

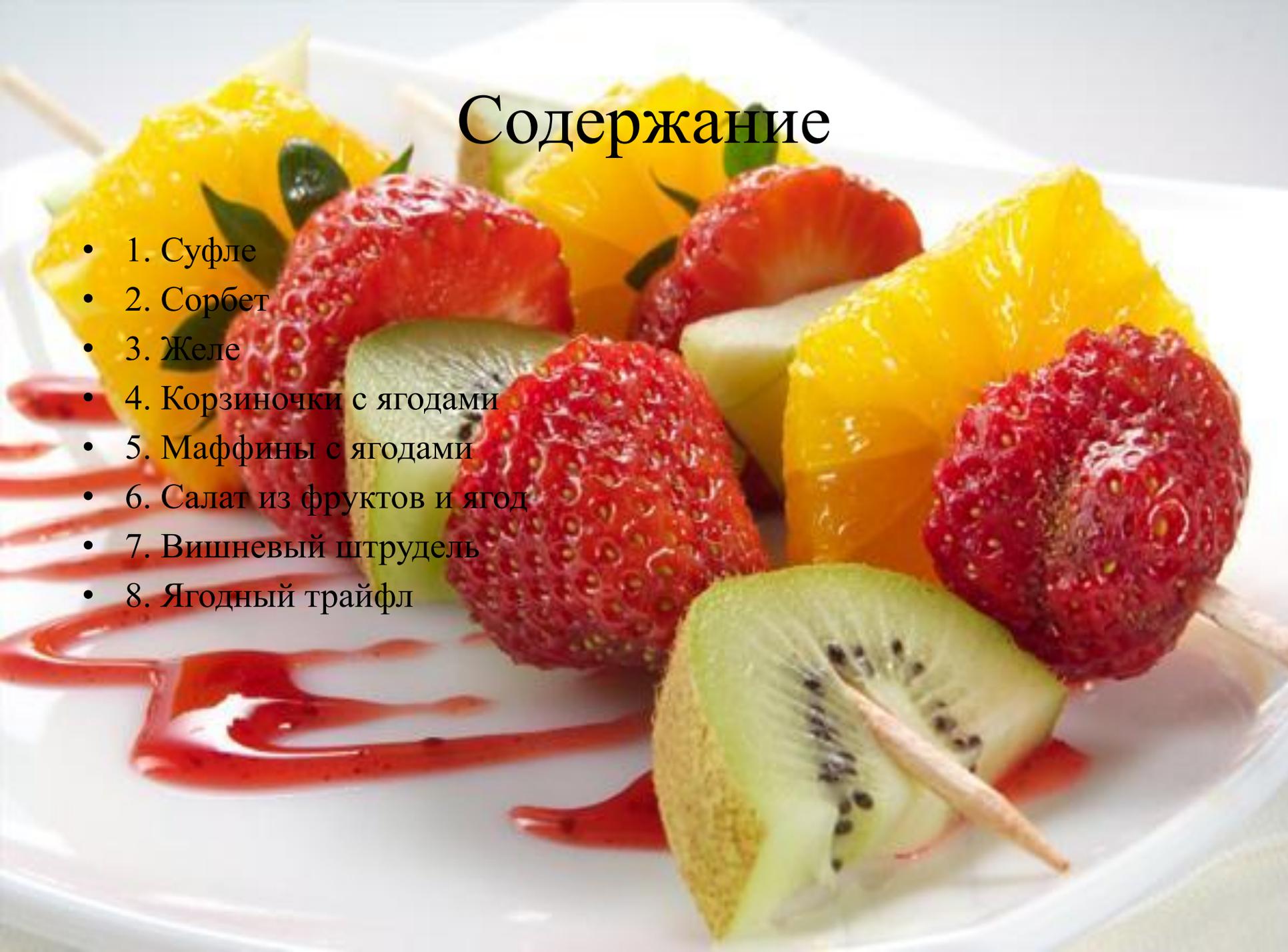


"Десерты из свежих фруктов и ягод"

Гришина Анастасия
Группа Т-32

Содержание

- 1. Суфле
- 2. Сорбет
- 3. Желе
- 4. Корзиночки с ягодами
- 5. Маффины с ягодами
- 6. Салат из фруктов и ягод
- 7. Вишневый штрудель
- 8. Ягодный трайфл



Суфле

- Ягодное суфле – это десерт, который сочетает в себе яркий вкус ягод и нежность сливочного сыра или творога. Если точно следовать инструкции, то этот десерт получается легким, воздушным и невероятно вкусным.



Сорбет

- Ягодный сорбет – легкое лакомство с отличным освежающим вкусом. Прекрасная альтернатива калорийному и сладкому мороженому. Сорбет легко приготовить, в нем не будет никаких добавок, красителей и консервантов, подать сорбет можно как взрослым, так и маленьким сладкоежкам.



Желе

- Желе – роскошное лакомство, которое просто приготовить. Яркий и полезный десерт – прекрасное завершение праздничного застолья. Добавьте в желе ягоды, получится очень красиво и вкусно.



Корзиночки с ягодами

- Корзиночки с ягодами – настоящее наслаждение для любителей сочетания песочного теста, нежного заварного крема и сочных ягод. Вместо заварного крема можно использовать любой крем или крем-сыр. Ягоды выбирайте на свой вкус.

Маффины с ягодами

- Маффины с ягодами – нежная домашняя выпечка, которую вы приготовите за 30 минут. Выбирайте любимый рецепт маффинов, а в конце приготовления добавьте в тесто пригоршню ягод либо положите немного ягод в каждую формочку с тестом перед выпечкой.



Салат из фруктов и ягод

- Фруктово-ягодный салат приготовить проще простого. Фрукты и ягоды промойте, порежьте. Заправкой к такому салату отлично послужит йогурт, шоколадный или кленовый сироп, сгущенка.



Вишневый штрудель

- Вишневый штрудель – венский десерт, который завоевал любовь во всем мире. Для приготовления этой шикарной выпечки понадобится вишня и слоеное тесто.



Ягодный трайфл

- Английский ягодный трайфл можно приготовить тысячу и одним способом. Обычно этот десерт готовят и подают в порционных креманках с любимыми ягодами. Собрать такой десерт можно в считанные минуты, если у вас есть уже готовый бисквит. Несмотря на простоту и скорость приготовления, смотрится он суперски!

