

Рождественские рецепты

Глинтвейн

Ингредиенты:

- 1 литр сухого красного вина
- 1 необработанный лимон
- 2 палочки корицы
- 3 бутона гвоздики
- 3 столовые ложки сахара
- по желанию немного кардамона

Подогреть красное вино и порезать лимон на дольки. В горячее вино добавить все ингредиенты вместе с лимонными дольками, подогреть в течение 5 минут. Затем снять кастрюлю с плиты и, накрыв крышкой, дать постоять в течение часа. Перед подачей на стол еще раз подогреть и процедить через сито.

«Бетманское» печенье

Ингредиенты на 40 штук

- 75 г очищенного миндаля
- 250 г марципановой массы
- белок
- 1 столовая ложка муки
- 100 г сахарной пудры
- 2 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки розовой воды

Приготовление:

Миндаль разрезать вдоль пополам. Замесить марципановую массу, яичный белок и сахарную пудру. Из получившейся массы слепить руками ок. 40 шариков. Украсить каждый шарик 3 дольками миндаля. Положить шарики на противень и поставить сушить на ночь при комнатной температуре. Печь в течение 5 минут в подогретой духовке при температуре 250°C, пока шарики не станут коричневыми. Сахар и розовую воду довести до кипения в маленькой

кастрюле. Обмазать «Бетманское» печенье получившимся составом и дать ему высохнуть.

Марципановая картошка

Ингредиенты:

200 г марципановой массы

100 г сахарной пудры

20 г коричневого рома

30 г какао-порошка

Приготовление:

Замесить марципановую массу, сахарную пудру и ром до состояния однородной массы. Скатать в рулет, отрезать разные по величине куски и слепить овальные шарики. Острой палочкой сделать несколько лунок на «картошке», напоминающие глазки картофеля.

Затем через сито слегка посыпать марципановую картошку какао-порошком. Проследить за тем, чтобы «картофель» был достаточно посыпан «землей».

Печенье «Шприц»

Ингредиенты:

200 г сливочного масла

200 г сахара

3 яйца

500 г муки

1 упаковка ванильного сахара

Приготовление:

Взбить масло до состояния пены, постепенно попеременно добавлять смесь сахара и ванильного сахара и яйца.

Все тщательно перемешать. Добавить муку через сито.

С помощью кондитерского мешка выжать разные формочки на противень, предварительно положив на нее бумагу для выпечки.

Выпекать в течение 10-12 минут в духовке при температуре 175оС.

Яичный пунш

Молоко, сливки, стручок ванили и тертую апельсиновую кожуру, помешивая, довести до кипения на медленном огне.

Яичный желток и сахар взбить до состояния пены.

Ингредиенты на 6 персон:

1 л молока

½ литра сливок

100 мл коньяка

100 мл апельсинового ликера

1 стручок ванили

1 чайная ложка натертой апельсиновой кожуры

4 яичных желтка

150 г сахара

Приготовление:

Молоко, сливки, стручок ванили и тертую апельсиновую кожуру, помешивая, на медленном огне довести до кипения. Яичный желток и сахар взбить до состояния пены. Снять кастрюлю с плиты и добавить, помешивая, смесь из яичного желтка и сахара. Добавить коньяк и апельсиновый ликер.

Налить яичный пунш в бокалы для грога. Подавать в горячем виде.

Голубой карп

Ингредиенты на 4 персоны:

1 свежий карп

4 столовых ложки винного уксуса

1 столовая ложка соли

1/8 л белого вина

1 маленькая пряная луковичка

гвоздика, 1 лавровый лист

горошины перца

1/2 пучка петрушки

1/2 необработанного лимона

Время приготовления:

15 минут на подготовку, а затем варить в течение

25 минут

Приготовление:

Вынуть из рыбы внутренности, почистить ее так, чтобы не повредить слизистый покров. По возможности не снимать чешую. Положить карп на блюдо.

1/8 л белого вина и уксус довести до кипения в кастрюле и получившейся смесью полить карпа. Карп приобретет голубой оттенок быстрее, если подержать его на сквозняке. Можно также обмахивать его газетой. Оставить постоять примерно на 10 минут.

За это время приготовить рыбный отвар из 1,5 -2 литров воды, пряностей и вина. Пряную луковицу и петрушку довести до кипения в отваре.

Осторожно вложить карпа в отвар, довести до кипения. Накрыть кастрюлю крышкой и оставить томиться на самом медленном огне в течение 20-25 минут.

Карп готов, если спинной плавник легко снимается.

Вынуть карпа из рыбного отвара. Подавать на подогретом блюде.

Украсить лимонными дольками и петрушкой.