

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

