

detkityumen.ru

Рецепты Баунти, Твикса, Сникерса и Рафаэлло

Попробуйте сделать самые любимые вкусы - Баунти, Твикс, Сникерс и Рафаэлло!

Ингредиенты:

Сливки (20 % жирности) - 200 мл
Кокосовая стружка - 200 г
Молочный шоколад - 300 г
Сахар - 80 г
Сливочное масло - 50 г

Приготовление:

1. На медленном огне растапливаем сливочное масло, сахар и сливки и снимаем с огня. Добавляем кокосовую стружку и тщательно мешаем. Придаем начинке форму и убираем в морозилку на 1 час
2. Далее придаем баунти форму, разрезая на необходимые кусочки..
3. Теперь займемся глазурью Для этого на водяной бане растапливаем шоколад. Для того чтобы он был не очень густой - добавим немного растительного масла
4. Далее достаем из морозилки один батончик, накалываем зубочисткой, и окунаем в шоколад. Выкладываем на тарелку и ждем пока застынет. То же самое повторяем и с остальными батончиками баунти
5. Для украшения можно растопить еще и белый шоколад и сделать узор. Убираем в холодное место.

Ингредиенты:

Масло сливочное - 400г
Мука - 2 стакана
Сахар - 0,5 стакана
Молоко сгущенное - 2 банана
Шоколад молочный - 300 г

Приготовление:

1. Масло нарезаем кубиками (3 кубика отложить для карамельной массы), добавляем муку, сахар, можно еще полчайной ложечки соли... все перемешиваем, лучше всего воспользоваться блендером, будет намного легче и быстрее!
2. Вот такая крошка получилась, теперь высыпаем эту крошку в форму..хорошенько утрамбовываем, разравниваем. Ставим в духовку при 180 град. на 20 минут
3. Теперь в сковороде будем готовить карамельную массу! Для этого кладем 3 кубика масла, выливаем 2 банки сгущенки. Ставим на огонь и начинаем проваривать до образования карамельной массы
4. Масса начинает густеть! И готово! (примерно минут 20 чтобы приготовилась наша карамельная масса)
5. На полностью остывший корж выкладываем массу и хорошо разравниваем! Вот так :)
6. Шоколад топим в микроволновке или на водяной бане. У меня было 2 плитки десертного и 1 молочного шоколада. Выливаем шоколад сверху на карамель...
...хорошо разравниваем и убираем в холодильник для полного застывания.
7. Теперь вынимаем... нарезаем... и наслаждаемся!

</p><p>

Ингредиенты:

Для первого слоя: </p><p> 200 г молочного шоколада </p><p> 50 г конфет-ирисок </p><p> 50 г сливочного масла

Для второго слоя: </p><p> 4 ст.л. сливочного масла </p><p> 1 стакан сахара </p><p> 1/4 стакана сгущенного молока </p><p> 1 1/2 стакана зефирного крема </p><p> 50 г арахисового масла </p><p> 1 ч.л. ванилина </p><p> 1 1/2 стакана нарезанного соленого арахиса

Для третьего слоя: </p><p> 400г конфет-ирисок </p><p> 1/4 стакана густых сливок

Для четвертого слоя: </p><p> 200г молочного шоколада </p><p> 50г конфет-ирисок </p><p> 50г сливочного масла

Для зефирного крема: </p><p> 3 белка </p><p> 2 ст. ложки варенья </p><p> 3 ст. ложки сахара </p><p> 1 ч.л. желатина </p><p> 1/4 стакана воды </p><p> 1/4 ч.л. соли

Рецепт:

1) Для первого слоя: В маленькой кастрюле на слабом огне растопить молочный шоколад, ириски и масло. Хорошенько перемешать до образования однородной массы. Залить смесь в противень (22,5 см x 32,5 см), смазанный маслом. Используя шпатель, разгладить поверхность массы и поставить в холодильник.

2) Для зефирного крема: Желатин всыпать в воду, хорошенько перемешать и оставить на 40-50 минут набухать. Взбить белки с щепоткой соли. Варенье процедить, смешать с сахаром. Варить 7 минут на маленьком огне. Затем постепенно влить в растворенный желатин. Туда же добавить взбитые белки. Тщательно размешать. Закрыть пищевой пленкой.

3) Для второго слоя: В средней кастрюльке растопить сливочное масло на среднем огне. Смешать с сахаром и сгущенным молоком. После того, как смесь закипит, варить еще 5 минут, постоянно помешивая. Затем снять с огня и быстро перемешать с зефирным кремом, арахисовым маслом и ванилином. Добавить орехи. Достать противень из холодильника. Залить зефирную смесь поверх первого слоя. Используя шпатель, аккуратно разгладить смесь ровным слоем. Убрать в холодильник.

4) Для третьего слоя: Положить конфеты-ириски в среднюю кастрюльку. Смешать со сливками. Варить на слабом огне, постоянно помешивая, пока смесь полностью не растает и не приобретет однородную консистенцию. Достать противень из холодильника. Залить ирисовую массу поверх второго слоя, разгладить поверхность массы шпателем и убрать в холодильник.

5) Для четвертого слоя: В маленькую кастрюльку добавить молочный шоколад, ириски и масло. Готовить на слабом огне, постоянно перемешивая до образования однородной массы. Залить поверх третьего слоя и разгладить шпателем. Убрать в холодильник минимум на 1 час. Разрезать на квадраты, подавать охлажденными.

</p><p>

Что тебе нужно:

- кокосовая стружка — 250 г</p><p> - сгущенное молоко — 200 г</p><p> - миндаль — 100 г

Как приготовить:

Все гениальное просто, поэтому этот десерт займет у тебя от силы минут 15.</p><p> Высыпь в глубокую миску кокосовую стружку и вылей туда же сгущенку.</p><p> Хорошенько перемешай. Получится такая сладкая каша. Дай ей постоять минимум 1 час, а если есть возможность, то и больше.</p><p> Традиционно Рафаэлло делается

с миндалём, однако орехи можно использовать любые. А вообще внутрь конфет можно класть и курагу, и чернослив, кому что нравится.

Подготовься к формованию конфет. Насыпь кокосовую стружку в отдельную посуду, подготовь ёмкость для готовых конфет и возьми непосредственно сладкую массу и орехи.

Из сладкой кашицы руками сделай лепешечку, в середину уложи орешек и, сжимая ладонь, получи шарик.

Немного подправь его, чтоб форма была ровной и можно обкатывать в сухом кокосе

Готово! Лёгкие, нежные домашние Рафаэлло станут отличным романтичным украшением стола.

по материалам сайта [Cook Good](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/biblio/category144/category146/834/