



Готовь и делись рецептами

Никаких кулинарных книг и блокнотов! Храни все любимые рецепты в одном месте.

+ Добавить рецепт

Войти



Умная сортировка по тегам

Добавляй рецепты и указывай наиболее популярные теги. Это позволит быстро находить любые категории.



Простые блюда

Время приготовления таких блюд не более 1 часа



Детское

Самые полезные блюда которые можно детям любого возраста



От шеф-поваров

Требуют умения, времени и терпения, зато как в ресторане



На Праздник

Чем удивить гостей, чтобы все были сыты за праздничным столом



♥ 356 ⏰ 35 минут



Тыквенный Супчик На Кокосовом Молоке

Если у вас осталась тыква, и вы не знаете что с ней сделать, то это решение для вас! Ароматный, согревающий суп-пюре на кокосовом молоке. Можно даже в Пост!

Поиск рецептов

Введите примерное название блюда, а мы по тегам найдем его

Название Блюда....

Поиск

Мясо Деликатесы Пироги Рыба



Рецепты

[+ Добавить рецепт](#)

Простые блюда



Детское



От шеф-поваров



На праздник

Поиск рецепта

Название Блюда....

[Поиск](#)

мясо деликатесы пироги рыба пост пасха2021



@glazest

десерты клубника сливки

★ 10

♥ 8

Клубничная Панна-Котта

Десерт, который невероятно легко и быстро готовится. Советую подавать его порционно в красивых бокалах, украсив взбитыми сливками, свежими ягодами и мятой.

Время приготовления:
35 минРецепт на:
5 персон

@horilka

вторые блюда мясо соевый соус

★ 4

♥ 7

Мясные Фрикадельки

Мясные фрикадельки в томатном соусе - несложное и вкусное блюдо, которым можно порадовать своих близких.

Время приготовления:
90 минРецепт на:
4 персоны

@turum-pum-pum

десерты завтрак блины

★ 25

♥ 7

Панкейки

Панкейки: меньше, чем блины, но больше, чем оладьи. Основное отличие — в тесте, оно должно быть воздушным, чтобы панкейки не растекались по сковородке...

Время приготовления:
40 минРецепт на:
3 персоны

@sweet-girl

десерты вишня мороженое

★ 4

♥ 7

Полезное Мороженое Без Сахара

Йогуртовое мороженое сочетает в себе нежный вкус и низкую калорийность, что будет особенно актуально для сладкоежек, соблюдающих диету.

Время приготовления:
35 минРецепт на:
2 персоны[Загрузить еще](#)

[← Назад](#)

Клубничная Панна-Котта

[Редактировать](#)

@glazest

[десерты](#)[клубника](#)[сливки](#)

10

8

Десерт, который невероятно легко и быстро готовится. Советую подавать его порционно в красивых бокалах, украсив взбитыми сливками, свежими ягодами и мятой.

Время приготовления:
35 минРецепт на:
5 персон

Ингредиенты

Для панна котты

Сливки-20-30% - 500мл.
Молоко - 100мл.
Желатин - 2ч.л.
Сахар - 3ст.л.
Ванильный сахар - 2 ч.л.

Для клубничного желе

Сливки-20-30% - 500мл.
Молоко - 100мл.
Желатин - 2ч.л.
Сахар - 3ст.л.
Ванильный сахар - 2 ч.л.

Шаг 1

Приготовим панна котту: Зальем желатин молоком и поставим на 30 минут для набухания. В сливки добавим сахар и ванильный сахар. Доводим до кипения (не кипятим!).

Шаг 2

Добавим в сливки набухший в молоке желатин. Перемешаем до полного растворения. Огонь отключаем. Охладим до комнатной температуры.

Шаг 3

Разольем охлажденные сливки по креманкам и поставим в холодильник до полного застывания. Это около 3-5 часов.

Шаг 4

Приготовим клубничное желе: Клубнику помоем, очистим от плодоножек. Добавим сахар. Взбиваем клубнику с помощью блендера в пюре.

Шаг 5

Добавим в миску с желатином 2ст.ложки холодной воды и сок лимона. Перемешаем и поставим на 30 минут для набухания. Доведем клубничное пюре до кипения. Добавим набухший желатин, перемешаем до полного растворения. Огонь отключаем. Охладим до комнатной температуры.

Шаг 6

Сверху на застывшие сливки добавим охлажденное клубничное желе. Поставим в холодильник до полного застывания клубничного желе. Готовую панна котту подаем с фруктами.

Приятного Аппетита!

[← Назад](#)

Добавить новый рецепт

[Опубликовать](#)

Загрузите фото готового блюда

Название рецепта

Краткое описание рецепта (150 символов)

Добавить теги

Время готовки ▾ Минут

Порций в блюде ▾ Персон

Ингридиенты



Заголовок для ингредиентов

Список продуктов для категории

+ Добавить заголовок

Шаг 1



Описание шага

[Добавить шаг](#)

[← Назад](#)

Мой профиль

Имя
ТатьянаЛогин
glazest

Напишите немного о себе



Всего рецептов

15



Всего лайков

15



В избранных

15

Мои рецепты



@glazest

десерты клубника сливки

★ 10

♥ 8

Клубничная Панна-Котта

Десерт, который невероятно легко и быстро готовится. Советую подавать его порционно в красивых бокалах, украсив взбитыми сливками, свежими ягодами и мятой.

Время приготовления:
35 минРецепт на:
5 персон

@glazest

вторые блюда мясо соевый соус

★ 4

♥ 7

Мясные Фрикадельки

Мясные фрикадельки в томатном соусе - несложное и вкусное блюдо, которым можно порадовать своих близких.

Время приготовления:
90 минРецепт на:
4 персоны



Избранное



@glazest

десерты клубника сливки

★ 10

♥ 8

Клубничная Панна-Котта

Десерт, который невероятно легко и быстро готовится. Советую подавать его порционно в красивых бокалах, украсив взбитыми сливками, свежими ягодами и мятой.

Время приготовления:
35 минРецепт на:
5 персон

@turum-pum-pum

десерты завтрак блины

★ 25

♥ 7

Панкейки

Панкейки: меньше, чем блины, но больше, чем оладьи. Основное отличие — в тесте, оно должно быть воздушным, чтобы панкейки не растекались по сковородке...

Время приготовления:
40 минРецепт на:
3 персон



Избранное

Ваш список пуст