

Кексы в кружке



40 быстрых и вкусных десертов

Мима Синклер

[<<< Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

СОДЕРЖАНИЕ

6 Введение

15 Классические кексы
на каждый день

35 Десерты
для праздничного стола

57 Десерты для вечеринки
с коктейлями

71 Десерты с пропиткой

92 Благодарности

94 Алфавитный указатель



ВЫПЕЧКА В КРУЖКЕ?

Хотите приготовить десерт за 10 минут без особых хлопот? Без отходов и остатков, без горы грязной посуды, которую потом нужно мыть? В чем подвох? Никакого подвоха. Вам понадобятся простые ингредиенты (которые не надо взвешивать!), обычная кружка и микроволновая печь. В результате — минимум затрат и максимум вкусовых впечатлений!

Выпечка по традиционным рецептам — дело хлопотное и не всегда простое. Похоже на точную науку: возьмешь слишком мало одного или слишком много другого — и последствия окажутся непредсказуемыми. Можно зря перевести дорогие продукты и потратить уйму времени. Наверняка у каждого из нас есть свой горький опыт. Напротив, выпечка в кружке очень быстро готовится из минимального набора ингредиентов, отмерить которые совсем несложно.

Главные различия между микроволновой печью и обычной духовкой — это способ нагревания продуктов и скорость их приготовления. Нужно помнить: во-первых, при приготовлении в микроволновке выпечка не будет иметь хрустящей корочки, а во-вторых, она очень быстро сохнет, если передержать.

Поначалу с переменным успехом я пробовала различное количество и соотношение ингредиентов. Несколько раз мои кексы взрывались, и микроволновую печь приходилось отмывать. Но когда я выработала два-три простых правила

и поняла, что можно делать, а что нельзя, все сразу наладилось. У меня стали получаться легкие, воздушные бисквиты, и захотелось пофантазировать, посмотреть, что еще можно добавить в тесто и чем украсить готовое пирожное. Я обожаю сладкое, поэтому крем и глазурь для меня очень важны. Но вариантов для выпечки множество: в кружке можно приготовить как простые кексы, чизкейки и пироги-перевертыши типа шарлотки, так и праздничные десерты и тортики.

Приготовление десерта в кружке — идеальный способ, если необходимо сделать только одну-две порции. Ведь если испечь большой торт, вы рискуете съесть его целиком. Такая выпечка также порадует детей (причем они сами могут осилить ее приготовление!), ее можно подать гостям на десерт или сделать изюминкой фуршета. Оригинальное угощение запоминается надолго!

Кексы в кружке — простое и доступное лакомство. Есть только одна проблема: все делается настолько легко, что хочется готовить каждый вечер!

ВВЕДЕНИЕ

Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>

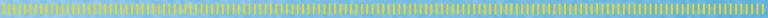
РИСОВЫЕ ХЛОПЬЯ
С МАЛИНОЙ
И ФИСТАШКАМИ
(см. рецепт на с. 77)





[<<< Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

ИНГРЕДИЕНТЫ



МАСЛО

По моему опыту, лучше использовать в выпечке сливочное масло комнатной температуры, оно придает кексам прекрасный насыщенный вкус. Но можно взять и рафинированное растительное масло (например, подсолнечное или кукурузное, только без запаха) или даже маргарин. Просто замените ими сливочное масло в рецепте в соотношении 1:1. Если вы возьмете масло прямо из холодильника, ему понадобится больше времени, чтобы растаять.

ЯЙЦА

Всегда берите яйца среднего размера, иначе нарушится соотношение ингредиентов. Лучше, если они будут комнатной температуры, иначе белок при нагревании может раньше схватиться и тесто выйдет неоднородным. Это не беда, но выпечка получится тяжеловатой, излишне плотной.

СОЛЬ

При желании можно обойтись и без нее, но щепотка соли раскрывает вкус и аромат сладких пряных кексов.

САХАР

Я использую в рецептах сахар-песок мелкого помола (как в кулинарной присыпке) или же коричневый сахар — у них текстура мельче, чем у обычного столового сахарного песка, поэтому они быстрее растворяются в тесте и лучше подходят для выпечки. Можете просто измельчить сахарный песок в блендере, но доводить его до состояния пудры не нужно.

МУКА

Удобнее всего взять готовую смесь для выпечки, где мука и разрыхлитель уже содержатся в нужной пропорции, и вам не придется ничего отмеривать. Легко и просто! Если же у вас нет такой муки, то на 3 ст. л. (50 г) обычной муки возьмите 1 кофейную ложку (2 г) разрыхлителя.

ВВЕДЕНИЕ

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](#)

НА СТАРТ... ВНИМАНИЕ...



Вам не понадобятся специальная кухонная утварь или особые навыки — хватит кружки, микроволновой печи и самых простых продуктов. Можно приступать прямо к делу! Однако случаются и неприятные неожиданности: выпечка в микроволновой печи может взорваться. Чтобы избежать досадных инцидентов и добиться успеха с первой попытки, прочтите следующие советы.

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Какого она типа? Микроволновые печи, как и обычные духовки, бывают разной мощности и размеров. Эти параметры влияют на время приготовления, так что в рецептах я поневоле указываю его приблизительно. Возможно, вам придется самим определять, не нужно ли немного уменьшить или увеличить время. Но я пользуюсь стандартной печью, которая вряд ли сильно отличается от вашей, и для всех рецептов указываю три режима мощности на выбор. Используйте тот, который ближе к параметрам вашей печи, ориентируйтесь на указанное время и соблюдайте несколько простых правил. Тогда вы быстро освоите любой рецепт.

КРУЖКА

Можно ли ставить ее в микроволновую печь? Это очень важно. Если кружка недостаточно жаропрочная, она может потрескаться от нагрева, а ее содержимое — обжечь вас. Посмотрите,

есть ли на кружке маркировка «для использования в микроволновой печи». Если значка нет, то проверить посуду можно следующим образом.

Поставьте пустую кружку в микроволновую печь и нагревайте ее в течение минуты. Затем достаньте и проверьте, какой она температуры. Если чуть теплая или холодная — все в порядке, но если горячая — не используйте эту кружку для выпечки.

Она не металлическая? В микроволновку нельзя помещать металлическую посуду, а также посуду с металлическим напылением — например, с золотым ободком или узором.

Объем кружки также имеет большое значение. Оптимальный объем кружки для приготовления рецептов из этой книги — 350 мл. Проверьте вашу любимую кружку, прежде чем использовать ее для выпечки. Если она больше, ничего страшного. Но если она меньше, не заливайте в нее всю смесь целиком: при нагревании она поднимется и может перелиться через край.

Если вы решите дать волю фантазии и использовать различную тару — например, банки из-под меда и варенья, стаканчики для мороженого, картонные формочки и т. п., также учитывайте разницу в объеме (они обычно меньше кружек). Лучше разделите смесь на две порции — для себя и друга.

ВВЕДЕНИЕ

[<< Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>](http://kniga.biz.ua)



КЕКС С ШОКОЛАДОМ,
ИМБИРЕМ И ГРУШЕЙ
(см. рецепт на с. 78)

Не переживайте, если ваша выпечка пропадет или взорвётся. Уцелевшая часть все равно будет очень вкусной. А время приготовления и соотношение ингредиентов вы скоро научитесь определять.

Не пытайтесь держать выпечку в печи, пока она не станет коричневой или не появится корочка — этого не произойдёт! В отличие от обычной духовки, микроволновая печь почти не румяният и не карамелизуют продукты, потому что температура в ней не доходит до нужного уровня. Если держать дольше указанного времени, ваш десерт просто засохнет.

ВВЕДЕНИЕ
[<<> Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

«МОЖНО» И «НЕЛЬЗЯ»

(ИЛИ КАК ИЗБЕЖАТЬ НЕУДАЧИ)



[<<< Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

ТЕСТО

Важно тщательно смешать ингредиенты. Но не стоит взбивать слишком сильно: если вы перенасытите тесто воздухом, то в готовом кексе могут получиться воздушные «карманы» (это не очень хорошо смотрится, если выпечка подана в стеклянной емкости). Если взбить тесто недостаточно хорошо, то из-за неперемешанного масла или комочков муки в готовом десерте также могут образоваться воздушные «карманы». Ингредиенты нужно взбивать вилкой или небольшим венчиком до однородной консистенции.

Наполняйте кружку смесью не больше чем на две трети, иначе при выпекании поднявшееся тесто выплеснется из нее, как лава из вулкана.

Если хотите после приготовления вынуть выпечку из кружки, выстелите ее изнутри пищевой пленкой или смажьте маслом.

ВЫПЕКАНИЕ

Подставьте под кружку какое-нибудь блюдце. Тогда вам не придется отмывать всю печь, даже если смесь взорвется.

Терпение! Прежде чем заглянуть в микроволновую печь и проверить, как идет процесс, выждите не меньше трех четвертей указанного срока выпекания. Иначе тесто осядет. Как определять готовность? Если кекс осел, едва вы открыли дверцу печи, — значит, еще не готов. Поставьте его обратно и включайте печь на короткие промежутки по 15 секунд, пока кекс снова не поднимется и не перестанет оседать.

Если ваша выпечка хорошо поднялась, потрогайте верхушку в самом центре. Она должна быть плотной и слегка упругой. Можно использовать классический способ проверки: проткнуть зубочисткой и посмотреть, останется ли она чистой и сухой. Или с помощью ножа осторожно отодвинуть кекс от стенки кружки

и убедиться, что он пропекся до самого низа. Если кекс еще сыроват, верните его в печь и доведите до готовности, включая микроволновую печь на короткие интервалы. Следите, чтобы выпечка не пересохла. А если вам нравится, чтобы середина была чуть влажной, можете оставить все как есть.

УКРАШЕНИЕ

Прежде чем украшать выпечку, остудите ее как следует. Иначе глазурь или крем растечется. Конечно, потеки можно сделать и специально, но они нежелательны, когда вы кулинарным шприцем любовно выводите на десерте имя друга!

Если вы решили перевернуть кекс и выложить на блюдо, он должен легко выскользнуть из кружки (или формы) — при условии, что вы не забыли смазать ее маслом или выстелить пищевой пленкой. Если все-таки забыли, легонько отделяйте его от стенок кружки маленьким ножом или скребком, а потом осторожно извлекайте.

УГОЩАЙТЕСЬ!

Ешьте десерт поскорее! Такая выпечка сохнет быстрее, чем приготовленная в обычной духовке, поэтому ее лучше съесть сразу. Если все же решите оставить кекс на завтра, покройте его глазурью или заверните в фольгу, чтобы он не засох.

ВПЕРЕД!

После того как освоите несколько простых рецептов, экспериментируйте! Пробуйте разные наполнители и их сочетания, создайте собственный идеальный рецепт кекса в кружке!

ВВЕДЕНИЕ

[<< Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>](http://kniga.biz.ua)



Купить книгу на сайте [>>>](http://kniga.biz.ua)



Классические кефсы на каждый день

[>>>](http://kniga.biz.ua)



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](#)

КЕКС С ШОКОЛАДОМ И АРАХИСОВОЙ ПАСТОЙ

*Если пришлось работать допоздна, поезд задержался
или вы попали под дождь, побалуйте себя этим кексом.
Плохое настроение как рукой снимет!*

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст. л. мягкого сливочного масла
40 г мелко порубленного темного
шоколада
1 среднее яйцо
2 ст. л. нежирного молока
1,5–2,5%
3 ст. л. сахара-песка
3 ст. л. муки с разрыхлителем
щепотка соли
2 ст. л. арахисовой пасты
1 ст. л. крупно порубленного
соленого жареного арахиса

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положите сливочное масло и шоколад в кружку объемом 350 мл. Нагревайте в микроволновой печи 10–20 сек., пока не растают. Добавьте яйцо и молоко и хорошо взбейте смесь вилкой или венчиком.

Всыпьте сахар, соль и муку и снова взбейте тесто до однородной консистенции. Добавьте столовую ложку арахисовой пасты, не размешивайте! Во время выпечки паста уйдет вниз и хорошо пропитает середину кекса.

Выпекайте в микроволновой печи 2 мин. 20 сек. при мощности 600 Вт, 2 мин. при 800 Вт или 1 мин. 40 сек. при 1000 Вт.

Пока кекс теплый, намажьте его сверху оставшейся арахисовой пастой. Дайте ей немного подтаять и посыпьте рубленым арахисом.

Забирайтесь на диван и наслаждайтесь!



Если вы не мыслите свою
жизнь без шоколада, замените
арахисовую пасту шоколадной.



[<>>](http://kniga.biz.ua)

МОРКОВНЫЙ КЕКС

Самый настоящий морковный кекс — с арахисом, орехом пеканом, изюмом и восхитительным творожным кремом

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст. л. растительного масла
1 среднее яйцо
1 ст. л. нежирного молока 1,5–2,5%
1 ст. л. экстракта ванили
3 ст. л. светло-коричневого сахара
4 ст. л. муки с разрыхлителем
щепотка соли
¼ ч. л. молотой смеси пряностей (гвоздика, мускатный орех, пимент*, кайенский перец)
¼ ч. л. молотой корицы
2 ст. л. тертой моркови
½ ст. л. крупно порубленных орехов пекан
½ ст. л. изюма

Для украшения

2 ст. л. творожного сыра
1 ст. л. сахарной пудры
1 ч. л. лимонного сока
¼ ч. л. молотой корицы
1–2 съедобные декоративные морковки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положите масло, яйцо, молоко, ваниль и сахар в кружку объемом 350 мл и взбейте все ингредиенты вилкой или венчиком до однородной консистенции.

Всыпьте соль, муку, смесь пряностей и корицу и снова хорошо взбейте. Затем вмешайте в тесто морковь, орехи и изюм.

Выпекайте в микроволновой печи 2 мин. 50 сек. при мощности 600 Вт, 2 мин. 30 сек. при 800 Вт или 2 мин. 10 сек. при 1000 Вт. Дайте кексу остить.

Для крема взбивайте творожный сыр с сахарной пудрой и лимонным соком, пока он не станет легким и воздушным.

Выложите крем ложкой поверх остывшего кекса. Посыпьте сверху молотой корицей, украсьте декоративными морковками.



Декоративные морковки можно сделать из марципана с пищевым красителем.

* Пимент — гвоздичный перец. Здесь и далее — *прим. ред.*

ВАНИЛЬНЫЕ КЕКСЫ

Идеальное лакомство к чаю в солнечный день! У детей такие кексы идут на ура, так что можно сделать их традиционным угощением для семейных праздников.

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст. л. мягкого сливочного масла
1 среднее яйцо
1 ст. л. нежирного молока
1,5–2,5%
2 ч. л. экстракта ванили
3 ст. л. сахара-песка
4 ст. л. муки с разрыхлителем
щепотка соли
4 небольших вафельных стаканчика для мороженого

Для украшения

4 ст. л. мягкого сливочного масла
6 ст. л. сахарной пудры
¼ ч. л. экстракта ванили
2 шоколадных завитка, разделенных пополам
1 ст. л. клубничного соуса или любого другого по вкусу
1 ч. л. разноцветной посыпки



Вкус крема можно изменить, добавив 1 ст. л. охлажденного растопленного шоколада или 1 ч. л. пищевого ароматизатора.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положите сливочное масло в кружку объемом 350 мл и нагревайте в микроволновой печи 10–20 сек., пока не растает. Добавьте яйцо, молоко и ваниль и взбейте вилкой или венчиком.

Всыпьте сахар, соль и муку, взбейте до однородной консистенции. Разложите смесь по четырем вафельным стаканчикам и поставьте их на тарелку.

Выпекайте в микроволновой печи 1 мин. 45 сек. при мощности 600 Вт, 1 мин. 30 сек. при 800 Вт или 1 мин. 15 сек. при 1000 Вт. Дайте кексам остыть.

Для крема взбивайте масло с сахарной пудрой и экстрактом ванили, пока вся масса не станет легкой и воздушной. Выложите ее ложкой в кондитерский мешок с широкой насадкой-«звездочкой».

Сделайте спираль из крема поверх остывших кексов. Лучше начинать от края и двигаться к центру, равномерно надавливая на мешок. Чтобы закончить, перестаньте давить на мешок, затем легонько прижмите его вниз и резко поднимите. Украсьте кексы шоколадными завитками, разноцветной посыпкой и полейте соусом по вкусу.

Если будете печь в обычной кружке (то есть полную порцию), держите в микроволновой печи 2 мин. 50 сек. при мощности 600 Вт, 2 мин. 30 сек. при 800 Вт или 2 мин. 10 сек. при 1000 Вт. Готовые кексы остудите. Для крема используйте половину указанного количества масла, сахарной пудры и экстракта ванили.

КЛАССИЧЕСКИЕ КЕКСЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ
[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)