Новогодний десерт

Азбука вкуса

• КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ •

семинар
«Рождественский калейдоскоп»

Яхнич Полина Николаевна,

методист, педагог дополнительного образования

МБУДО «Лебяжьевский ЦДО»

декабрь, 2021 год

Что такое трайфл?

Происходит оно от английского "trifle", что переводится как: пустяк, мелочь.

Готовить трайфл начали в Англии, потом он стал популярен в США, а теперь и в России мы с удовольствием его готовим и едим.

Рецепта трайфла НЕТ!

Но есть основные правила:

1. В трайфле присутствуют кусочки бисквита или крошки, можно использовать заварное или песочное печенье, пряники.
2. Можно пропитать эти кусочки сладкой пропиткой, а можно обойтись без неё!
3. Ещё одним элементов трайфла являются фруктовые желе, фрукты, ягоды, орехи, карамель.
4. Крем – важный элемент трайфла, он связывает воедино весь десерт. Можно использовать нежирные мягкие крема, йогурты, творожки, сметану с сахаром, сливки на ваш вкус.
5. Собираем трайфл в прозрачных стаканчиках слоями и украшаем по желанию.
6. Можно отправить на 1-2 часа в холодильник для пропитки, а можно есть сразу, похрустывая печеньем.

Для приготовления новогоднего трайфла нам понадобится:

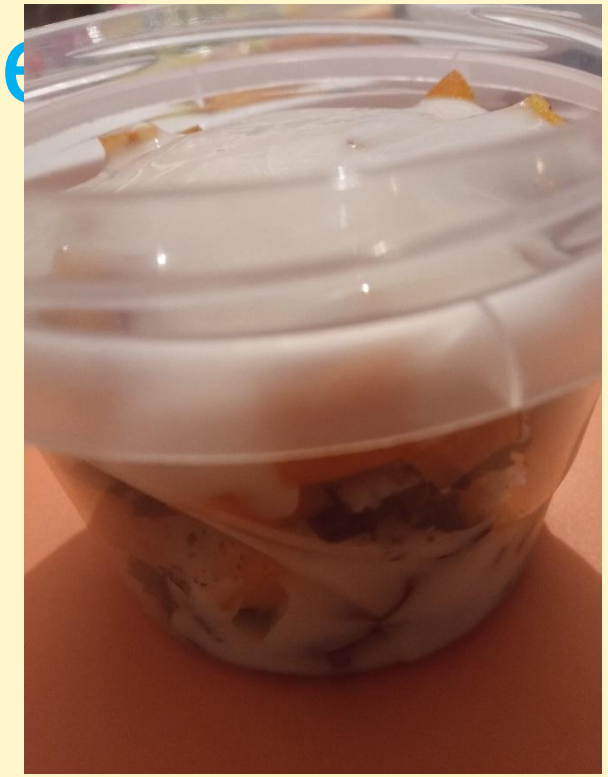
- шоколадное печенье
- хурма
- йогурт
- кондитерская посыпка или цветная кокосовая стружка
- орехи, шоколад, карамель – по вкусу
- прозрачный стакан

На дно стакана измельчаем печенье

Выкладываем на печенье нарезанную хурму

На хурму кладем 3-4 ложки йогурта

Повторяем слои



Украшаем долькой фрукта, печеньем, кокосовой стружкой

Приятного аппетита!

Азбука вкуса

КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ

С наступающим Новым годом!