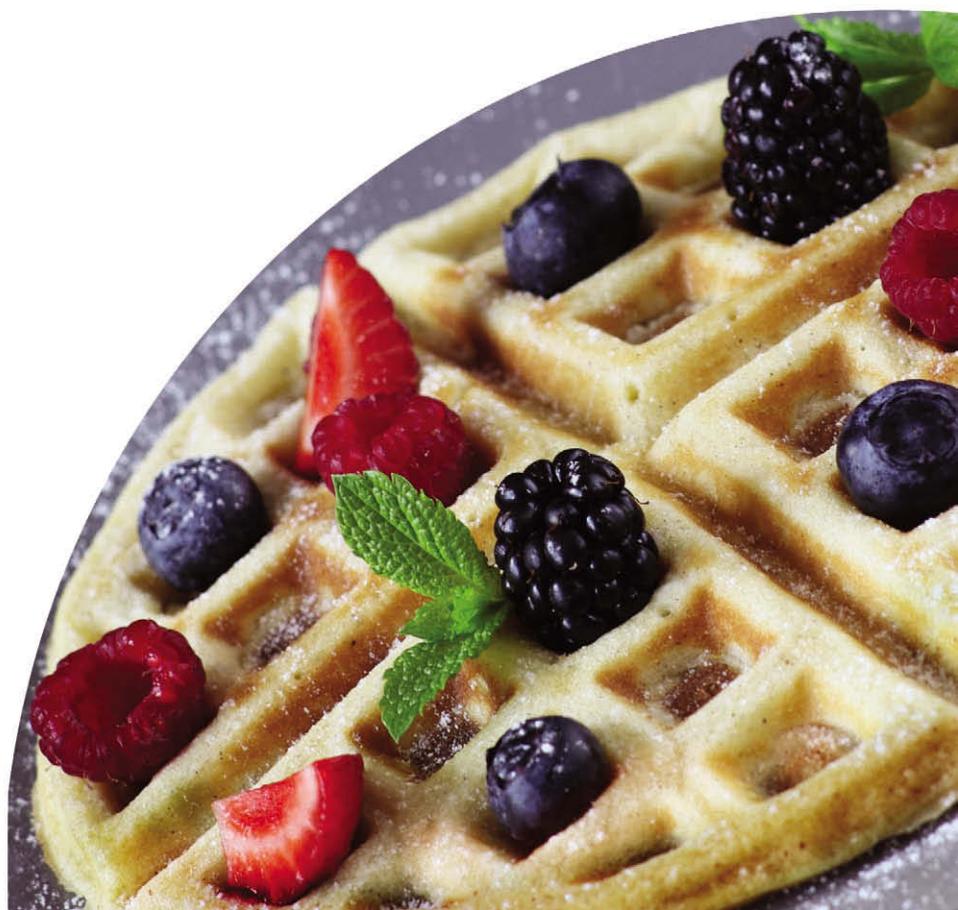


домашние вафли и печенье

50
рецептов



ДОМАШНИЕ ВАФЛИ И ПЕЧЕНЬЕ



ЭКМО
Москва
2013

Содержание

Печенье

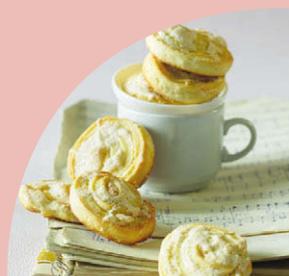
Снежинки	4
Пряничные человечки	5
Имбирно-медовое печенье	6
Карамельное печенье	7
Шоколадное печенье	8
Сконы с изюмом	8
Крумири (итальянская кухня)	9
Медовое крещенское печенье	9
Печенье с кардамоном	10
Медово-кунжутное печенье	11
Кукурузные коржики с сыром чеддер	12
Берлинское печенье	13
Сливочное печенье с начинкой	14
Миндальные звезды	14
Шведское рождественское печенье «Пеппаркокур»	15
Савоярди	15



Печенье с джемом и тестовой крошкой	16
Печенье с крем-чизом	17
Печенье с кукурузной мукой	18
Кокосовое печенье	19
Коричное печенье с малиновым джемом	20

Вафли

Вафли миндальные	21
Вафли творожные	22
Вафли ромовые «Крем-карамель»	23
Льежские вафли	24
Вафли бисквитные	25
Вафли сметанные	26
Вафли ванильные	27
Имбирные вафли с апельсиновым джемом	28
Коричные вафли с яблочной карамелью	29
Вафли пресные	30
Вафли хрустящие дрожжевые	30
Вафли песочные	31
Вафли сливочные	31
Бельгийские гофры	32
Лимонные вафли	33
Вафли воздушные с кунжутом	34
Шоколадные вафли с вишней	35
Вафли кокосовые	36
Вафельный десерт «Пражский»	37
Вафли по-фламандски	38
Десерт «Ягодка» из вафельной крошки	39
Вафельный десерт «Нежность» с шоколадным сиропом и бананами	40
Ягодный сорбет с ананасом в вафельном рожке	41
Венский десерт с ванильным суфле и мармеладом	42
Яблочное мороженое с рассыпчатыми вафлями	43
Шоколадные трубочки с мороженым	44
Венский десерт «Пьяная вишня»	45
Вафельные трубочки с творожным кремом и клюквой	46
Венский десерт с фисташковым мороженым и ванильным муссом	47



Снежинки

1. Размягченное сливочное масло смешать с мукой, сахарной пудрой, лимонной цедрой, 1 ст. л. сока и заранее взбитым яйцом. Замесить тесто и слепить его в шар. Убрать в холодильник на 1 ч.
2. Раскатать тесто толщиной 5 мм на присыпанной мукой поверхности.
3. Вырезать формочкой шестиконечные звездочки или цветочки.
4. Выпекать в разогретой до 180° С духовке или до золотистого цвета.
5. Для покрытия глазурью — смешать сахарную пудру с лимонным соком, покрыть печенье, дать подсохнуть.
6. Для рисунка — взбить белок с сахарной пудрой до плотной пены. Поместить массу в пакет и отрезать у пакета уголок — маленькое отверстие, 1–2 мм. Нарисовать снежинки поверх подсохшей глазури.

Состав:

200 г муки
60 г сахарной пудры
140 г сливочного масла
2 ч. л. цедры лимона
1 ст. л. сока лимона
1 яйцо комнатной температуры

Для глазури:

200 г сахарной пудры
и 2 ч. л. лимонного сока
100 г сахарной пудры
и 1 белок



Время подготовки: 1 ч
Время приготовления: 40 мин

Пряничные человечки

Состав:

400 г муки
100 г сливочного масла
2 яйца комнатной температуры
100 г коричневого сахара
100 г меда
1 ч. л. яблочного уксуса
1 ч. л. соды
1 ст. л. горячей воды
1/2 ч. л. соли
1/4 ч. л. молотой гвоздики
1/2 ч. л. молотого имбиря
щепотка черного молотого перца

Для глазури:

1 белок
150 г сахарной пудры

1. Смешать муку, гашеную соду, соль и пряности.
2. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром и медом. Добавить яйца и взбивать до однородной консистенции. Затем добавить горячую воду и уксус, снова вымесить тесто.
3. Смешать масляную массу со смесью муки и пряностей. Тесто должно получиться плотным и пластичным.
4. Разделить тесто на четыре части, завернуть в целлофан и положить в холодильник на 45–60 мин.
5. Разогреть духовку до температуры 180°C.
6. Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности толщиной 5–7 мм. Вырезать фигурки человечков при помощи ножа для теста и бумажного трафарета.
7. Выкладывать фигурки на противень, застеленный бумагой для выпечки.
8. Выпекать 15–20 мин. Остудить на противне, затем снять с него.
9. Для глазури взбить белок с сахарной пудрой до плотной пены. Поместить в пакет и отрезать у пакета уголок — маленькое, 1–2 мм, отверстие. Нарисовать на фигурках глазки, ротик, три пуговицы и края рукавов и шорт.

Время подготовки: 45–60 мин

Время приготовления: 40 мин



Имбирно-медовое печенье

1. Имбирь очистить от кожуры и натереть на мелкой терке.
2. Масло размягчить при комнатной температуре и взбить с сахаром, яйцами, медом и солью.
3. Муку просеять в миску с масляной смесью и замесить тесто. Убрать тесто в холодильник на 30–45 мин.
4. Духовку разогреть до 190°C.
5. Из теста сформировать шарики, обмакнуть верх шарика в коричневый сахар и выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Шарики слегка приплюснуть.
6. Выпекать 10–12 мин, вынуть из духовки, остудить на решетке.

380 г муки
2 яйца комнатной температуры
200 г сливочного масла
150 г сахара
3 ст. л. меда
1/4 ч. л. соли
4–5 ст. л. измельченного корня имбиря
Для посыпки:
коричневый сахар

Время подготовки: 30–45 мин
Время приготовления: 30 мин



Карамельное печенье

100 г муки
50 г разноцветной
карамели
50 г сливочного масла
150 г сахара
1 яйцо комнатной
температуры
цедра 1 лимона
1 ч. л. разрыхлителя
соль

1. С лимона мелкой теркой стереть цедру.
2. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром и яйцом. Смешать лимонную цедру, муку, разрыхлитель и соль, добавить во взбитую смесь.
3. Карамель мелко растолочь ступкой и добавить в тесто, перемешать.
4. Тесто убрать в холодильник на 2 ч.
5. Слепить из теста шарики и обвалять их в сахаре.
6. Противень смазать маслом, застелить бумагой для выпечки и выпекать 20 мин при температуре 180°C.

Время подготовки: 2 ч
Время приготовления: 40 мин



Шоколадное печенье

Время подготовки: 5 мин

Время приготовления: 30 мин

1. Часть сливочного масла комнатной температуры (200 г) растереть с сахаром и ванильным сахаром/ванилью/каплей ванильной эссенции. Добавить яйцо, перемешать. Добавить какао, перемешать.
2. Добавить разрыхлитель, муку, замесить тесто.
3. Тесто раскатать, вырезать различные фигурки.
4. Противень застелить бумагой для выпечки или смазать маслом, выложить фигурки, поставить в разогретую до 180 °С духовку и выпекать в течение 20 мин.
5. На водяной бане растопить 50 г сливочного масла, добавить наломанный на куски шоколад и также растопить его.
6. При помощи кондитерского шприца или кулинарного пакета украсить шоколадом готовое печенье.

Состав:

300 г муки
1 яйцо комнатной температуры
150 г сахара
250 г сливочного масла или маргарина
2 ч. л. ванильного сахара
3 ст. л. какао
1 ч. л. разрыхлителя (или 0,5 ч. л. гашеной соды)
100 г черного шоколада для украшения

Сконы с изюмом

Время подготовки: 15 мин

Время приготовления: 30 мин

1. Размягченное сливочное масло перетереть с мукой до образования масляной крошки, добавить сахар, разрыхлитель и изюм.
2. Влить молоко и сливки и перемешать — получится слегка комковатая смесь.
3. Рабочую поверхность присыпать мукой и выложить на нее тесто. Оставить на 10–15 мин.
4. Сделать из теста небольшие шарики, выложить их на смазанный растительным маслом противень, оставляя между ними расстояние 2 см.
5. Духовку разогреть до 200 °С.
6. Смазать сконы яйцом, дать немного обсохнуть и смазать еще раз.
7. Выпекать 20–25 мин.

Состав:

300 г муки
80 г сливочного масла
80 г сахара
2 ч. л. разрыхлителя
1 чашка изюма без косточек
100 мл жирных сливок
80 мл молока
щепотка соли
яйцо, взбитое с щепоткой соли, для обмазывания



Крумири (итальянская кухня)

Состав:

250 г пшеничной муки
110 г кукурузной муки
180 г сливочного масла
140 г сахара
2 яйца комнатной температуры
1 ч. л. ванильного сахара
1/2 ч. л. соли

**Время подготовки:** 5 мин**Время приготовления:** 20 мин

1. Сливочное масло оставить при комнатной температуре для размягчения.
2. Разогреть духовку до 180°C.
3. Взбить размягченное масло с сахаром. Продолжая взбивать, добавить яйца, по одному за раз.
4. Добавить ванильный сахар и соль.
5. Пшеничную и кукурузную муку смешать в отдельной емкости, затем добавить в яично-масляную смесь и быстро замесить тесто.
6. Противень смазать растительным маслом.
7. Поместить тесто в кондитерский мешок и выдавить на противень небольшие полоски теста, придавая им форму подковы или букв «S» или «O» (или любых других букв).
8. Выпекать при температуре 180°C 12–15 мин, пока края печенья не приобретут золотистый цвет.
9. Вынуть из духовки. Остудить на противне 2–3 мин, затем переместить на решетку до полного остывания.

Медовое крещенское печенье

Состав:

300 г муки
300 г меда
100 г очищенных орехов
2–3 ст. л. растительного масла
1 ч. л. смеси пряностей:
мускатный орех, имбирь,
гвоздика, кардамон,
корица
1 ч. л. соды
1 лимон

Время подготовки: 10 мин**Время приготовления:** 30 мин

1. Натереть на мелкой терке цедру лимона, выжать сок из половины лимона.
2. Орехи тщательно растереть или пропустить через мясорубку.
3. Соединить орехи с медом, растительным маслом, пряностями, соком и цедрой лимона, все тщательно перемешать.
4. Муку просеять, смешать с гашеной содой/разрыхлителем, добавить в массу и замесить тесто.
5. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5–7 мм, вырезать из него фигурки.
6. Печь в заранее разогретой духовке при температуре 200°C 10–15 мин.

Печенье с кардамоном

1. Сливочное масло размягчить при комнатной температуре.
2. Размягченное масло взбить с сахарной пудрой и, продолжая взбивать, добавить яйцо, ванильный сахар и сметану.
3. Муку смешать с разрыхлителем, кардамоном и крахмалом. Просеять в масляную смесь.
4. Замесить мягкое тесто, убрать его в холодильник минимум на 1–2 ч.
5. Духовку разогреть до 190°C.
6. Раскатать тесто толщиной 1,5–2 см, вырезать печенье формочками и выложить его на противень, застеленный бумагой для выпечки.
7. Выпекать 8–10 мин до слегка золотистого цвета.

Состав:

100 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
1 крупное яйцо
комнатной температуры
3 ст. л. сметаны высокой
жирности
150 г муки
100 г картофельного
крахмала
1 ч. л. ванильного сахара
1 ч. л. свежемолотого
кардамона
0,5 ч. л. разрыхлителя

Время подготовки: 1–2 ч

Время приготовления: 20 мин



Медово-кунжутное печенье

Состав:

320 г муки

150 г сахара

1/2 ч. л. разрыхлителя

150 г сливочного масла

100 мл воды

Для глазури:

2 ст. л. меда

1/2 чашки кунжутных семечек

1 ст. л. воды

1. Сливочное масло оставить при комнатной температуре для размягчения.
2. На сухой сковороде поджарить кунжутные семечки до золотистого цвета, снять сковороду с огня и сразу добавить мед и 1 ст. л. воды. Перемешать.
3. Смешать муку, разрыхлитель, сахар и размягченное сливочное масло. Добавить воду и быстро замесить мягкое тесто.
4. Сформировать из теста шарики величиной с грецкий орех, расплющить в виде лепешек. Верхнюю часть печенья обмакнуть в смесь кунжута, меда и воды.
5. Выпекать 13–15 мин при температуре 180°C до золотистого цвета.

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 30 мин



Кукурузные коржики с сыром чеддер

1. Разогреть духовку до 200 °С.
2. Сливочное масло или маргарин оставить при комнатной температуре для размягчения.
3. Смешать пшеничную и кукурузную муку, разрыхлитель и соль. Добавить размягченное масло или маргарин и смешать до образования мелкой крошки.
4. Сыр натереть на крупной терке и смешать с мукой и маслом.
5. Добавить молоко, замесить некрутое тесто (при необходимости добавить еще молока).
6. Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности толщиной 1–1,5 см.
7. При помощи формочек для печенья вырезать фигурки из теста.
8. Выложить коржики на смазанный растительным маслом противень и выпекать 8–10 мин.
9. Подавать горячими.

Состав:

180 г пшеничной муки
70 г кукурузной муки
2 ч. л. разрыхлителя
1/2 ч. л. соли
100 г сливочного масла
или маргарина
70 г натертого сыра
чеддер
100 мл молока

Время подготовки: 5 мин
Время приготовления: 15 мин



Берлинское печенье

Состав:

300 г муки
2 желтка комнатной температуры
50 г сахара
200 г творога
200 г сливочного масла или маргарина
1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. ванильного сахара
1/2 лимона

Для безе:
2 белка комнатной температуры
100 г сахара

1. Масло или маргарин размягчить при комнатной температуре. Отделить белки от желтков.
2. С половины лимона тонко срезать цедру, мелко порубить. Выжать сок из половины лимона.
3. Смешать творог с лимонным соком и цедрой, добавить маргарин, желтки, 50 г сахара, ванильный сахар, муку и разрыхлитель и смешать до консистенции крошки.
4. Слепить тесто в шар и убрать в холодильник на 30 мин.
5. Взбить белки и сахар в пену.
6. Тесто разделить на две части. На присыпанной мукой доске каждую часть раскатать в прямоугольник толщиной 3–5 мм, смазать взбитыми белками, свернуть рулетом и нарезать кружочки толщиной 1 см.
7. Выпекать в разогретой до 180°C духовке 20–25 мин.

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 40 мин



Сливочное печенье с начинкой

Время подготовки: 1 ч

Время приготовления: 20 мин

1. Смешать муку, размягченное масло (или маргарин) и сливки и охладить в холодильнике в течение 1 ч.
2. Раскатать тесто толщиной 3–5 мм и вырезать кружочки. Окунуть обе стороны печенья в сахарный песок и поместить печенье на застеленный пекарской бумагой противень.
3. Выпекать 7–9 мин при температуре 190°C. Остудить.
4. Для начинки смешать и тщательно растереть все ингредиенты. Слепить печенье по две при помощи начинки.

Состав:

250 г муки
180 г сливочного масла
или маргарина
70 г жирных сливок
сахарный песок

Начинка:

100 г сахарной пудры
1 ч. л. ванильного сахара
50 г сливочного масла



Миндальные звезды

Время подготовки: 1 ч

Время приготовления: 30 мин

1. Просеять горкой муку на стол или разделочную доску. В середине горки сделать углубление, куда разбить яйцо. Добавить молотый миндаль, ванильный сахар, корицу, сахар и соль.
2. Нерастаявшее сливочное масло натереть на крупной терке или нарезать мелкими кусочками, замесить тесто, порубив его ножом, завернуть в пищевую пленку и оставить на 1 ч в холодильнике.
3. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатать в пласт толщиной 5–8 мм. Вырезать фигурки формочками в виде звезд.
4. Переложить печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки.
5. Выпекать 10–15 мин в предварительно разогретой до 180 °С духовке.

Состав:

200 г муки
1 яйцо
150 г молотого миндаля
150 г сливочного масла
100 г сахара
1 щепотка соли
1/2 ч. л. ванильного
сахара
1/4 ч. л. корицы

Шведское рождественское печенье «Пеппаркокур»

Состав:

600 г муки
 1 яйцо комнатной температуры
 250 г сливочного масла
 250 г белого сахара
 100 г коричневого сахара
 1 ч. л. молотого имбиря
 1 ч. л. молотой гвоздики
 1 ч. л. корицы
 1 ч. л. мелко натертой апельсиновой цедры
 1/2 ч. л. соли
 2 ч. л. соды

Для глазури:

1 белок
 300 г сахарной пудры
 1 ч. л. уксуса или лимонного сока

Время подготовки: 9 ч

Время приготовления: 20 мин

- Сахар и масло взбить до получения светлой воздушной массы. Добавить яйцо и пряности и все тщательно перемешать. Поставить в холодильник на ночь.
- Масляную смесь достать из холодильника и оставить при комнатной температуре для размягчения. Добавить муку, соль и соду и тщательно перемешать.
- Тесто разделить на несколько частей. Одну часть оставить, остальные убрать в холодильник. Поочередно доставая из холодильника, раскатывать каждую часть и формочками вырезать печенье.
- Получившееся печенье разложить на противне на бумаге для выпечки и выпекать в разогретой до 200 °С духовке примерно 5 мин до образования коричневого цвета.
- Когда печенье будет готово, дать ему остыть и затем украсить глазурью и сахарными бусинками.
- Приготовление глазури: взбить белок с сахарной пудрой и 1 ч. л. белого уксуса или сока лимона.

Савоярди

Состав:

3 крупных яйца комнатной температуры
 80 г сахара
 100 г муки
 1,5 ст. л. крахмала
 1 ч. л. ванильного сахара
 сахарная пудра

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 20 мин.

- Духовку разогреть до 180 °С. Отделить белки от желтков.
- Взбить желтки с сахаром и ванильным сахаром. Продолжая взбивать, добавить муку и крахмал.
- Взбить белки до мягких пиков и осторожно ввести в тесто.
- Тесто выложить в кондитерский мешок или шприц и выдавить на противень палочки теста длиной 10 см.
- Присыпать сахарной пудрой, оставить на 10 мин. Затем снова посыпать сахарной пудрой и поставить в духовку.
- Выпекать 10–12 мин, пока печенье не приобретет характерный бежевый цвет. Снять с противня и остудить на решетке.



Печенье с джемом и тестовой крошкой

1. Слегка взбить яйца с сахаром, добавить соль, ванильный сахар и часть муки. Добавить растительное масло, оставшуюся муку и замесить тесто.
2. Оставить для крошки кусочек теста размером с плод лайма. Остальное тесто размять руками по противню так, чтобы получился корж, занимающий всю поверхность противня. Поставить противень в разогретую до 190°C духовку на 10 мин.
3. К оставшемуся кусочку теста добавить 1,5–2 ст. л. муки и растереть его между ладонями, чтобы получилась тестовая крошка.
4. Вынуть противень из духовки, распределить по поверхности коржа джем. Поверх джема посыпать корж тестовой крошкой.
5. Снова поставить противень в духовку и выпекать при температуре 190°C 12–15 мин.
6. Дать коржу слегка остыть. Затем нарезать полосками по вертикали, затем полосками по диагонали, чтобы получились небольшие ромбы.

Состав:

2 яйца комнатной температуры
180 г сахара
370 г муки
200 мл растительного масла
1/4 ч. л. соли
1/2 ч. л. ванильного сахара
300 г джема
1,5–2 ст. л. муки для крошки



Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 40 мин

Печенье с крем-чизом

Состав:

300 г муки

1 желток комнатной температуры

200 г сахара

200 г сливочного масла

100 г сливочного сыра (крем-чиза – рикотта, альметте, маскарпоне)

1/2 ч. л. соли

1/2 ч. л. миндального экстракта (или ароматизатора)

1/2 ч. л. ванильного сахара

1. Смешать сахар, размягченное сливочное масло, сливочный сыр, соль, ванильный сахар и миндальный экстракт и яичный желток. Перемешать.

2. Добавить муку, замесить тесто и убрать его в холодильник на 2 ч.

3. Разогреть духовку до 190°C.

4. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто толщиной 3–5 мм.

5. Вырезать формочками различные фигурки.

6. Выложить на застеленный пекарской бумагой противень, оставляя расстояние между печеньями в 2 см.

7. Выпекать 7–10 мин до слегка золотистого цвета. Остудить на решетке.

Время подготовки: 2 ч

Время приготовления: 30 мин



Печенье с кукурузной мукой

1. Сливочное масло размягчить при комнатной температуре.
2. Смешать все сухие ингредиенты – пшеничную и кукурузную муку, сахар, ванильный сахар, соль и разрыхлитель.
3. Руками смешивать масло и сухие ингредиенты до тех пор, пока смесь не станет напоминать мокрый песок.
4. Добавить молоко и быстро перемешать.
5. Раскатать на присыпанной мукой поверхности толщиной 1,5–2 см и вырезать фигурки формочками для печенья.
6. Выпекать 15 мин при температуре 180°C.

Состав:

300 г пшеничной муки
70 г кукурузной муки
1,5 ч. л. разрыхлителя
1/2 ч. л. соли
150 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
80 г сливочного масла
150 мл молока

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 20 мин



Кокосовое печенье

Состав:

100 г кокосовой стружки

90 г сахара

1 белок комнатной температуры

1 ст. л. яблочного пюре

1. Разогреть духовку до 220°C.
2. В небольшой кастрюле смешать кокосовую стружку, сахар и яблочное пюре. Поставить кастрюлю на водяную баню на 5 мин, чтобы сахар растворился. Смесь помешивать время от времени. В остывшую до комнатной температуры смесь вмешать взбитый белок.
3. Затем кастрюлю снять с водяной бани, массу остудить. Мокрыми руками брать небольшое количество массы (размером с грецкий орех), скатывать в шар и придать ему форму купола или конуса.
4. Выложить печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки.
5. Выпекать 12–15 мин, до золотисто-коричневого цвета.
6. Готовое печенье охладить, затем снять с противня.

Время подготовки: 5 мин

Время приготовления: 30 мин



Коричное печенье с малиновым джемом

1. Разогреть духовку до 190 °С. Масло или маргарин оставить для размягчения при комнатной температуре.
2. Яйца смешать с размягченным маслом, добавить сахар и растереть полученную смесь, пока сахар не растворится. Добавить муку, корицу и замесить крутое тесто.
3. Тесто положить на посыпанный мукой стол, присыпать сверху мукой и раскатать в пласт толщиной 3–5 мм. При помощи формочек вырезать кружочки диаметром 7–8 см и выложить их на сухой противень.
4. При помощи формочек диаметром 4 мм (или насадкой для кондитерского шприца) вырезать «окошки» в центре половины заготовок печений.
5. Поставить в разогретую духовку и выпекать 10–15 мин. Затем выложить на решетку и остудить.
6. Смешать малиновый джем с сахарной пудрой. На остывшее круглое печенье выложить чайной ложкой понемногу малиновый джем, размазать по поверхности и накрыть его печеньем с «окошком».

Состав:

350 г муки
2 яйца комнатной температуры
150 г сахара
180 г сливочного масла или маргарина
1 ч. л. корицы
6 ст. л. малинового джема
6 ст. л. сахарной пудры

Время подготовки: 5 мин
Время приготовления: 20 мин



Вафли миндальные

Состав:

Для теста:

2 ст. л. муки

100 г миндальных орехов

150 г сливочного масла

150 мл 30%-ных сливок

150 г сахара

3 яйца

Для украшения:

100 г горького шоколада

взбитые сливки

1. Миндаль залить кипятком на 5–7 мин, очистить от кожицы.

2. В чаше блендера смешать очищенный миндаль и муку, сахар, растопленное на водяной бане сливочное масло, сливки и яичные желтки. Полученную массу взбить до однородного состояния на средних оборотах.

3. Белки взбить отдельно и аккуратно вмешать в остальную массу, тут же выпечь вафли.

4. Готовые вафли украсить взбитыми сливками и обильно присыпать тертым горьким шоколадом.

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 10 мин



Вафли творожные

1. Мягкое сливочное масло взбить с сахаром и солью, добавить яйца, продолжая взбивать. Добавить творог, взбить.
2. Добавить муку, соду, молоко, цедру и перемешать.
3. Выпечь вафли.
4. Такие вафли отлично сочетаются со свежими ягодами, густым сиропом или сгущенным молоком.

Состав:

3 яйца
3 ст. л. сахара
150 г творога
2 ч. л. тертой лимонной цедры
соль по вкусу
2 ст. л. сливочного масла
2–3 ст. л. молока
60 г просеянной муки
(0,5 граненого стакана)
0,5 ч. л. соды гашеной

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 10 мин



Вафли ромовые «Крем-карамель»

Состав:

Для теста:

120 г просеянной муки
(граненый стакан)
3 ст. л. сахара
2 ст. л. сливочного масла
300 мл сливок (20%)
(1,5 граненого стакана)
2 белка
1 желток

Для прослойки:

100 г сливочного масла
300 г сахара
(1,5 граненого стакана)
1 яйцо
30 мл молока
1 ч. л. муки
20 мл рома

1. Размягченное сливочное масло, сахар, сливки и желток взбить до однородного состояния. Добавить муку и продолжать взбивать на низких оборотах.
2. Отдельно взбить белки до плотных пиков, постепенно ввести их в тесто и осторожно перемешать.
3. 2 ст. л. сахарного песка обжарить в глубокой сухой сковороде до приобретения коричневого цвета.
4. Добавить молоко и оставшийся сахар, на небольшом огне вымешивать до полного растворения сахара. Снять с огня, дать остыть.
5. Ввести яйцо и муку. Смесь подогреть, постоянно помешивая, на водяной бане до загустения, затем остудить до комнатной температуры, добавить размягченное сливочное масло, ром и взбить в миксере до однородности.
6. Смазать полученным кремом остывшие вафли и сложить их по две.

Время подготовки: 5 мин

Время приготовления: 15 мин



Льежские вафли

1. Половину молока слегка подогреть. Добавить дрожжи, чайную ложку сахарного песка, накрыть и оставить подниматься в теплом месте до образования густой шапочки.
2. В оставшееся молоко разбить два яйца, добавить соль, тщательно взбить массу венчиком.
3. В глубокой миске размять муку со сливочным маслом.
4. Добавить ванильный сахар и оставшийся сахарный песок, молоко с дрожжами и молоко с яйцами, хорошо размешать деревянной/силиконовой лопаткой или миксером на низкой скорости до состояния липкого теста. Накрыть и оставить подниматься минут на 30.
5. На рабочей поверхности, хорошо присыпанной мукой, разделить тесто на 12 частей.
6. Каждую часть скатать в шарик, обвалять в крупнозерном сахаре и сразу выпекать в хорошо прогретом приспособлении для выпечки вафель.

Состав:

400 г просеянной муки
2 яйца
140 мл молока
150 г сахара
50 г коричневого крупнозерного сахара
200 г сливочного масла
1,5 ч. л. дрожжей (сухих)
1 пакет ванильного сахара
0,2 ч. л. соли

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 15 мин



Вафли бисквитные

Состав:

2 яйца
150 г сахара
200 г муки кондитерской
тонкого помола
просеянной
1 пакет ванильного
сахара
6 ст. л. воды (горячей)
0,5 ч. л. разрыхлителя
теста
50 г сливочного масла
1 ч. л. лимонного сока
сахарная пудра
ванильная для сервировки

1. Тщательно отделить белки от желтков.
2. Взбить желтки и 6 ст. л. горячей воды до пены, постепенно добавляем 2/3 нужного количества сахара и ванильный сахар. Взбить до консистенции густого лоснящегося крема.
3. Добавить несколько капель лимонного сока и аккуратно перемешать.
4. Белки взбить в большой миске до состояния густой пены, затем, продолжая взбивать, добавить оставшийся сахар. Взбивать до плотных белых пиков и полного растворения сахара.
5. Просеять муку с разрыхлителем.
6. К белкам добавить взбитую желтковую массу, аккуратно перемешать.
7. Добавить аккуратно порциями муку, перемешивать сверху вниз. Постепенно добавить растопленное на паровой бане, но не горячее масло.
8. Массу аккуратно перемешать и выпекать вафли согласно инструкции к вафельнице.

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 15 мин



Вафли сметанные

1. В большом сотейнике с толстыми стенками на медленном огне растопить масло, не доводя его до кипения.
2. В полностью растаявшее масло добавить сахар (для тех, кто не любит слишком сладкое, рекомендуется добавить меньше стакана) и взбить миксером на низких оборотах до образования однородной пышной пены.
3. Добавить яйца и снова взбить.
4. Добавить сметану, соду, соль и снова взбить, не повышая скорость.
5. Порционно добавить муку для получения жидкого теста, консистенции блинного.
6. Выпечь вафли и дать им полностью остыть. Готовые изделия нежны и рассыпчаты, так что лучше придать им нужную форму в горячем виде.

Состав:

4 яйца
200 г сливочного масла
200 г сахара
100 г сметаны
0,2 ч. л. соды гашеной
соль по вкусу
100 г просеянной муки



Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 10 мин

Вафли ванильные

Состав:

150 г сливочного масла

60 г сахара

2 пакета ванильного сахара

3 яйца

200 г просеянной муки

0,5 ч. л. разрыхлителя

250 мл молока

1. Сливочное масло комнатной температуры положить в большую миску.
2. Добавить к маслу сахар и ванильный сахар.
3. Взбить миксером до состояния пышной белой массы.
4. Добавить по одному яйца, каждый раз взбивая до кремообразного состояния.
5. Муку перемешать с разрыхлителем и, понемногу добавляя молоко, замесить тесто.
6. Затем смешать его с яично-масляной смесью миксером на низких оборотах и дать постоять 20 мин.
7. Выпечь вафли.
8. Такие вафли лучше подавать со сливочными начинками или свежими ягодами.

Время подготовки: 20 мин

Время приготовления: 15 мин



Имбирные вафли с апельсиновым джемом

1. Масло растереть до однородной белой массы с частью сахарного песка.
2. Добавить яйцо, пахту, остальной сахар, соль и тщательно взбить миксером на низких оборотах до полного растворения сахара.
3. Добавить муку, натертый на мелкой терке имбирь и замесить тесто, постепенно добавляя муку (структуру теста можно варьировать исходя из особенностей вашего прибора для выпечки вафель и вкусовых предпочтений).
4. Готовые вафли подавать теплыми, с добавлением апельсинового джема. При желании джемом или конфитюром вафли можно склеить по две и при подаче обильно присыпать сахарной пудрой с корицей.

Состав:

2 ч. л. корня имбиря
(свежего)
400 г просеянной муки
(3 граненых стакана
с горкой)
200 мл пахты/
обезжиренного кефира
200 г сахара
6 ст. л. (100 г)
сливочного масла
2 яйца
соль по вкусу
2 ч. л. апельсинового
джема/конфитюра
на каждую вафлю

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 10 мин



Коричные вафли с яблочной карамелью

Состав:

150 г сливочного масла
150 г муки просеянной
75 г коричневого сахара
4 яйца
2 ст. л. сахарной пудры
1 ч. л. молотой корицы
соль по вкусу

Яблочная карамель:

250 г яблок
200 г сахара
1 ст. л. корицы молотой

1. Яйца взбить с сахаром.
2. Масло растопить на паровой бане, остудить до комнатной температуры.
3. В масло добавить яйца и просеянную муку, смешанную с корицей и солью.
4. Добавить к взбитым яйца и замесить однородное тесто.
5. Выпечь вафли.
6. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками и взбить в блендере с сахаром.
7. Яблочную смесь нагреть в сотейнике до кипения и уварить в течение 25–30 мин на медленном огне. Перед выключением добавить корицу.
8. Готовые вафли перед подачей обильно полить яблочной карамелью и присыпать сахарной пудрой.

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 30 мин



Вафли пресные

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 10 мин

1. Взбить желтки, добавить соль, соду и перемешать.
2. Влить 1 стакан воды, всыпать всю муку и, тщательно помешивая, постепенно доливать остальную воду.
3. При желании можно добавить 2–3 ст. л. сахарного песка и вымешивать до полного растворения, тогда вафли будут сладкие.

Состав:

350 г просеянной муки
(2 граненых стакана)
2 желтка яйца
250 мл воды комнатной температуры (1,5 граненого стакана)
соль, сахар – по вкусу
в зависимости от начинки и вкусовых предпочтений
сода гашеная на кончике чайной ложки

Вафли хрустящие дрожжевые

Время подготовки: 1 ч

Время приготовления: 15 мин

1. Дрожжи «живые» смешать с 50 мл теплого молока, добавить растопленное сливочное масло, сахарный песок и поставить в теплое место для образования пышной шапочки. Сухие дрожжи смешать с мукой.
2. В муку влить, постепенно помешивая, молоко комнатной температуры.
3. Полученное тесто тщательно вымесить и поставить в теплое место на 1 ч.
4. При выпекании брать тесто сверху, стараясь сильно его не смешивать.

Состав:

120 г просеянной муки
(1 граненый стакан)
200 мл молока
20 г «живых» дрожжей
или пакетик сухих
100 г сливочного масла
2 ч. л. с горкой сахара

Вафли песочные

Состав:

250 г просеянной муки
(2 граненых стакана)
150 г сахара
(1,5 граненого стакана)
1 яйцо
1–2 ст. л. сливочного
масла (около 50 г)
300–400 мл воды
комнатной температуры
соль по вкусу
сода гашеная на кончике
чайной ложки
ванилин по вкусу

Время подготовки: 15 мин

Время приготовления: 10 мин

1. Масло комнатной температуры растереть с сахаром до однородной белой массы, добавить яйцо, соль, соду, ванилин и все хорошо вымесить.
2. Влить половину воды, всыпать всю муку и тщательно вымесить, постепенно доливая остальную воду.
3. Обязательно следите за тем, чтобы тесто не стало слишком жидким, оно должно быть консистенции кефира высокой жирности.

Вафли сливочные

Состав:

125 г сливочного масла
1 ст. л. с горкой сахара
180 г просеянной муки
(1,5 граненого стакана)
4 яйца
5 г/10г ванилина/
ванильного сахара
4 ст. л. (60 мл) сливок
200 мл теплой воды
соль по вкусу
сода гашеная на кончике
ножа

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 10 мин

1. Масло комнатной температуры растереть с сахаром и ванилином до однородной белой массы.
2. Взбить желтки с солью, вмешать их в масляную массу и взбить на низких оборотах миксером до образования густой пены.
3. Муку перемешать с содой и частью воды, влить в яично-масляную смесь и вымесить до однородности.
4. Влить оставшуюся воду и сливки, тесто должно приобрести консистенцию густого кефира.
5. Отдельно взбить белки до образования плотных пиков. Аккуратно, сверху вниз вмешать их в тесто и сразу выпекать вафли.

Бельгийские гофры

1. В миске взбить яйца, добавить сливки, ром, сахар.
2. Продолжать энергично взбивать, добавляя постепенно просеянную муку. Должно получиться тесто, напоминающее тесто для блинов, но чуть более густое.
3. Форму для выпечки этих вафель нужно тщательно смазать маслом, даже если это форма с тефлоновым покрытием.
4. Готовый гофр обильно посыпать сахарной пудрой. В классическом варианте эти вафли подаются со смородиновым желе и взбитыми сливками.

Состав:

4 яйца
100 г сахара
500 мл густых сливок
(или сметаны)
125 г сахарной пудры
(0,75 граненого стакана)
125 г муки (граненый
стакан)
1 ст. л. рома

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 10 мин



Лимонные вафли

Состав:

5 яиц

200 г сахара

1 ч. л. разрыхлителя

цедра крупного лимона

1 ст. л. сока лимона

1 ч. л. коньяка

180 г просеянной муки

100 г сливочного масла

соль по вкусу

1. Размягченное (но не растопленное) сливочное масло растереть с сахаром до белой однородной массы.
2. Добавить яйца и взбить до получения однородной массы на низких оборотах миксером.
3. Ввести в яично-масляную смесь просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и солью, тщательно размешать, чтобы не образовалось комочков.
4. Добавить лимонный сок, цедру и коньяк, вымесить и сразу же выпекать.

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 15 мин



Вафли воздушные с кунжутом

1. Белки взбить со 100 г сахарной пудры до образования плотных белых пиков. С остальным сахаром растереть желтки до значительного осветления.
2. Теплое молоко смешать с желтками и ввести, помешивая венчиком, очень мягкое масло.
3. В молочную смесь добавить всю муку и весь крахмал, вымешав миксером на средних оборотах до однородного, не очень жидкого, но текучего теста (консистенция густой сметаны).
4. Аккуратно перемешать тесто с белком. Если тесто получилось очень густое, добавить еще белок, доведя его до нужной фактуры.
5. Выпечь тонкие вафли диаметром примерно 8–10 см. Соединить начинкой по три.
6. Для приготовления начинки взбить масло и сгущенку миксером до однородного состояния. Готовый крем смешать с жареным кунжутом.
7. Вафли скрепить кремом по две или три штуки.

Состав:

230–150 г муки
пшеничной просеянной
200 мл молока
150 г крахмала
картофельного
150 г ванильной сахарной
пудры
3 белка
5 желтков
50 г сливочного масла
соль по вкусу
200 г жареного кунжута
200 г вареной сгущенки
100 г сливочного масла

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 20 мин



Шоколадные вафли с вишней

Состав:

3 яйца
250 г просеянной муки
2 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. соды гашеной
1 ст. л. сахара
100 г сметаны
75 мл молока
40 мл шоколадного сиропа
50 мл растительного масла
50 г сливочного масла
1 стакан мороженой вишни без косточек
4 ст. л. сахарной пудры
0,2 ч. л. молотой корицы
2 ст. л. бренди/коньяка/ликера шерри
взбитые сливки

1. Взбить яичные белки до плотных белых пиков.
2. В отдельной миске соединить муку, разрыхлитель, соду и сахар.
3. В другой емкости взбить желтки со сметаной, молоком и шоколадным сиропом.
4. В третьей миске взбить растительное масло со сливочным, растопленным на водяной бане. К смеси масел добавить поочередно по одной столовой ложке желтково-молочную смесь и мучную.
5. Размешать тесто до однородности, чтобы в нем не было комочков. Аккуратно ввести взбитые белки, перемешивая снизу вверх.
6. Вишне дать полностью растаять. Полученный сок смешать с сахарной пудрой и нагреть на сковороде до тех пор, пока смесь не начнет густеть. Добавить ягоды, дать покипеть на медленном огне 3–5 мин, добавить бренди, корицу и выключить.
7. Вафли подавать, обильно полив вишневой заправкой и украсив взбитыми сливками.

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 20 мин



Вафли кокосовые

1. Масло сливочное растопить на водяной бане.
2. В полностью растопленное масло добавить сахар и ванилин/ванильный сахар, тщательно взбить миксером на низких оборотах до образования пышной белой массы.
3. По одному добавлять яйца, продолжая взбивать на более высоких оборотах.
4. В смесь добавить соль и кокосовую стружку.
5. Порционно всыпать муку, смешанную с разрыхлителем. Тщательно размешать миксером на низких оборотах.
6. Выпечь вафли.
7. Готовые вафли подавать соло или склеить любимой начинкой, перед подачей обильно посыпать ванильной сахарной пудрой.

Состав:

100 г сливочного масла
300 г просеянной муки
100 г кокосовой стружки
100 г сахара
1 пакет ванилина/
ванильного сахара
3 яйца
1,5 ч. л. разрыхлителя
соль по вкусу
ванильная сахарная
пудра для сервировки

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 15 мин



Вафельный десерт «Пражский»

Состав:

Вафли:

100 г сахара

350 г просеянной муки

200 мл молока

200 г сливочного масла

3 яйца

1 ст. л. лимонного сока

2 ч. л. разрыхлителя

1 ч. л. какао

шоколадный сироп
для подачи

Крем:

100 г сливочного масла

0,5 банки сгущенного
молока

2 ст. л. какао

1 ст. л. коньяка

1. Растереть масло с сахаром до однородной белой массы.

2. Добавить молоко, какао и слегка взболтанные яйца.

3. Небольшими порциями добавить муку, разрыхлитель и лимонный сок, все тщательно вымесить до однородной глянцевой консистенции.

4. Выпечь вафли.

5. Ингредиенты крема смешать и взбить миксером на низких оборотах до однородной кремовой субстанции.

6. Теплые вафли обильно прослоить кремом по две и полить шоколадным сиропом. Перед подачей убрать в холодильник на 2 часа.

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 20 мин



Вафли по-фламандски

1. Масло растереть с сахаром до однородной гладкой массы.
2. В масляную смесь, чуть взболтав, добавить яйца, муку и разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи. Сухие дрожжи смешать с мукой. Перемешать, дать постоять 15-20 мин.
3. Вмешать в смесь остальное молоко и взбить миксером на низких оборотах до однородной массы.
4. Приправить солью и соком лимона. Еще раз перемешать и поставить в теплое место на 1 ч.
5. Подошедшее тесто выпекать, предварительно посыпав форму для выпечки сахарной пудрой.
6. Подать вафли, обильно посыпав ванильной сахарной пудрой.

Состав:

220 г просеянной муки
125 г сливочного масла
1 ст. л. сахара
1 стакан молока
15 г «живых» дрожжей
или пакетик сухих
3 яйца
2 ст. л. лимонного сока
соль по вкусу
сахарная пудра для
выпечки
сахарная пудра с ванилью
для посыпки готовых
вафель

Время подготовки: 1 ч 20 мин

Время приготовления: 10 мин



Десерт «Ягодка» из вафельной крошки

Состав:

500 г вафель (лучше
со светлой начинкой)
5 ст. л. сметаны высокой
жирности
3 ст. л. свежвыжатого
лимонного сока
1 свекла средняя (сырая)

1. Вафли натереть на мелкой терке.
2. Лимонный сок растворить в сметане. К полученной вафельной крошке добавить сметану с лимонным соком и вымесить мягкое тесто.
3. Из полученного теста слепить клубнички или вишенки, на ваше усмотрение.
4. Уложить сформованные ягодки на тарелку или в решетку из-под куриных яиц, застеленную пищевой пленкой, и убрать в холодильник на 20–30 мин.
5. Свеклу очистить, вымыть, натереть на терке и отжать сок.
6. Ягодки по очереди обмакивать в свекольный сок и убирать обратно на тарелку.
7. Обмакнуть все изделия по 3–4 раза. Они должны стать ярко-бордовые.
8. Готовые ягодки слегка присыпать сахаром и убрать в холодильник на 3 ч.
9. Готовым десертом можно украсить торт или наполнить съедобную корзинку и подать как пирожные.

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 30 мин



Вафельный десерт «Нежность» с шоколадным сиропом и бананами

1. Растереть масло с сахаром до однородной белой массы.
2. Добавить молоко и слегка взболтанные яйца.
3. Небольшими порциями добавить муку, разрыхлитель и лимонный сок, все тщательно вымесить до однородной глянцевой консистенции.
4. Бананы взбить в блендере с лимонным соком.
5. Разделить тесто на две половины, в одну вметать шоколадный сироп, в другую половину взбитых в блендере бананов.
6. Испечь вафли.
7. Соединить шоколадную и банановую вафли с помощью оставшегося банана. При подаче посыпать шоколадной крошкой.

100 г сахара
350 г просеянной муки
(3 граненых стакана)
200 мл молока
20 г сливочного масла
3 яйца
1 ст. л. лимонного сока
2 ч. л. разрыхлителя
100 мл шоколадного сиропа
3 спелых банана
сок половины лимона
шоколадная крошка
для посыпки

Время подготовки: 5 мин
Время приготовления: 15 мин



Ягодный сорбет с ананасом в вафельном рожке

Состав:

60 г просеянной муки
(половина граненого
стакана)
100 г сахарного песка
3 яйца
125 г сливочного масла
50 г шоколада
1 ч.л. какао
200 г мороженого
ананаса
200 г мороженых ягод
(любых)
2 ст. л. меда любого

1. Масло растопить в сотейнике с толстыми стенками, но не доводить до кипения. Добавить сахар, взбить миксером до получения обильной белой массы.
2. Отдельно взбить яйца, добавить в масляную смесь, все перемешать. Порционно добавить муку и какао, тщательно размешать, чтобы не было комочков.
3. Выпечь вафли.
4. Шоколад растопить на водяной бане.
5. Готовую горячую вафлю свернуть конусом и в каждую налить немного растопленного шоколада, чтобы «заклеить» нижнее отверстие. Готовые рожки убрать на 1 ч в холодильник.
6. Мороженые ягоды и ананас промыть холодной водой и отправить в блендер.
7. Добавить мед и смешать до однородного сорбета. Сорбет взбивать непосредственно перед раскладкой.
8. В охлажденные рожки разложить сорбет. При желании можно сделать ягодный и ананасовый сорбеты отдельно, тогда у вас получится двухцветное лакомство.

Время подготовки: 1 ч

Время приготовления: 20 мин



Венский десерт с ванильным суфле и мармеладом

1. Растереть масло с сахаром до однородной белой массы.
2. Добавить молоко и слегка взболтанные яйца.
3. Небольшими порциями добавить муку, разрыхлитель и лимонный сок, все тщательно вымесить до однородной глянцево-консистенции.
4. Испечь вафли.
5. Лукум и мармелад пропустить через крупную решетку мясорубки.
6. Горячие вафли обильно намазать начинкой и склеить по две.
7. При подаче присыпать ванильной сахарной пудрой.

Состав:

100 г сахара
350 г просеянной муки
(3 граненых стакана)
200 мл молока
200 г сливочного масла
3 яйца
1 ст. л. лимонного сока
2 ч. л. разрыхлителя
200 г белого лукума
5 шт. разноцветного
мармелада
сахарная пудра
для посыпки

Время подготовки: 5 мин
Время приготовления: 15 мин



Яблочное мороженое с рассыпчатыми вафлями

Состав:

500 г белого пломбира
1 зеленое яблоко
1 шт. тонкого вафельного
полуфабриката
4 ст. л. яблочного
повидла/яблочного
конфитюра
2 ст. л. лимонного сока
2 ст. л. яблочного ликера
0,5 граненого стакана
льда

1. Яблоко очистить от шкурки и вынуть сердцевину, мелко порезать и отправить в блендер.
2. Добавить к яблоку лимонный сок, конфитюр, ликер и лед. Сделать однородный яблочный сорбет.
3. Мягкое мороженое смешать с яблочным сорбетом и отправить в морозилку на час.
4. Вафлю произвольно поломать на такие куски, чтобы их удобно было держать руками и использовать как ложку.
5. В розетки для мороженого разложить вафли и между ними несколько шариков яблочного мороженого. Можно украсить листочком мяты или капелькой мятного сиропа.

Время подготовки: 1 ч

Время приготовления: 15 мин



Шоколадные трубочки с мороженым

1. Масло растопить в сотейнике с толстыми стенками, но не доводить до кипения.
2. Добавить сахар, взбить миксером до получения обильной белой массы.
3. Отдельно взбить яйца, добавить в масляную смесь, все перемешать.
4. Порционно добавить муку и какао, тщательно размешать, чтобы не было комочков.
5. Выпечь вафли.
6. Готовую горячую вафлю свернуть трубочкой (получается около 20 штук).
7. С помощью кондитерского пакета или кулинарного шприца заполнить трубочки любимым мороженым. Подержать в морозилке 2–3 ч и подавать как десерт.

Состав:

60 г пшеничной муки
100 г сахара
3 яйца
125 г сливочного масла
1 ст. л. какао-порошка
1 кг мороженого

Время подготовки: 2–3 ч
Время приготовления: 20 мин



Венский десерт «Пьяная вишня»

Состав:

300 г свежей или замороженной вишни
200 мл красного вина
(чем слаще, тем лучше)
100 г грецких орехов
200 г сметаны высокой жирности
200 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
8–10 шт. готовых венских вафель
1 пакетик вишневого или малинового желе
ванильная сахарная пудра

1. Из вишни удалить косточки и положить в сотейник с толстыми стенками.
2. Скалкой раздробить поджаренные орехи, добавить их к вишне и залить вином так, чтобы все ингредиенты были покрыты.
3. Довести до кипения, а затем на медленном огне варить минут 15–20.
4. На дно креманки положить венскую вафлю.
5. Слить вино, вишню разложить сверху вафель.
6. Сметану аккуратно взбить с сахаром и ванильным сахаром, разложить сверху вишни, поставить в холодное место, чтобы сметана застыла.
7. В это время приготовить желе, следуя инструкции на упаковке, остудить и залить сверху сметаны.
8. Подавать, слегка присыпав сахарной пудрой.

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 30 мин



Вафельные трубочки с творожным кремом и клюквой

1. Растереть мягкое сливочное масло с 3 ст. л. коричневого сахара до однородной консистенции. Вбить два яйца, размешать венчиком или миксером на низких оборотах.
2. Добавить 1 ч. л. растворимого кофе, 1 ч. л. какао-порошка, стакан белого вина и муку. Вымешивать венчиком, пока не исчезнут комки, а тесто не приобретет консистенцию густой сметаны.
3. Испечь вафли согласно инструкции вашей вафельницы. Свернуть каждый вафельный лист еще горячим в трубочку или рожок.
4. Растереть творог с 4 ст. л. коричневого сахара, сметаной или взбитыми сливками. Добавить 1 ч. л. ликера. Растирать творожный крем до тех пор, пока не растворятся крупинки сахара.
5. Добавить в крем ягоды клюквы и аккуратно перемешать. Начинить вафельные рожки/трубочки кремом с ягодами.

Состав:

240 г просеянной муки
(2 граненых стакана)
2 яйца
200 мл белого сладкого вина
7 ст. л. коричневого сахара
(3 ст. л. в тесто,
4 ст. л. в начинку)
100 г сливочного масла
400 г творога (9%-ной жирности)
100 г сметаны (жирной,
или сливки 33%-ной жирности)
200 г клюквы
1 ч. л. растворимого кофе
1 ч. л. какао-порошка
1 ч. л. ликера сливочного или кофейного

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 20 мин



Венский десерт с фисташковым мороженым и ванильным муссом

Состав:

4 яйца
250 г сахара
300 мл сливок 35%-ной жирности
3,5 ч. л. желатина
ванилин на кончике ножа
1 ч. л. лимонного сока
фисташковое мороженое по 2 шарика на порцию
венские вафли по 1 шт. на порцию

1. Смешать яичные желтки, сахар и ванилин.
2. На водяной бане взбить смесь до загустения.
3. Замочить желатин в холодной воде до набухания.
4. В набухший желатин добавить 1 ч. л. лимонного сока, растворить желатин на медленном огне, постоянно помешивая.
5. Остывший желатин смешиваем с желтковой массой.
6. Взбить сливки до получения очень густой пены, добавить в мусс.
7. До крепких пиков взбить белки и быстро, но аккуратно ввести их в мусс.
8. На дно десертной креманки выложить венскую вафлю, два шарика фисташкового мороженого и залить все муссом.
9. Кремники убрать в холодильник на 1 ч.
10. Перед подачей можно украсить десерт порцией взбитых сливок.

Время подготовки: 1 ч
Время приготовления: 20 мин



УДК 641/642

ББК 36.997

П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островой*,
преподавателя графического дизайна
Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

Оформление переплета *А. Марычева*

Фото *А. Цареградской, Н. Серебряковой*

П 99 **50** рецептов. Домашние вафли и печенье. — М. : Эксмо, 2013. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-68415-1

Перед вами книга из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, тыква, дыня и арбуз, огурцы и помидоры, грибы, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской, осетинской, абхазской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов, блюда в мультиварке. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642

ББК 36.997

ISBN 978-5-699-68415-1

© ООО «Издательство «Эксмо», 2013

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Домашние вафли и печенье

Ответственный редактор *Е. Левашева*. Художественный редактор *А. Марычев*
Технический редактор *М. Печковская*. Компьютерная верстка *Л. Кузьминова*. Корректор *И. Федорова*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша

арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о
техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылған

Подписано в печать 15.10.2013. Формат 70×100^{1/16}.
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-68415-1



9 785699 684151 >





стр. 13



стр. 46



стр. 25



стр. 27



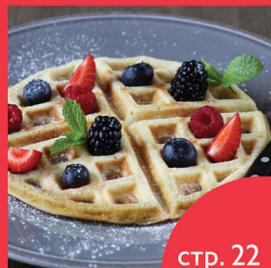
стр. 34



стр. 36



стр. 21



стр. 22



стр. 42



стр. 45



стр. 47



стр. 39



стр. 6



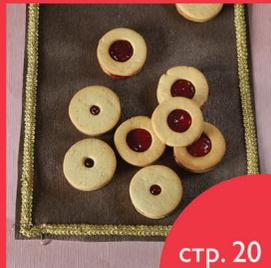
стр. 28



стр. 7



стр. 19



стр. 20



стр. 29



стр. 9



стр. 12



стр. 33



стр. 24



стр. 11