

МАКРОБИОЦЕНОЗЫ
ОБИТАЮТ



Фруктовый коктейль тропиканка

На 2 порции понадобится:

200г клубники, 200г апельсинов, 200г бананов,
200г киви, 200г сахарного песка

Приготовление:

- Клубнику тщательно помойте, засыпьте частью сахарного песка.
- Апельсины, бананы, киви помойте, очистите от кожуры и нарежьте небольшими дольками, засыпьте частью сахарного песка.
- Взбейте миксером по отдельности фрукты.
- На дно высоких бокалов выложите слой бананов, потом слой киви, клубники и апельсинов.



Пирожное «Наслаждение»

На 4 порции понадобится:

Для теста: 150г муки, 2 яйца, 100г сливочного масла,
100г сахара, соль

Для салата: киви 2шт., банан 1шт., груши 2шт.,
апельсин, взбитые сливки

Приготовление:

1. В размягчённое масло добавьте сахар, соль.,
яйца. Взбивайте 3-5 минут. Подмешайте муку.
- 2 В вафельнице выпекайте вафли и сразу
придайте им форму корзиночек.
- 3 Фрукты промойте, снимите кожуру, нарежьте
ломтиками
Смешанные фрукты уложите в корзиночки
Для оформления используйте взбитые сливки и
ломтики подготовленных плодов



МИНИ-закуски "Фантазия"

На 4 порции понадобится:

Киви 2шт., банан 2шт., виноград 100г, клубники 100г, твёрдый сыр 100г, яблоко, взбитые сливки

Приготовление:

- Фрукты и ягоды переберите, промойте, с бананов и киви снимите кожуру.
- Фрукты нарежьте дольками. На вилочки нанизывайте дольки плодов и ягоды, чередуя их по цвету.
- Вилочки воткните в яблоко.



пасхальное гнездо

На 4 порции понадобится:

Творог 0,5 кг; цукаты и сухофрукты 200г; молотый миндаль 50г; ваниль; масло слив. 100г; сливки 100мл; яичные желтки 2шт.; сахар 150г

Для украшения: Карамельные нити, шоколадные яйца (растопить белый шоколад, подмешать кусочки темного, вылить в формочки, охладить)

Приготовление:

- Смешать цукаты, миндаль, ваниль
- Приготовить крем из яичных желтков, сливок и сахара. поставив миску в кастрюлю с холодной водой
- Масло взбить в миксере, смешать с творогом, добавить яичный цукаты, молотый миндаль и хорошо перемешать
- Сито выложить влажной салфеткой, уложить на неё творожную массу, накрыть салфеткой, положить груз. холодильник на 12час.
- Опрокинуть сито, украсить глазурью, карамельными нитями шоколадными яйцами

