Апельсиновый пирог и банановые оладьи из книги "Кухня нараспашку"

(24 октября 2014)

Мне издательство Манн, Иванов, Фебер прислало книгу Ольги Баклановой для изнакомления. Большое спасибо за такую возможность.



Книга очень качественная. Качество печати впечатляет - красивые фотографии, приятные листы, хочется ее листать и листать.
Автор пишет очень легко и понятно.
Книга постороена так, что сначала идут личные комментарии автора, потом уже рецепты разделяются не по странам, а по категориям: завтраки, закуски, основное блюдо, десерты и выпечка, напитки.



Каждый рецепт сопровождается личными впечатлениями от поездок, культуры страны. Есть советы по подаче блюда, приготовления.



Ну, и конечно, мой любимый раздел - выпечка.



В планах есть опробовать и основные блюда. Но так хотелось что-то сделать. Поэтому из того, что было дома, исполнила апельсиновый пирог с миндалем (очень уже хотелось опроовать вкус отварных апельсинов) и банановые оладьи (люблю банановую выпечку).

Банановые оладьи с медом



Ингредиенты:
140 г муки
1 ч.л. разрыхлителя
2 ч.л. коричневого сахара
0.5 ч.л. корицы
щепотка мускатного ореха
соль
240 мл молока
1 ч.л. ванильного экстракта
1 ст.л. сливочного масла
2 банана
мед

Приготовление:
Бананы размять в пюре.
Смешать муку, разрыхлитель, щепотку соли, мускатный орех, корицу.

Влить молоко, размешать. Добавить мякоть бананов и 1 ст.л. мягкого сливочного масла. Хорошо перемешать.
На слегка смазанную маслом сковороду выкладывать по 2 ст.л. (я клала 1.5 ст.л.) теста ивыпекать на среднем огне 2-3 минуты с каждой стороны.
Готовые оладьи полить медом.

Апельсиново-миндальный пирог
Несу на ФМ "Пан Марципан" к Лене **margeriten26** .



Ингредиенты:
4 яйца
250 г сахара

2 ст.л. сахарной пудры
2-3 апельсина
240 г миндальной муки

Приготовление:
Апельсины промыть, положить в кожуре в воду, довести до кипения и варить около 1.5 часа на греднем огне, пока они не станут совсем мягкими (я доливала 2 раза воду, чтобы она покрывала апельсины).
Достать из воды, остудеть и нарезать мелкими кубиками.
Форму смазать сливочным маслом, присыпать мукой.
В блендере или кухонном комбайне измельчить апельсины с кожурой.
Яйца разделить на желтки и белки.
Желтки взбить с половиной сахара. Добавить миндальную муку, перемешать.
Добавить апельсиновую массу, перемешать.
Белки взбить с оставшимся сахаром. Добавить в несколько раз в тесто. Выложить тесто в форму.
Выпекать при 190С 45 минут (я выпекала при меньшей температуре где-то 1 час, все зависит от духовки).
Остудить немного. Вынуть из формы. Посыпать сахарной пудрой.

Пирог получается очень сочным, влажным. Автор пишет, что он больше похож на пудинг или флан.

Комментарии (36)

> **iiirusya** 24 октября 2014 00:32
> Как у тебя вкуснооо!

eastflower 24 октября 2014 00:35

Ирочка, спасибо! Книга так понравилась, что побежала печь. С готовкой у меня посложнее - нет крупных магазинов рядом, так что не всегда есть некоторые продукты : (, а вот с выпечкой полегче :)

iiirusya 24 октября 2014 00:40

Как я тебя понимаю :)

magdacook 24 октября 2014 00:38

а твои личные впечатления? много закладок сделала?я тоже на днях напишу о ней, или подожду, а то один МИФ в ленте)не решила пока)))

eastflower 24 октября 2014 00:42

Лично мне понравилась - много рецептов, которые хочется опробовать. Надо только в магазин наведаться :). Впечатление сложилось такое, что все как-то легко и играючи получается. Ольга- молодец, передала такой дух путешествия, что хочется вместе с ней опробовать блюда и прикоснуться немного к культуре разных стран.

kinda_cook 24 октября 2014 12:15

и я получила, подожду до следующей недели :)))) а то у нас все такие книгоманы теперь :))))))))))))

eastflower 24 октября 2014 12:31

Да, уж лента пестрит :))

magdacook 24 октября 2014 12:32

и не говори)

irsenas 24 октября 2014 07:49

у нас сегодня по плану тоже эти оладьи)))Чудесная книга!

eastflower 24 октября 2014 09:53

Хорошее начало дня :)

vsetajnoejavnoe 24 октября 2014 08:07

у пирога какой лаконичный состав, очень красивый получился.

eastflower 24 октября 2014 09:54

Викуль, он очень насыщенный, но на любителя. А по текстуре мне понравился, когда остыл больше, чем теплый. Спасибо!

vsetajnoejavnoe 24 октября 2014 10:41

горчил, наверное, когда горячий был?

eastflower 24 октября 2014 10:56

Он не очень горчит, так как вываривался. Но текстура была прямо мокрой, мне казалось, что недопекся, а когда остыл стал немного плотнее и мне больше понравился.

vsetajnoejavnoe 24 октября 2014 10:59

понятно. я как раз люблю такие текстуры)

eastflower 24 октября 2014 11:03

Это на любителя. Я влажные не очень люблю.

surrealnay 24 октября 2014 09:30

Ленчик, уютно у тебя как всегда и тепло!! Так и хочется к тебе на чаек!

eastflower 24 октября 2014 09:59

Заремочка, спасибо! Приезжай :)), гостям всегда рада.

Narine Hovhannisyan 24 октября 2014 09:53

очень симпатичный пирог книгу надо посмотреть в инете в минске так не найдешь ничего как понимаю передышка перед чем-то грандиозным?какой торт в проекте? удачи

eastflower 24 октября 2014 09:59

На недели времени не было для торта, а вот в суботу что-нибудь придумаю. Пока не знаю, что. Надо посомтреть, что из ягод и пюре есть. Список огромный "хотелок", правда, надо выбрать. Спасибо!

orki 24 октября 2014 10:00

Пирожочек хороший. Фотку с блинчиками надо посветлее. И еще кларити приподнять в лр

eastflower 24 октября 2014 10:03

ААА!!!! Спасибо огромное за советы! Это очень ценные рекомендации. Еще раз спасибо!

sago_cuisine 24 октября 2014 10:13

Я так понимаю, что книгу стоит приобрести!:)

eastflower 24 октября 2014 10:22

Да, книга того стоит, особенно, если любишь пробовать что-то новое. У меня муж в прдевкушении, что буду готовить новое, но не сладкое :)

sago_cuisine 24 октября 2014 10:27

:)))

agro_al 24 октября 2014 12:14

вот не могу спокойно на оладьи с медом смотреть, выглядят потрясно) с отварными апельсинами очень интересно!

eastflower 24 октября 2014 12:32

Оладьи вкусные, только из-за бананов темнеют :(, так что их надо быстро съедать :). Мне тоже было интересно с отварными апельсинами - они здесь и текстуру дают и очень сильный аромат.

kinda_cook 24 октября 2014 12:14

Тоже ее сегодня листала, конечно же раздел выпечки.Рецепты интересные есть :) Буду готовить свой обзор на следующую неделю :)

margeriten26 24 октября 2014 12:29

Леночек, очень интересно! Пирог замечательный! Спасибо!

eastflower 24 октября 2014 17:28

Ленчик, спасибо! Мне понравился, заинтересовали сваренные апельсины.

margeriten26 24 октября 2014 17:39

Меня тоже они заинтересовали.

tania_bondarets 24 октября 2014 17:03

и я люблю банановые оладьи) вкусно у тебя)

eastflower 24 октября 2014 17:27

Танечка, спасибо!

lanochka08 25 октября 2014 11:36

О, банановые оладьи- представляю какой у них аромат!!!

zykerka_zuki 29 октября 2014 22:31

какое все аппетитное!!! хочу и оладушек и пирогаааа!!!!!

eastflower 30 октября 2014 14:55

Оксаночка, спасибо! Угощайся :). Пирог получается очень ароматным :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

