

Тарт

с яблоком, орехом и карамелью



1. Основа

Ингредиенты:

- Мука 200 г
- Масло 100 г
- Пудра 60 г
- Яйцо 1 шт.
- Соль щепотка

Приготовление:

- 1 Перетереть муку с маслом.
- 2 Добавить пудру, яйцо, соль.
- 3 Собрать в шар, охладить 30 минут.
- 4 Раскатать, выложить в форму.
- 5 Выпекать 15 минут с грузом, 10 минут без.

2. Начинка

Ингредиенты:

- Фундук 100 г
- Грецкий орех 100 г
- Масло 80 г
- Сахар 80 г
- Яйцо 1 шт.
- Ванильный сахар 5 г
- Соль щепотка

Приготовление:

- 1 Орехи подсушить и измельчить.
- 2 Взбить масло с сахаром.
- 3 Добавить яйцо, орехи, ваниль, соль.
- 4 Выложить на основу.

3. Яблоки

Ингредиенты:

- Яблоко 2 шт.
- Лимонный сок 1 ст. л.
- Корица 1/2 ч. л.

Приготовление:

- 1 Яблоки нарезать тонко.
- 2 Сбрызнуть лимоном, посыпать корицей.
- 3 Разложить поверх начинки.
- 4 Выпекать 30–35 минут при 180°C.

4. Карамель

Ингредиенты:

- Сахар 100 г
- Масло 50 г
- Сливки 80 мл
- Соль 1/2 ч. л.

Приготовление:

- 1 Сахар растопить до янтарного цвета.
- 2 Добавить масло, сливки, соль.
- 3 Проварить 1–2 минуты.
- 4 Полить тарт.

Печенье

с тыквой, шоколадом и орехом



Тесто:

Ингредиенты:

- Тыквенное пюре 150 г
- Масло 80 г
- Сахар 100 г
- Яйцо 1 шт.
- Мука 200 г
- Какао 2 ст. л.
- Разрыхлитель 1 ч. л.
- Корица 1 ч. л.
- Имбирь 1/2 ч. л.
- Мускатный орех щепотка
- Соль щепотка

Приготовление:

- 1 Взбить масло с сахаром.
- 2 Добавить яйцо и тыкву.
- 3 Просей муку с какао и специями.
- 4 Замесить тесто.

Добавки:

Ингредиенты:

- Орех 80 г
- Шоколад 80 г

Приготовление:

- 1 Духовка 180°C.
- 2 Вмешать орехи и половину шоколада.
- 3 Выложить ложкой на противень.
- 4 Сверху добавить остальной шоколад.
- 5 Выпекать 12–15 минут.
- 6 Остудить.

Бенто-чизкейк с грушей и карамелью



1. Основа

Ингредиенты:

- Печенье 100 г
- Масло 50 г
- Корица 1/2 ч. л.

Приготовление:

- 1 Печенье измельчить.
- 2 Смешать с маслом и корицей.
- 3 Утрамбовать в форму.
- 4 Убрать в холод на 20 минут.

3. Крем

Ингредиенты:

- Сливочный сыр 200 г
- Сахар 50 г
- Сливки 100 мл
- Желатин 5 г
- Корица щепотка

Приготовление:

- 1 Желатин залить водой, растворить.
- 2 Взбить сыр с сахаром и корицей.
- 3 Взбить сливки до пиков.
- 4 Соединить всё.
- 5 Выложить половину крема, затем грушу, затем остаток.
- 6 Убрать в холод на 4 часа.

2. Груша

Ингредиенты:

- Груша 1 шт.
- Сахар 60 г
- Масло 20 г
- Сливки 50 мл
- Соль щепотка

Приготовление:

- 1 Грушу нарезать кубиками.
- 2 Сахар растопить до янтарного цвета.
- 3 Добавить масло, сливки, соль.
- 4 Положить грушу, готовить 5 минут.
- 5 Остудить.

4. Финиш

Ингредиенты:

- Шоколад 30 г
- Сливки 30 мл
- Орех для украшения

Приготовление:

- 1 Шоколад залить горячими сливками.
- 2 Перемешать.
- 3 Полить чизкейк.
- 4 Украсить орехом.