

## **Соусы к сладким блюдам.**

### **Ванильный соус.**

Диеты № 1, 2

Молоко – 35, сахар – 20, яйца – 2/3 шт., сливки – 25, ванилин.

Сахар и яйцо растереть до получения пышной массы, соединить со сливками, добавить ванилин. Смесь вылить в кипящее молоко, быстро размешать и прогреть, не доводя до кипения. Охладить и процедить через волосяное сито.

### **Абрикосовый соус.**

Диеты № 2, 5

Абрикосы свежие – 75, сахар – 20

Очень спелые абрикосы тщательно помыть, на 1-2 сек опустить в кипящую воду, затем погрузить в холодную, после чего кожица легко снимается. Вынуть косточки, а мякоть протереть сквозь волосяное сито. Полученное пюре смешать с сахарной пудрой. Держать в холодильнике.

### **Клубничный (земляничный) соус.**

Диеты № 1, 2, 5

**Первый вариант:** клубника (земляника) – 60, сахар – 20

Клубнику помыть холодной водой, очистить от чашелистиков, сложить в друшлаг и обдать кипятком. Протереть сквозь волосяное сито, соединить с сахарным песком или пудрой, хорошо размешать. До подачи хранить в холодильнике.

**Второй вариант:** клубника (земляника) – 60, сахар – 20, крахмал картофельный – 5

Ягоды перебрать, помыть и протереть сквозь сито, соединить с сахаром. Поставить на легкий огонь, довести до кипения и влить крахмал, разведенный кипяченой водой (ее должно быть в четыре раза больше крахмала), быстро размешать, довести до кипения и сразу же снять. Охладить.

### **Яблочный соус.**

Диеты № 2, 5

Яблоки свежие – 30, сахар – 15, крахмал картофельный – 3, корица.

Яблоки свежие помыть, освободить от семенной коробочки и, влив 1-2 ложки воды, стушить под крышкой. Протереть, добавить сахар, корицу (на кончике ножа), довести до кипения и заварить крахмалом, хорошо размешать. Охладить. Яблоки можно испечь и протереть. Для вкуса добавить немного свежих сливок, сметаны.

### **Соус из сушеных яблок.**

Диеты № 2, 5

Яблоки сушеные – 80, сахар – 40, крахмал картофельный – 5

Яблоки хорошо помыть теплой водой, залить горячей, чтобы жидкость покрывала их, и оставить для набухания на 2 часа. Сварить под крышкой в этой же воде на легком огне, протереть сквозь сито, положить сахар, нагреть до кипения и заварить крахмалом, разведенным отваром яблок. Хорошо размешать и охладить.