Простые, но очень вкусные десерты из трех ингредиентов

Сегодня я хочу поделиться с вами рецептами вкусняшек, приготовление которых не займет у вас много времени. Это быстро, легко, а главное вкусно! Обязательно попробуйте, вы точно не пожалеете! А ваши гости останутся довольными.

Лимонные тарталетки

12 Порций

* 1 банка сгущенного молока с сахаром
* 1/2 стакана лимонного сока
* 12 готовых формочек для тарталеток

Соберите все ингредиенты

Поместите сгущенку и сок лимона в миску.

С помощью миксера (или погружного блендера) взбивайте в течение трех минут или до получения однородной массы.

Положите смесь ложкой в формы для тарталеток и посыпьте цедрой лимона. В холодильник на один час.

Шоколадно-карамельный мусс

4 Порции

* 180 грамм карамельного шоколада
* 4 яйца (разделить)
* 250 мл сливок

В чистой тарелке взбейте яичные белки в крепкие пики.

Растопите карамельный шоколад в микроволновке, или на водяной бане. Отложите в сторону и дайте остыть, в течение двух минут.

Смешайте яичные желтки с растопленным шоколадом.

В большой миске с помощью миксера взбить сливки. Возьмите одну столовую ложку взбитых сливок и смешайте их с шоколадной смесью, чтобы размягчить ее. Как только смесь шоколада и яичного желтка станет более однородной, аккуратно добавьте ее к остальным сливкам.

Как только шоколад и сливки перемешались, введите взбитые белки.

Разделите полученную массу по порционными стаканами и оставьте в холодильнике минимум на час. Сверху присыпьте еще тертым шоколадом или свежими фруктами.

Десерт Орео

12 Порций

* 4 стакана густых сливок
* 1 стакан молока
* 3 пачки печенья Орео

Используя большое блюдо (30 см х 22 см), распределите одну треть крема по дну блюда.

Окунуть печенье по одному в молоко и выложить на кремовый слой.

Снова нанесите треть крема и добавьте еще один слой печенья, смоченного в молоке.

Сверху смазать оставшимся кремом и выложить не пропитанное печенье для украшения. Охладите в течение четырех часов.

Эти вкуснейшие десерты подойдут для детских вечеринок. Они очень нравятся деткам, а также малыши смогут приготовить их сами, с вашей незначительной помощью. Приятного аппетита!