

ВСЕГДА ГОТОВЬ!
**Скремовый
зефир**

«Вкусная книга»
Сборник рецептов



Предисловие

Вскоре после возвращения со службы на Первой Мировой войне (1918г), Ален Дюрки и Фред Мауэр открыли производство такого продукта, как «взбитый Кремовый Зефир».



Ален Дюрки

Начинали они, имея всего один мешок сахара, несколько банок, пару ложек и старенький Форд. Ежедневно они предлагали Кремовый Зефир «от двери к двери» и выполняли заказ, продавая 1 упаковку каждому клиенту.

Это была тяжелая работа, которая всё же окупилась: позже супермаркеты начали расширять ассортимент своей продукции за счет Кремового Зефира и тогда объемы его производства начали расти.



Фред Мауэр

Перед Вами издание сборника рецептов «Вкусная книга». Здесь Вы так же сможете найти некоторые излюбленные рецепты издания 1930г. и много новых современных идей для творчества. Вы найдете рецепт «Помадки», который помогал увеличивать денежный поток во времена Второй Мировой войны; идеи обезжиренных глазури, шербета и угощений, печенья и многое другое. И, конечно же, рецепт «арахисово-зефирного» сэндвича - просто добавьте слой Кремового Зефира к любимому лакомству.

По сей день Кремовый Зефир производится по рецептуре, разработанной свыше 75 лет назад – это единственный Кремовый Зефир производимый таким методом. Это то, что делает продукт Дюрки и Мауэра настолько воздушным, белым и однородным, и это то, что создает уникальность.

Продукт не содержит консервантов, так как приготовлен из высококачественных ингредиентов, в соответствии с самыми требовательными санитарными условиями.

Помните, Ваш успех использования рецептов «Вкусной книги» гарантирован только при употреблении Кремового Зефира.

Что такое Кремовый Зефир и как его использовать?

Взбитый Кремовый Зефир – Маршмеллоу – это кремовый продукт высокого качества. Его необычная, легкая и воздушная текстура делает его превосходной основой для топпингов, начинок или самостоятельным продуктом.

Используйте его в десертах, при приготовлении сладостей, чизкейков, глазурей, беже, печенья, соусов и напитков, смешивайте со сливками.

При смешивании Кремового Зефира с водой (5%) смесь можно использовать в качестве глазури для куличей.



Содержание

Пироги.....	стр.6
Просто, как чизкейк.....	стр.10
Ослепительные десерты, печенье и батончики.....	стр.14
Наивкуснейшие конфеты.....	стр.18
Сказочные глазури.....	стр.22
Эффектные коктейли.....	стр.24
Супер соусы.....	стр.26
Божественные салаты и гарниры.....	стр.28

Пирог



Кремовая меренга

43% яичный белок
57% Кремового Зефира

В чашке, взбить 3 яичных белка, комнатной температуры, до густой пены. Вмешать Кремовый Зефир и перемешивать до тех пор, пока белки не станут плотными и глянцевыми.

Лимонное безе (Меренга)

24,5% сахара
13,4% кукурузного крахмала
0,3% соли
5% свежавыжатого лимонного сока
8,7% холодной воды
6,7% яичного желтка, слегка взбитых
24,5% кипяченой воды (30-40°C)
2% сливочного масла
15% кремовой меренги (предыдущий рецепт)

В кастрюле смешать сахар, кукурузный крахмал и соль. Добавить лимонный сок, охлажденную воду и яичные желтки, влить (при помешивании) теплую воду. Варить на среднем огне, постоянно помешивая, довести до кипения. Кипятить 2-3 минуты. Добавить масло до полного растворения и убрать с огня. Подготовить кремовую меренгу и влить в форму. Равномерно распределить безе вокруг горячей начинки так, чтобы полностью покрыть начинку. Поместить в разогретую духовку до 175°C и выпекать 10-12 минут или до появления золотистой корочки. Подавать охлажденным.

Пирог «Кучерявый хлопчик»

56% размягченного мороженого
5% рубленого арахиса
3,3% стакана темного шоколада
5% Кремового Зефира
3,7% стакана шоколадного сиропа
27% выпеченный песочный полуфабрикат (рецепт ниже) ****

В миске смешать мороженое с орехами и тертым шоколадом. Выложить горкой. Полить кремовым зефиром и шоколадным сиропом на мороженное аккуратно вращая изделие для создания эффекта «мраморности». Переложить смесь в подготовленную форму с песочным полуфабрикатом. Охладить до полного затвердевания.

Йогуртовый торт

18,5% консервированных грецких орехов, молотых
7% сахара
3,5% размягченного сливочного масла
24% сливочного сыра
22% Кремового Зефира
25% йогурта

Разогреть печь до 175°C. Оставить часть орехов (для дальнейшего украшения). В миске смешать сахар, масло и оставшиеся орехи; выложить смесь на дно разъемной формы для выпекания и прижать (или в индивидуальные формочки для дальнейшей подачи). Выпекать 10-12 минут или до появления золотистой корочки, остудить. В миске взбить сливочный сыр и Кремовый Зефир до однородной массы. Добавить йогурт, перемешать. Выложить на выпеченную заготовку, замораживать до готовности. Подавать в креманках.

Легкий клубничный пирог (малиновый/банановый)

3% желатина
8,6% охлажденной воды
21,5% Кремового Зефира
25,5% клубники (малины/банана)
1,9% лимонного сока
0,4% цедры лимона
0,3% молотого имбиря
0,3% молотой корицы
0,2% тертого мускатного ореха
0,5% соли
10,8% сливок (30-40% жирности)
27% выпеченный песочный полуфабрикат (рецепт ниже) ****

В кастрюле смешать желатин и охлажденную воду; оставить для набухания на 2-3 минуты. Подогреть на медленном огне, постоянно помешивая, до полного растворения желатина. Смешать Кремовый Зефир, ягоды/фрукты, лимонный сок, цедру, пряности и соль. Охлаждать пока смесь не затвердеет, до консистенции густой сметаны. Добавить сливки и выложить на песочный полуфабрикат, заморозить до готовности.

Разновидности:

Легкий тыквенный пирог

Для приготовления тыквенного пирога замените 25,5% фруктов, 1,9% лимонного сока и 0,4% цедры лимона на 46,8% проваренной тыквы.

Мятный пирог

9% охлажденной воды
2% желатина
6% мятного ликера
23% Кремового Зефира
34% сливок (30-40%)
26% выпеченный шоколадный песочный полуфабрикат **

В кастрюле смешать желатин и охлажденную воду; оставить для набухания на 2-3 минуты. Подогреть на медленном огне, постоянно помешивая, до полного растворения желатина и убрать с огня. Добавить мятный ликер и Кремовый Зефир. Охлаждать пока смесь не затвердеет, до консистенции густой сметаны. Взбить сливки до образования мягких пик. Добавить в загустевшую желатиновую смесь. Выложить смесь на песочный полуфабрикат. Замораживать до готовности.

Пирог с арахисовой пастой

1,6% желатина
12% холодной воды
0,3% ванилина
23% арахисовой пасты
11,5% Кремового Зефира
27% сливок 30-40%

Взбить сливки.

В кастрюле смешать желатин и охлажденную воду; оставить набухать на 1-2 минуты. Подогреть на медленном огне, постоянно помешивая, до полного растворения желатина и убрать с огня. Добавить сахар, ванилин, оставшуюся воду. Смешать арахисовое масло и Кремовый Зефир. Охлаждать пока смесь не затвердеет, до консистенции густой сметаны. Добавить во взбитые сливки. Выложить на песочный полуфабрикат, охладить до готовности.

Выход: 6-8 порций.

Просто как чизкейк



Чизкейк

50% сливочного сыра
15% Кремового Зефира
8% яйца
3% муки
24% невыпеченный песочный полуфабрикат***

Взбить яйцо. Размягчить сливочный сыр. Смешать с мукой и кремовым зефиром до однородной консистенции. Добавить взбитое яйцо. Вылить смесь в форму на выложенный песочный полуфабрикат. Выпекать при 160°C около 30 минут или до золотистого цвета. Отключить духовой шкаф и постепенно охладить, затем поместить в холодильник.

Мока-Чизкейк

36,5% сливочного сыра, размягченного
12,9% Кремового Зефира
5,4% яйца
2,3% муки
8,5% горького или темного шоколада
0,16% молотого кофе
3,2% теплой воды

31% невыпеченный песочный полуфабрикат***

Размягчить сливочный сыр. Шоколад растопить на водяной бане. Кофе растворить в воде. Взбить сыр с мукой, шоколадом, кофе и Кремовой Зефир до однородной консистенции. Добавить взбитое яйцо. Песочный полуфабрикат распределить равномерно по дну формы для выпекания. Вылить смесь в форму. Выпекать при 160°C около 30 минут или до золотистого цвета. Отключить духовой шкаф и постепенно охладить, затем поместить в холодильник.

Тыквенный чизкейк

37% сливочного крема, размягченного
10,6% Кремового Зефира
21,5% консервированного тыквенного пюре
0,1% молотого имбиря
0,1% корицы
0,1% тертого мускатного ореха
0,1% молотой гвоздики
0,05% соли
30,45% невыпеченный песочный полуфабрикат***

В миске взбить сливочный сыр и Кремовой Зефир до однородной консистенции. Добавить оставшиеся ингредиенты и тщательно перемешать. Выложить смесь на песочный п/ф и выпекать при 160°C около 30 минут или до появления золотистой корочки. Отключить духовой шкаф и постепенно охладить, затем поместить в холодильник.

Шоколадный чизкейк

15% темного шоколада
35% сливочного сыра, размягченного
10% Кремового Зефира
5% яйца
12% сметаны
23% невыпеченный шоколадный песочный полуфабрикат*

Разогреть печь до 190°C. Растопить шоколад на водяной бане и отставить в сторону. В миске взбить сливочный сыр и Кремовый Зефир до однородной консистенции. Добавить яйцо и сметану, тщательно взбить. Добавить шоколад и перемешать. Песочный полуфабрикат распределить равномерно по дну формы, выложить готовую смесь, выпекать при 160°C около 30 минут или до появления золотистой корочки. Отключить духовой шкаф и постепенно охладить, затем поместить в холодильник

*Шоколадный песочный полуфабрикат

72% шоколадного печенья
23% размягченного маргарина
5% сахара

Раскрошить печенье в мелкую крошку, добавить сахар и смешать с размягченным маргарином. Выложить в форму для запекания. При помощи столовой ложки распределить смесь равномерно по дну формы, немного надавливая (обязательно заходя на края).

**Прим. для получения выпеченного песочного п/ф - выпекать при температуре 160°C в течение 10 минут.

***Песочный полуфабрикат

56% печенья
32% сливочного масла
12% сахара

Смешать измельченное печенье с маслом и сахаром до однородного состояния. Выложить в форму для запекания. При помощи столовой ложки распределить смесь равномерно по дну формы, немного надавливая (обязательно немного заходя на края).

****Прим. для получения выпеченного песочного п/ф - выпекать при температуре 160°C в течение 10 минут.

Ослепительные десерты, печенье и батончики



Гарвардские квадраты

6% сливочного масла растопленного
28% выпеченного песочного полуфабриката***
23% Кремового Зефира
6% молока
19,5% темного шоколада (тертого)
5% кокосовой стружки
12% измельченного грецкого ореха

Перед выпеканием песочного полуфабриката – форму смазать маслом.
В кастрюле на слабом огне смешать Кремовый Зефир и молоко, постоянно перемешивая, довести до однородной консистенции. Выложить смесь на песочный полуфабрикат. Затем выложить измельченные орехи и тертый шоколад. Выпекать 25-30 минут при температуре 160°C (или до полной готовности). Постепенно охладить, разрезать на 2 квадрата.
При подаче украсить тертым шоколадом или посыпать кокосовой стружкой.

Ракушки из безе

22% яичного белка
1,2% лимонной кислоты
1,2% соли
0,6% ванилина
75% Кремового Зефира

Разогреть печь до 120°C. Застелить противень алюминиевой фольгой. В большой чашке взбить яичные белки до густой пены, добавить лимонную кислоту и соль, затем ванилин. Постепенно добавить Кремовый Зефир. Продолжать взбивание до появления плотных, устойчивых пик. Отсадить 6 порций на противень. Чайной ложкой придать форму ракушки. Выпекать 20-30 мин, после чего охладить. Аккуратно лопаточкой снять ракушки с фольги. Начинить свежими ягодами клубники, нарезанными фруктами, начинкой (рецепт ниже). Для украшения можно посыпать сахарной пудрой.

Воздушные шоколадные батончики

26% Кремового Зефира
44,7% темного шоколада
5,3% масла сливочного
18% воздушного риса
6% молока

Растопить масло, добавить Кремовый Зефир и варить на среднем огне 1-2 минуты, постоянно помешивая. Добавить шоколад, молоко и тщательно перемешать (до полного растворения). Убрать с огня и добавить воздушный рис. Тщательно перемешать. Выложить смесь и равномерно распределить в смазанной форме, охладить. Перед подачей разрезать на квадратики.

Лакомство «Кремовый Зефир»

10% масла сливочного
10% Кремового Зефира
47% воздушного риса
33% молока

Растопить масло, добавить Кремовый Зефир и варить на сильном огне около 5 минут, постоянно помешивая. Убрать с огня и добавить воздушный рис. Перемешивать до полного обволакивания риса. При помощи силиконовой лопаточки выложить смесь и равномерно распределить в смазанной форме, охладить. После охлаждения разрезать на квадратики.

Выход: 24 батончика, 5*5 см

Воздушные замки

62% Кремового Зефира
10,1% сливочного масла
27,9% сладкого попкорна

В кастрюле смешать масло и Кремовый Зефир, довести до кипения, постоянно помешивая. Добавить попкорн. Выложить смесь и равномерно распределить в смазанной форме. Охладить. Нарезать на батончики.

Пирожное Вупи

12% яйца
9% растительного масла
24% сахара
36% муки пшеничной (в/с)
39% несладкого какао
0,001% пекарской соды
0,001% соли
10% молока
0,001% ванилина

Начинка (рецепт ниже) – для склеивания

Разогреть печь до 165°C. Смазать два противня и отставить.

В миске взбить миксером на яйцо и масло растительное. Постепенно ввести сахар и продолжать взбивание до бледно-желтого цвета. В другой миске смешать муку, какао, соду и соль. В мерной кружке смешать молоко и ванилин. Смешать мучную и молочную смеси с яйцами и сахаром, начиная и заканчивая сухими ингредиентами. Смесь должна быть плотной. Столовой ложкой выложить порционно смесь на противень (изделия немного растекаются). Выпекать при 150°C 10 мин. Охладить, склеить 2 печеньки начинкой (рецепт ниже).

Начинка

23% сливочного масла
44% сахара

32,5% Кремового Зефира

0,5% ванилина

В миске тщательно смешать все ингредиенты до пышного и однородной консистенции.

Шоколадные зефирно-арахисовые батончики

20% Кремового Зефира

4% масла сливочного

10% арахисового масла

10% жареного арахиса

18% зерновых овсяных хлопьев

36% темного шоколада

2% молока

Смазать пекарскую форму и отставить.

В кастрюле смешать масло и Кремовый Зефир, довести до кипения, постоянно помешивая. Добавить арахисовое масло и проварить (1мин). Смешать овсяные хлопья, арахис, часть шоколада в отдельной чашке. Затем влить масляно-зефирную смесь и тщательно перемешать. Переложить в форму для выпекания и накрыть пергаментом или крышкой, плотно прижать. Растопить оставшийся шоколад на водяной бане. Распределить равномерно по поверхности изделия. Охладить. Разрезать изделие на батончики.

Пышный клубничный (смородиновый) шербет

60% замороженной клубники (или черной смородины*)

13% воды

0,3% лимонного сока

26,7% Кремового Зефира

Ягоды разморозить.

В блендере смешать часть ягод, воду и лимонный сок до однородной консистенции ягод. Аккуратно ввести маршмелоу в блендер. Поместить в мороженницу и заморозить или в порционные формочки и замораживать 3-4 часа, до вязкого состояния. Взбить электромиксером или в комбайне (разбить кристаллы льда, если они образовались). Продолжить охлаждение до полной заморозки. При подаче украсить ягодами.

*прежде чем использовать черную смородину, необходимо проварить ее с сахаром: 80% ягод и 20% сахара.

Наивкуснейшие конфеты



Конфетки

73% Кремового Зефира
27% воздушной пшеницы или риса

Кремовый Зефир подогреть в микроволновой печи 1,5 мин (при мощности 600кВт). Затем смешать с воздушной пшеницей (или рисом), выложить в форму и выпекать 5-7 мин при 160°C. Готовое изделие разрезать на конфетки.

«Очень вкусная» помадка

30% сахара
7,7% сливочного масла
7% сгущенного молока
17,3% Кремового Зефира
0,7% соли
0,3% ванилина
29,5% темного шоколада
3,2% молока
4%измельченного грецкого ореха

В большой миске смешать сахар, масло, сгущенку, маршмеллоу, соль. Довести до кипения, постоянно перемешивая и кипятить на медленном огне 5 мин. Убрать с огня, добавить ванилин и шоколад, тщательно перемешать до полного растворения шоколада. Ввести орехи. Выложить в подготовленную форму и охладить. При подаче можно украсить кокосовой стружкой.

Воздушные какао-трюфели

67% шоколада (темного или молочного)
33% Кремового Зефира

Растопить шоколад на водяной бане. Добавить маршмеллоу и остудить. Можно добавить заправки (рецепт ниже) – как в виде начинки, так и для украшения. Сформировать несколько маленьких шариков или поместить смесь в формочки.

Заправки:

Кокос:

После формирования какао-трюфелей, посыпать или начинить кокосовой стружкой.

Грецкий орех:

После формирования какао-трюфелей, посыпать или начинить рублеными орехами.

Ореховые ириски

15% сахара
4,7% сливочного масла
0,2% соли
21% Кремового Зефира
15% сгущенного молока
4% молока
35% ирисок
0,2% ванилина
5% соленого жареного измельченного арахиса

В кастрюле с толстым дном смешать сахар, масло, соль, маршмеллоу и сгущенное молоко. На среднем огне, довести до кипения, варить 3-4 мин, постоянно помешивая. Быстро добавить ириски и ванилин, довести до полного растворения. Добавить арахис. Выложить в форму и охладить.

Жевательные конфеты с какао

7,4% несладкого какао
13,3% воды
18,5% арахисовой пасты
13% Кремового Зефира
18,4% овсяных хлопьев с отрубями
22% изюма без косточек
7,4% кокосовая стружка (для украшения)

Смешать какао с водой. Добавить арахисовую пасту (смесь должна получиться плотной). Ввести маршмеллоу, тщательно перемешать. Добавить хлопья, изюм, половину кокосовой стружки (можно кусочки кокоса). Сформировать шарики. Обвалять в оставшейся кокосовой стружке. Перед подачей дать настояться.

Помадка из арахисового масла

14% молока
37,5% сахара
20,8% мягкого или хрустящего арахисового масла
27,5% Кремового Зефира
0,3% ванилина

В кастрюле смешать молоко и сахар. Варить на среднем огне, постоянно помешивая. Убрать с огня, немного охладить и смешать с арахисовым маслом, маршмеллоу и ванилином. Выложить в форму и охладить.

Абрикосовые «пальчики»

50% зефирной помадки (рецепт ниже)

50% сушеных абрикосов

Половинки абрикосов разложить на поверхность срезом вверх. В половинку абрикоса поместить 1 ложку зефирной помадки. Нафаршируйте все абрикосы.

Зефирная помадка

42,6% Кремовый Зефир

0,4% ванилин

57% сахар

Смешать Кремовый Зефир и ванилин, постепенно добавить сахар, до тех пор, пока смесь не потеряет липкость.

Сказочные глазури



Глазурь из арахисового масла и Кремового Зефира

32,5% Кремового Зефира
27% арахисовой пасты
13% размягченного сливочного масла
0,3% ванилина
0,5% соли
16% кондитерского сахара
10,7% молока

В миске смешать маршмеллоу, арахисовую пасту и масло до однородной консистенции. Добавить сахар с молоком и взбивать до получения гладкой пастообразной глазури. Добавить ванилин.
Готовую глазурь можно наносить на кексы, пряники, эклеры, куличи.

Воздушная семиминутная глазурь

40% Кремового Зефира
16,3% яичного белка
26% сахара
0,5% лимонной кислоты
0,3% соли
16% воды
0,9% ванилина

На водяной бане, смешать воду (но не кипятить), Кремовый Зефир, белок яиц, сахар, лимонную кислоту, соль. Венчиком взбить до мягкой пены. Убрать с огня и продолжать взбивание до загустения. Добавить ванилин и тщательно перемешать.
Готовую глазурь можно наносить на кексы, пряники, эклеры, торты, куличи.

Жаренная кремовая глазурь

20,7% сливочного масла растопленного
49,6% Кремового Зефира
0,7% соли
8,3% кокосовой стружки
20,7% рубленого грецкого ореха

Смешать все ингредиенты, нанести на поверхность горячего кекса. Жарить медленно, около 2 минут при 170°C, до появления золотистой корочки.

Эффективные коктейли



Воздушный кофе

75% молока
7,5% растворимого кофе
17,5% Кремового Зефира

В емкость блендера влить охлажденное молоко, добавить кофе и Кремовый Зефир.
Взбить до однородной консистенции.
При подаче украсить взбитыми сливками.

Замороженный горячий шоколад

71,5% молока
12% какао (несладкого)
16,5% Кремового Зефира

В емкость блендера влить охлажденное молоко, добавить какао, Кремовый Зефир.
Взбить до однородной консистенции.
При подаче украсить взбитыми сливками. Для украшения при подаче можно посыпать шоколадом.

Напиток «Фруктовое облако»

85% фруктового сока (апельсиновый, клюквенный, виноградный или абрикосовый нектар)
15% Кремового Зефира

В емкость блендера влить охлажденный фруктовый сок, добавить Кремовый Зефир.
Взбить до однородной консистенции.

Супер фруктовая смесь

45% фруктового сока
40% банана (нетто)
3% лёд
12% Кремового Зефира

В емкость блендера влить фруктовый сок, добавить нарезанный банан, кремный зефир, взбить и добавить 2-3 кубика льда. Взбить до однородной консистенции.

Лёгкий «Арахисовый» коктейль

68,2% охлажденного молока
15,9% арахисового масла
15,9% Кремового Зефира

В емкость блендера влить молоко, добавить арахисовое масло и Кремовый Зефир.
Взбить до однородной консистенции.

Супер соусы



Соус «Ириска»

44% сахара (коричневого)
24% воды
12% сливочного масла
20% Кремового Зефира

Смешать сахар и воду и проварить 4-5 минут на среднем огне. Убрать с плиты, ввести масло и маршмеллоу, тщательно перемешать. Подавать можно горячим или холодным. Соусом можно украшать кондитерские изделия, десерты при подаче.

Очень пышный соус

47,8% Кремового Зефира
9,5% масла сливочного
38% сахарной пудры
4,7% коньяка (бренди)

В миске взбить маршмеллоу, масло и сахар. Добавить коньяк (бренди). Соусом украшать горячий пудинг с изюмом.

Соус «Легкий ром»

9,9% яичного белка
0,2% соли
47,4% Кремового Зефира
3% ромового экстракта
39,5% сливок (30-40%)

Взбить сливки. Отдельно взбить белок и соль в пену. Постепенно ввести маршмеллоу и ром. Продолжать взбивание до появления устойчивых пик. Добавить взбитые сливки. Соусом можно украшать кондитерские изделия, десерты при подаче.

Соус «Воздушная помадка»

18,5% несладкого какао
27,7% сгущённого молока
36,9% Кремового Зефира
7,4% сахара
9,2% сливочного масла
0,3% ванилина

В кастрюле смешать какао и сгущённое молоко и на медленном огне, довести до однородной консистенции. Добавить маршмеллоу, сахар, масло или маргарин. Варить, постоянно помешивая, пока смесь не станет однородной, довести до кипения. Убрать с огня и добавить ванилин, перемешать. Подавать теплым. Соусом можно украшать кондитерские изделия, десерты при подаче.

Божеественные салаты



Замороженный фруктовый салат

20% сливок (33% жирность)
21,2% Кремового Зефира
10,8% сливочного сыра
8% майонеза
8% консервированных фруктов, без сиропа
8% винограда без косточек
8% нарезанной клубники
8% нарезанных бананов
8% ананаса, нарезанного кубиками

Смешать $\frac{1}{4}$ часть сливок с Кремовым Зефиром, сыр с майонезом. Оставшиеся сливки взбить миксером и добавить их к смеси с кремовым зефиром. Затем ввести смесь сыра и майонеза. Добавить фрукты. Поместить в формочки и заморозить.

Слоеный фруктовый салат

12,5% фруктового желе
46,9% горячей воды
12,5% Кремового Зефира
28,1% сушеных фруктов, нарезанных кубиком

Растворить желе в горячей воде, добавить Кремовый Зефир. Тщательно перемешать, затем охладить до консистенции жирной сметаны. Добавить фрукты и поместить в порционные салатники или формочки. Заморозить.



ГРУППА КОМПАНИЙ

457410, Россия, Челябинская обл., Агаповский район
п. Буранный, ул. Мичурина 21/4.
Т/ф.: (3519)21-28-15, 21-60-13.
sparta.ru