

21 октября учащиеся 5в класса с учителем Павлушкиной Е.Ю. приняли участие в первом кулинарном онлайн – уроке в кулинарной школе «Разговор о правильном питании». Специальный гость студии – заслуженный деятель искусств РФ Григорий Гладков. На уроке ребята готовили вкусный и полезный десерт «Сладкая парочка-тыква и яблоко». Вел урок шеф-повар кулинарной школы — Михаил Лиске. Фотографии учащихся с приготовленным десертом были отправлены в кулинарную школу «Разговор о правильном питании» для участия в конкурсе.



Десерт «Сладкая парочка-тыква и яблоко»

Ингредиенты:

На 6 порций:

- Тыква - 360 гр, предварительно запеченная без кожицы
- Мускатный орех - щепотка
- Яблоко зеленое на кожице, 300 гр, предварительно запеченная с корицей
- Творог мягкий, не жирный – 360 гр
- Йогурт натуральный б/наполнителей – 270 гр
- Изюм, предварительно замоченный теплой водой на 30 минут- 60 гр
- Орех грецкий – 60 гр
- Бисквит темный готовый- 90 гр

Способ приготовления:

1. Тыкву разминаем вилкой в однородное оранжевое пюре-по вкусу добавить мускатный орех,

2. Творог перемешиваем с йогуртом и перекладываем в кондитерский мешок с любой насадкой,
3. Яблоки нарезаем на кубики в 1 см, но необходимо быть аккуратными, т.к. яблочные дольки очень мягкие и можно их просто раздавить.
4. Орех помельчить ножом.
5. Бисквит нарезать на кубики размером в 1 см.

В порционные креманки или формочку (стакан) на дно выкладываем тыквенное пюре, затем кубики темного бисквита, выкладываем яблоки, заправляем творожно-йогуртовой массой и завершаем наш полезный десерт-высушенными ягодами винограда (изюмом) и плодами дерева грецкого ореха. Выход десерта: 250 гр.

Приятного аппетита!

