

Составитель *О.К. Савельева*

С 81 100 лучших рецептов тортов и пирожных / Сост. О.К. Савельева. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Торты и пирожные — это воистину вершина кулинарного искусства. И наверняка ни один человек не сможет удержаться и не попробовать хотя бы кусочек изумительного изделия, испеченного любимой хозяйкой.

В этой книге мы собрали для вас лучшие рецепты фруктовых, шоколадных, белковых, ореховых, творожных и многих других тортов и пирожных. Большинство из них приготовить очень просто — достаточно лишь точно соблюсти рецептуру. А украшение получившихся «шедевров» — дело вашей фантазии. Удачи!

© «Терция», составление, 2003
© «Терция», оформление, 2003
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ISBN 978-5-699-04256-2

www.infanata.org

Предисловие

Торты и пирожные – это воистину вершина кулинарного искусства. И наверняка ни один человек не сможет удержаться и не попробовать хотя бы кусочек замечательного изделия, испеченного любимой хозяйкой.

Приготовить торт – дело далеко не простое, тем более в домашних условиях. Не секрет, что домашние торты и пирожные часто проигрывают в красоте оформления тем, что представлены в таком широком ассортименте в продаже, но, как правило, по вкусу они намного лучше. Не у каждой хозяйки есть возможность приготовить какие-либо сложные или оригинальные украшения, которые делают профессиональные кондитеры, однако свои, по «фирменному» рецепту и украшенные по собственному вкусу, домашние торты и пирожные потрясающе вкусны. Кроме того, торт по одному и тому же рецепту всегда можно разнообразить, прибавив что-то свое, найдя для него «изюминку».

В настоящее время в продаже можно найти множество различных коржей-полуфабрикатов, из которых каждая хозяйка, не тратя уйму времени и сил, легко сможет приготовить красивые и аппетитные торты и пирожные – достаточно воспользоваться рецептами кремов и глазурей, приведенными в нашей книге.

Как часто дамы, сидя за столом, испытывают невообразимые страдания, отказываясь даже попробовать приготовленные хозяйкой торты и пирожные! На самом деле, при разумном подходе можно позволить себе это удовольствие, ведь подобные вкусности вы едите не каждый день. А если после праздника вы посидите пару дней

100 лучших рецептов тортов и пирожных



на диете, то можно не мучить себя, когда вокруг все наслаждаются десертом.

Итак, пусть не постоянно, но хотя бы изредка балуйте своих близких и себя замечательными изделиями, рецепты которых приведены в нашей книге.

Желаем успеха!

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ С ФРУКТАМИ



Торт бисквитный фруктовый

Для теста: 0,75 стакана муки, 0,75 стакана сахара, 5 яиц.

Для пропитки: 150 мл яблочного или апельсинового сока.

Для крема: 150 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 0,5 стакана сахарной пудры, ванилин.

Для отделки верха: 300 г фруктов или ягод, 2 ст. ложки повидла.

Для желе: 1 стакан светлого фруктового или ягодного сока, 1–2 ст. ложки светлого десертного вина, 2 ч. ложки желатина.

Яичные желтки отделить от белков. Желтки растереть с сахаром и взбить до увеличения объема в 2–3 раза. Белки взбить в крепкую пену, в конце взбивания добавить сахар. Взбитые желтки смешать с третью взбитых белков, добавить муку и слегка перемешать. Добавить остальные белки и перемешать до получения однородного теста. Вылить его в смазанную маслом форму и поставить в заранее нагретую духовку. Выпечь бисквит, остудить и разрезать его на два пласта.

Оба пласта пропитать со стороны среза фруктовым соком. Наложить один на другой, прослоив масляным кремом, и слегка прижать.



Боковые стороны торта смазать кремом и посыпать бисквитной крошкой. Сверху намазать тонкий слой повидла и разложить ягоды (смородину, малину, клубнику), ломтики фруктов груш, апельсинов, абрикосов). Залить их желе и поставить на 1–2 ч в холодильник.

Для крема масло растереть в пышную массу с желтками и пудрой, ароматизировать ванилином.

Для желе в подогретой смеси сока и вина растворить на водяной бане замоченный в холодной воде (1 ст. ложка) и разбухший желатин.



Торт с ягодами

Для теста: 1 банка (250 г) майонеза, 2 стакана сахара, 3 яичных желтка, 100 г сметаны, 0,5 ч. ложки соды, 1,5 стакана муки.

Для начинки: 500 г любых ягод, 1 стакан сахара, 3 яичных белка.

Растереть желтки с сахаром, добавить майонез, сметану, соду, муку и перемешать. Тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать на среднем огне до золотистого цвета.

Белки взбить с сахаром. Тестовую основу остудить и засыпать ягодами. Сверху залить взбитыми белками.



Сливочный торт с фруктами

Для теста: 400 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, по 1 ст. ложке сметаны и рома или коньяка, 0,5 стакана сахара, цедра 0,5 лимона.



Для начинки: 0,5 л сливок 33%-й жирности, 0,5 стакана сахарной пудры, 2 банана, 4 киви, 1 апельсин или 3 мандарина.

Размягченное масло или маргарин перемешать с мукой до образования крошек. Добавить сахар, сметану, яйца, ром (коньяк) и лимонную цедру. Замесить тесто, раскатать в круглую лепешку толщиной 1 см, уложить в смазанную маслом форму и наколоть вилкой. Из остатков теста сделать высокий бортик. Выпекать при температуре 230° С 25 мин.

Сливки взбить с сахарной пудрой. Когда основа торта остынет, выложить на нее кусочки очищенных и нарезанных фруктов, сверху положить взбитые сливки.



Торт со свежими вишнями

500 г вишни, 1 стакан муки, 125 г сахара, 0,5 стакана молока, 3 яйца.

Вишню вымыть, освободить от косточек. Муку перемешать со взбитыми яйцами, сахаром, молоком. Добавить вишню и переложить в форму, смазанную маслом. Поставить в нагретую духовку на 35–40 мин.



Торт песочно-фруктовый

Для теста: 2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 200 г маргарина или масла, 2 мелких яйца.

Для начинки: 1 стакан густого варенья, 2 стакана свежих или консервированных фруктов, 0,5 стакана ядер орехов.



Размягченное масло (или маргарин) растереть с сахаром и яйцами, добавить муку и замесить тесто, а затем остудить его в холодильнике в течение 30 мин.

Из теста раскатать 3 круглые лепешки, положить их на сухой лист, наколоть вилкой и выпекать 12–15 мин при температуре 230–250° С.

Выпеченные лепешки склеить вареньем. Поверхность и боковые стороны торта также смазать вареньем, верх украсить мелко нарезанными фруктами. Обсыпать верх и боковые стороны торта рублеными орехами.



Торт бисквитный клубничный

Для теста: 2 стакана муки, 2,5 стакана сахара, 10 яиц.

Для крема: 500 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 1,5 кг клубники.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Желтки растереть с сахаром. Взбить белки в крепкую пену. Муку просеять через мелкое сито и всыпать в желтки. Добавить белки, все осторожно перемешать. Тесто выложить в форму, выстланную промасленной бумагой, поставить в духовку на небольшой огонь и выпекать 40–50 мин.

Приготовить крем. Для этого взять клубнику, отложив для украшения 1 стакан самых красивых ягод, и протереть через сито или дуршлаг. стакан пюре отложить, остальное постепенно втереть в масло с сахаром. Взбивать крем до тех пор, пока не получится пышная розовая масса.

Бисквит разрезать на три пласта. Каждый из них промочить оставленным пюре, разведенным 0,5 стакана холодной кипяченой воды. Промочив каждый пласт, намазать его кремом.



Сложить все пласты бисквита друг на друга. Последний положить коркой вверх, смочить его пюре и намазать кремом. Украсить ягодами.



Торт «Оранжевое лето»

5 крупных мандаринов, 1,5 стакана сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 стакан кефира или простокваши, 3 стакана муки, 1 ч. ложка соды, погашенной уксусом, молотые сухари, соль.

Тщательно растереть сливочное масло (или маргарин), сахар, яйцо и влить кефир (или простоквашу).

Мандарины пропустить через мясорубку вместе с кожицей (семена удалить), выложить их в масляную смесь, добавить немного соли и все перемешать.

Получившуюся массу влить в муку, взбить, положить соду с уксусом и еще раз вымесить. Выложить тесто в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Дать постоять около 40 мин, затем выпекать.



Клубничный торт

Для теста: 300 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 2 яйца.

Для начинки: 500 г свежей клубники, 1 стакан фруктового сиропа красного цвета, 6–10 г желатина, 0,5 стакана кокосовой стружки или рубленого миндаля.

Размягченное масло (или маргарин) смешать с сахаром и яйцами, добавить муку и замесить тесто.



Положить его на 30 мин в холодильник, затем раскатать в тонкую лепешку (не более 5 мм толщиной) и уложить в смазанную маслом форму для торта. По всему периметру формы сформовать высокий бортик. Тесто на дне наколоть вилкой и выпекать при температуре 200° С до темно-золотистого цвета. Готовую основу остудить, не вынимая из формы.

Остывшую основу смазать изнутри сиропом, посыпать кокосовой стружкой или миндалем. Сверху выложить клубнику.

Из оставшегося сиропа и желатина приготовить заливку. Желатин замочить в небольшом количестве воды, залить сиропом и нагреть до полного растворения желатина (не кипятить!). Когда заливка начнет застывать, вылить ее на клубнику.

Торт можно украсить взбитыми сливками.



Черносмородиновый торт

Для теста: 150 г муки, 150 г панировочных сухарей, 200 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 2 яйца.

Для начинки: 500 г черной смородины, 75 г изюма, 4 ст. ложки коньяка, 200 г творога, 2 яйца, по 2 ст. ложки рома, сахара и картофельного крахмала.

Черную смородину и изюм смешать, равномерно посыпать сахаром, сбрызнуть коньяком, закрыть крышкой и дать настояться.

Размягченное масло (или маргарин) смешать с сахаром и яйцами, добавить муку и сухари и замесить тесто. Готовое тесто положить в холодное место на 30 мин. Затем отделить

10 четверть теста, а остальное выложить в смазанную маслом форму, сделав высокий бортик.



Слить ягодный сок, смешать его с творогом, яйцами, ромом, сахаром и крахмалом. Массу выложить на подготовленное тесто. Сверху уложить смородину с изюмом. Из оставшегося теста сделать полоски и украсить ими торт. Выпекать при 210° С примерно 50 мин. Готовый торт посыпать сахарной пудрой.



Торт с черносливом

Для теста: 2 стакана муки, 150 г сахара, 100 г толченых орехов, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соды, гашенной лимонным соком, 3 ст. ложки жидкого меда, сок 1 лимона.

Для крема: 500 г чернослива без косточек, 1 стакан ядер грецких орехов, 200 г сливочного масла (или 1 стакан сметаны), 0,5 стакана сахара.

Яйца растереть с сахаром. Соду смешать с лимонным соком, добавить мед, муку, толченые орехи и замесить тесто, как для оладий. Сковороду обильно смазать жиром, тесто разделить на 4 части, выложить по одной на сковороду и выпекать в духовке. Получатся твердые коржи.

Масло (сметану) взбить с сахаром, растолочь орехи. Чернослив вымачивать 5 ч, затем пропустить через мясорубку. В чернослив и орехи добавить масло (сметану), перемешать. Коржи смазать получившимся кремом и поставить на холод.



Сливочные пирожные с клубникой

Для теста: 0,75 стакана муки, 0,25 ч. ложки соли, 3,5 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара.



Для начинки: 200 г свежей клубники, 100 г жирных сливок, 3 ст. ложки желе из красной смородины.

Масло, сахар и яйцо размешать до получения однородной массы. Затем всыпать муку и замесить тесто. Раскатать его на столе, слегка присыпанном мукой. Вырезать из него 9 кругов. Выложить их в формочки для пирожных, выстелив каждую промасленной бумагой или фольгой.

Выпекать пирожные в духовке при температуре 190° С около 15 мин. Остудить пирожные, выложив их на поднос.

Взбить сливки и разложить их порционно по пирожным. Сверху положить клубнику. Растопить желе красной смородины на медленном огне. Нагревать осторожно, время от времени помешивая, пока желе не превратится в однородную массу. Слегка остудить и выложить на пирожные.



Корзиночки с земляникой

Для теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 ст. ложка сметаны, 4 ст. ложки сахара.

Для начинки: 500 г земляники.

Для белкового крема: 3 яичных белка, 150 г сахара.

Масло растереть с мукой, добавить сахар, сметану, желтки и вымесить тесто. Разложить тесто в формочки, смазанные маслом, проколоть его в нескольких местах и выпечь в духовке.

Охлажденные корзиночки, не вынимая из формочек, наполнить земляникой, поверх которой выложить взбитые с сахаром белки.

Разровнять поверхность ножом и поставить на 10 мин в духовку.



Когда корочка подрумянится и станет золотистого цвета, корзиночки вынуть из формочек и уложить на блюдо.



Корзиночки с черешней

Для теста: 220 г пшеничной муки, 140 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, 10 г сухих дрожжей, ванильный сахар, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг черешни, 100 г сахара.

Для обсыпки: сахарная пудра.

Масло растереть с сахаром, добавить соль, взбитое яйцо, дрожжи, ванильный сахар, под конец — муку. Замесить рассыпчатое тесто и выдержать его на холоде.

Из теста сформовать корзиночки в формочках, наколоть его в нескольких местах. Положить черешню без косточек, пересыпанную сахаром, и выпекать в прогретой духовке до готовности.

Готовые корзиночки остудить, вынуть из формочек и посыпать сахарной пудрой.



Корзиночки с персиками или абрикосами

Для теста: 300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара.

Для начинки: 500 г персиков (абрикосов) без косточек, 2–3 ст. ложки сахарной пудры.

Для крема: 1 яичный желток, 60 г сахарной пудры, 100 мл молока.



Сахар растереть с маслом, добавить муку, замесить тесто, разложить его по формочкам. В подготовленные корзиночки уложить половинки персиков (абрикосов), предварительно размягченные с небольшим количеством сахарной пудры в духовке. Желток растереть с сахарной пудрой и разбавить молоком. На небольшом огне довести смесь до загустения, все время размешивая. Залить получившимся кремом персики (абрикосы) в корзиночках. Выпекать до готовности.



Корзиночки с апельсинами

Для теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 100 мл воды, 1 ст. ложка сахара, соль.

Для начинки: 1 кг апельсинов, 200 г сахара, 150 мл воды, 2 ст. ложки рома.

В муке, просеянной горкой, сделать углубление, добавить в него воду, соль, сахар и масло. Вымесить, пока не получится мягкое тесто, и оставить его на 15 мин. Сформовать корзиночки в формочках и выпечь их до готовности. Охлажденные корзиночки наполнить начинкой из апельсинов. Для ее приготовления апельсины очистить, разделить на четвертинки и залить горячим сиропом (приготовленным из сахара и воды) с ромом. Проварить немного и снять с огня.



Малиновые ломтики

Для теста: 6 яиц, 150 г сахарной пудры, 100 г муки, 50 г крахмала, 0,5 ч. ложки тертой цедры лимона, соль.



Для начинки: 500 г малины, взбитые сливки, 50 г шоколада.

Яичные белки отделить от желтков. Сахарную пудру, желтки и лимонную цедру осторожно смешать и взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме вдвое. Затем взбить белки и смешать с мукой и крахмалом, добавить соль, после чего аккуратно ввести взбитые желтки.

Тесто раскатать, выложить на противень и запечь на очень слабом огне. Готовые листы разрезать на четырехугольники.

Взбитые сливки смешать с малиной, ломтики бисквита намазать этой массой и накрыть такими же ломтиками. Каждое пирожное посыпать тертым шоколадом.



Трубочки с яблоками

Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан воды или молока, 1 яйцо, 100–150 г масла или маргарина, лимонная кислота, соль.

Для начинки: 500 г очищенных яблок, 150 г сахара, молотая корица, 50 г изюма, 0,5 стакана толченых орехов.

Для смазывания: 1 яичный желток.

Для обсыпки: сахарная пудра.

Муку высыпать в миску, положить в нее кусочки охлажденного масла (или маргарина) и рубить острым ножом, пока не образуется мелкая крошка. В смесь влить воду с солью и лимонной кислотой, вбить яйцо и быстро замесить тесто. Положить его в холодильник на 30 мин.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Из него острым ножом нарезать полоски 2 см шириной и 20 см длиной. Полоски теста накрутить спиралью на метал-



лические трубочки-болванки, причем каждый последующий виток должен плотно прилегать к предыдущему (немного перекрывать его). Поверхность смазать желтком. Трубочки на болванках выпекать в горячей духовке до золотистого цвета, после чего охладить, наполнить начинкой и посыпать сахарной пудрой.

Для начинки нарезанные яблоки посыпать сахаром и тушить на слабом огне, пока они не станут мягкими. Добавить изюм, толченые орехи, корицу, перемешать и охладить.



Заварные пирожные с бананами и малиновым пюре

Для теста: 125 мл воды, 40 г сливочного масла, 100 г муки, 2–3 яйца, соль, масло для смазывания формы, мука для обсыпки.

Для начинки: 300 г свежей или замороженной малины, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки малиновой настойки, 2 ст. ложки ликера из черной смородины, 6 средних бананов, сок 1 лимона, 375 г сливок, 1 пакетик ванильного сахара, сахарная пудра для обсыпки.

Вскипятить воду с солью и маслом. Снять с огня и всыпать муку. Снова поставить на плиту и подогреть массу, помешивая, пока тесто не скатается в комок и на дне не появится белый налет. Переложить тесто в миску, немного остудить и смешать с яйцами, вбивая их по одному и следя за тем, чтобы каждое предыдущее яйцо полностью соединилось с тестом.

Противень смазать маслом и посыпать мукой. Выложить тесто небольшими порциями с помощью кондитерского мешочка или чайной ложки. Выпекать в нагретой до 220° С духовке 25 мин. Готовые пирожные остудить и раз-



Малину промыть, обсушить, удалить плодоножки и перемешать до образования пюре. Добавить сахарную пудру, малиновую настойку и ликер. Бананы очистить, 4 штуки нарезать кружочками, смочить лимонным соком и разложить на нижних половинах пирожных.

Остальные бананы размять вилкой и смешать с оставшимся лимонным соком.

Сливки взбить с ванильным сахаром, смешать с банановым пюре и выложить получившийся крем на бананы. Накрыть половинками пирожных и посыпать сахарной пудрой. Малиновое пюре разложить сверху.



Сливовые пирожные

150 г маргарина, 50 г сахара, 2 яичных желтка, 200 г муки, ванилин, 300 г слив, 3 ст. ложки сладких молотых сухарей, орехи, кусковой сахар, сахарная пудра.

Маргарин растереть с сахаром, добавить желтки, ванилин, муку, замесить однородное тесто, раскатать, положить на смазанный маслом противень, края загнуть кверху. Посыпать тесто сладкими молотыми сухарями.

Сливы разрезать, вынуть косточки и вместо них положить в каждую орех или кусочек сахара. Подготовленные сливы плотными рядами выложить на раскатанное тесто. Выпекать в горячей духовке 30 мин. Когда изделие остынет, посыпать сахарной пудрой. При подаче разрезать на пирожные.

Если для слив не хватает начинки (орехов или кусочков сахара), можно положить их разрезом вниз на тесто, прикрыть кусочками масла и обильно посыпать сахаром.

ШОКОЛАДНЫЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



Шоколадный бисквит с грушами

Для теста: 6 яиц, 4 ст. ложки воды, 150 г сахара, 150 г муки, 50 г какао, 1 ч. ложка разрыхлителя, масло для смазывания формы, панировочные сухари для обсыпки, соль.

Для начинки и украшения: 3 груши, 3 ст. ложки водки, 4 ст. ложки сахарной пудры.

Яичные желтки отделить от белков. Желтки взбить с водой, постепенно добавляя 100 г сахара, до образования белой пены, пока сахар не растворится.

Белки с солью взбить в крепкую пену и, продолжая взбивать, понемногу добавить оставшийся сахар. Смешать белковую пену и желтковую массу.

Муку смешать с какао и разрыхлителем и всыпать в яичную смесь, все перемешать.

Дно формы для торта смазать маслом и посыпать сухарями. Заполнить форму половиной теста, разровнять поверхность.

Груши очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Ломтики разложить по кругу поверх теста и залить оставшимся тестом.

Поставить торт в духовку, нагретую до 200° С, и выпекать в течение 45 мин.



Охлажденный торт пропитать водкой, перед подачей посыпать сахарной пудрой.



Шоколадный торт со сливками и киви

Для теста: 4 яйца, 120 г сахара, 120 г муки, 1 ст. ложка какао, 3 ст. ложки рафинированного подсолнечного масла.

Для прослойки: 1,5 стакана жирных сливок, 120 г сахарной пудры, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Для украшения: 2 киви.

Взбить яйца с сахаром, добавить муку, какао, подсолнечное масло и перемешать. Выложить тесто в смазанную маслом круглую форму и выпекать в духовке 45 мин при температуре 180° С. Остудить и разрезать торт на 3 пласта.

Сливки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Все пласты промазать сливками и соединить. Смазать сливками бока и верх торта.

Киви очистить от кожицы и нарезать кружочками. Украсить ими торт.



Торт «Прага»

Для теста: 1,5 стакана густой сметаны, 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки какао, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка ванильного сахара, 2 яйца, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1 банка сгущенного молока.

Для сметанного крема: 0,5 стакана жирной сметаны, 0,5 стакана сахара.



Для основного крема: 150 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока (можно вареного), 2 ст. ложки какао.

Для украшения: шоколад.

Сметану соединить с сахаром, добавить яйца, разрыхлитель, какао, ванильный сахар, сгущенное молоко. Все перемешать.

Затем добавить муку, перемешать, положить масло. Замесить тесто, разделить его на две части, раскатать и испечь коржи. Каждый корж разрезать пополам и смазать сметанным кремом (сметаной, взбитой с сахаром).

Сложить коржи, прослаивая их основным кремом, обмазать верх и бока торта. Поставить на 1 ч в холодильник. Украсить шоколадом.

Для основного крема сливочное масло размягчить, добавить сгущенное молоко и какао, все хорошо растереть или взбить.



Новый шоколадный торт

Для теста: 0,75 стакана муки, 7 яиц, 0,75 стакана сахарной пудры, 2 ст. ложки сливочного масла.

Для крема: 3 яйца, 0,75 стакана сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка какао, 1 ч. ложка коньяка или шоколадного ликера.

Для глазури: 1 ст. ложка какао, 2 ст. ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки измельченных грецких орехов.

Яйца слегка взбить, добавить сахарную пудру и поставить на водяную баню. Подогреть смесь и хорошо взбить.



Снять смесь с огня и, непрерывно помешивая, всыпать муку и добавить размягченное сливочное масло. Тесто выложить на смазанный маслом противень и выпечь в умеренно горячей духовке.

Для приготовления крема яйца взбить с сахарной пудрой на водяной бане и снять с подогрева. Размягченное масло соединить с яичной массой, добавить коньяк или ликер, какао и тщательно перемешать.

Для приготовления глазури сахарную пудру смешать с какао, вмешать туда размягченное сливочное масло и растереть до получения однородной смеси. Добавить измельченные орехи.

Охлажденный бисквит разрезать на два коржа и промазать их кремом. Коржи соединить, края обмазать кремом.

Сверху вылить шоколадную глазурь и аккуратно разровнять ее ножом.



Старинный шоколадный торт

Для теста: 4 яичных желтка, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 1 стакан ядер орехов, 2 стакана муки, 0,5 ч. ложки соды, уксус.

Для крема: 4 яичных белка, 0,5 стакана сахара, 4 ч. ложки какао, сок 1 лимона.

Желтки растереть с сахаром, сливочным маслом и измельченными орехами. Всыпать муку и добавить соду, погашенную уксусом. Замесить тесто, разделить его на 3 части и выпечь коржи.

Взбить белки в крепкую пену, постепенно добавить сахар, какао и ввести лимонный сок.



Коржи промазать кремом, положить друг на друга, верх тоже смазать кремом.



Шоколадный торт с ромом

Для теста: 1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 4 яичных желтка, 2 яйца.

Для шоколадной массы: 4 ст. ложки порошка какао, 2,5 стакана сахара, 250 г сухого молока, 150 мл молока, 350 г сливочного масла.

Для ромового крема: 5–6 ст. ложек рома, 200–220 г сгущенного молока (желательно шоколадного), 150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки толченых грецких орехов.

Для украшения: половинки ядер грецких орехов.

Желтки, яйца и сахар растереть добела (до полного растворения сахара). Тонкой струйкой осторожно всыпать муку и аккуратно перемешать тесто.

Выпечь четыре тонких коржа, выкладывая тесто на смазанный маслом и слегка присыпанный мукой лист кальки. Переложить коржи на ровную сухую поверхность (доску, блюдо), чуть присыпанную мукой, и остудить.

Приготовить шоколадную массу: сахар и какао всыпать в кастрюльку, перемешать, влить кипящее молоко, поставить на маленький огонь и, постоянно помешивая, проварить до полного растворения сахара. Затем всыпать просеянное сухое молоко и на огне все тщательно вымесить. Готовую смесь снять с огня, немного остудить, смешать ее с маслом и взбить.

Теплой шоколадной массой смазать два первых коржа.

Если масса в кастрюльке остынет, ее можно разогреть на водяной бане.



Для ромового крема сливочное масло растереть с сахаром, постепенно добавляя сгущенное молоко, ром и орехи.

На два склеенных шоколадной массой коржа выложить ромовый крем с орехами, разровнять. Намазать третий корж шоколадом и этой же стороной положить на смазанные кремом коржи. Сверху его опять намазать шоколадом и накрыть четвертым коржом.

На торт положить плоское блюдо, на него — груз и поставить торт в холодильник на 1–1,5 ч. Затем груз снять, а весь торт сверху и с боков тщательно покрыть разогретым шоколадом. Дать глазури застыть, не выставляя торт на холод.

Поверхность торта украсить половинками ядер грецких орехов.



Шоколадные пtifуры

Для теста: 4 ст. ложки муки, 0,5 стакана сахара, 5 яиц, 50 г орехов, 50 г тертого шоколада, 0,5 ст. ложки 6%-го уксуса.

Для склеивания: 50 г шоколада, 20 г сливочного масла, ванилин.

Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить в крепкую пену. Желтки растереть с сахаром до бела, добавить уксус, муку с измельченными орехами, шоколад, взбитые белки и все перемешать. Тесто поместить в кондитерский мешок и выдавить на смазанный маслом противень маленькими лепешками. (Можно выложить чайной ложкой.) Посыпать лепешки сахаром и выпекать при температуре 200° С в течение 15–20 мин.

Растопить шоколад на водяной бане, добавить масло, перемешать до получения однородной массы,



положить ванилин по вкусу. Нижние стороны лепешек обмакнуть в жидкий шоколад и склеить лепешки попарно.



Шоколадное пирожное

6 яиц, 200 г молотого миндаля, 120 г сахара, 100 г тертого шоколада, 2 ст. ложки бисквитных крошек, 150 г абрикосового джема.

Взбить 5 яичных желтков и 1 целое яйцо с сахаром. Получившуюся массу смешать с тертым шоколадом, миндалем и бисквитными крошками. Добавить отдельно взбитые белки.

Тесто аккуратно выложить на противень, покрытый бумагой, слоем 1 см и выпекать 15–20 мин при 140° С.

Не давая коржу остыть, осторожно снять его с бумаги и охладить. После этого вырезать кружки с помощью выемки и соединить по два, смазав джемом.



«Шоколадные шары» с вишнями

Для теста: 1 стакан муки (с верхом), 70 г сахара, 6 яичных желтков, 8 яичных белков.

Для крема: 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 ст. ложка порошка какао, 2 ст. ложки коньяка, ванилин.

Для начинки: 1 стакан вишен без косточек, 0,5 стакана сахара, 4 ст. ложки коньяка.

Для глазури: 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахарной пудры, 2 ст. ложки порошка какао или тер-

того сливочного шоколада, 2 ст. ложки крахмала, 2 ст. ложки молока, ванилин.



За сутки до приготовления пирожных положить вишни в кастрюлю, засыпать сахаром и залить коньяком.

Взбить белки в крутую пену. Всыпать немного сахара, перемешать. Добавить желтки, растертые с остальным сахаром, и муку. Положить тесто в кондитерский мешочек и через большую гладкую трубочку выложить на смазанный маслом лист в виде конусов. Испечь в хорошо нагретой духовке.

Готовые пирожные остудить, осторожно вынуть ножом с нижней стороны весь мякиш, стараясь не повредить корочку.

Приготовить крем: для этого сливочное масло растереть с сахаром, постепенно прибавляя яйца. Когда сахар полностью растворится, прибавить ванилин, какао и коньяк.

Бисквитные корбочки слегка смазать внутри кремом, затем заполнить вынутым мякишем, смешанным с $\frac{2}{3}$ всего крема и 1 ст. ложкой коньяка. В середину бисквитной массы положить несколько вишен, посыпать их сахаром. Сверху пирожные замазать оставшимся кремом, слепить по два, чтобы получились шары.

Поставить их на несколько часов в холодильник, чтобы пирожные затвердели, обмазать глазурью и дать ей высохнуть.

Для глазури масло разогреть в кастрюльке, смешав с сахарной пудрой и ванилином. Не давая кипеть на огне, пока не растворится сахар, прибавить какао (или шоколад), разведенное молоком, вскипятить, всыпать крахмал, хорошо размешать на огне и снять с плиты. Использовать сразу же.



Торт «Люби меня»

9 яиц, 500 г сливочного масла, 4 стакана сахара, 1 стакан ядер грецких орехов, 2 ст. ложки водки или коньяка, ванилин.

Яичные белки и 3 стакана сахара смешать, не взбивая, и поставить на холод на 1 ч, после чего взбить. Противень посыпать мукой или положить на него кальку и выложить взбитые белки небольшими лепешками, поставить в теплую духовку и сушить до готовности.

Масло и 1 стакан сахара растереть до пышности, постепенно подливая немного взбитые желтки. Орехи мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Во взбитую массу всыпать орехи, ванилин, добавить водку и снова взбить до пышности. Каждую лепешку смазать кремом и уложить на блюдо. Оставшимся кремом смазать всю горку (можно посыпать ее тертым шоколадом) и поставить на холод.



Торт с финиками

26 *250 г фиников, 125 г тертого миндаля, 150 г сахара, 4 яичных белка, 1 стакан свежих сливок.*



Из фиников вынуть косточки, мелко нарезать и смешать с миндалем, сахаром и взбитыми белками. Выложить в форму, застланную промасленной бумагой. Поставить в умеренно нагретую духовку на 30 мин. Подавать, украсив взбитыми сливками.



Торт белковый со взбитыми сливками

Для теста: 4 яичных белка, 1,25 стакана сахара.

Для крема: 2 стакана 33%-х сливок.

Для украшения: свежая малина, клубника, ломтики апельсина, ананаса, шоколад.

Выпечь 2 коржа из взбитых с сахаром белков. Один корж положить на подставку для торта или плоское блюдо, намазать примерно половиной всех взбитых сливок и накрыть вторым коржом. На торт отсадить из кондитерского мешочка с узорной трубочкой взбитые сливки. Украсить ягодами, ломтиками фруктов или тертым шоколадом.



Торт «Мария»

8 яичных белков, 400 г сахара, 150 г муки, 150 г сливочного масла, 250–300 г абрикосового варенья.

Взбить 6 яичных белков с 300 г сахара, добавляя понемногу муку и распущенное сливочное масло. Форму выложить промасленной бумагой. Вылить в нее приготовленную смесь и поставить в нагретую духовку на 45 мин. Готовый торт вынуть и охладить. Нарезать тонкими



ломтиками, намазать абрикосовым вареньем и сформовать (сложить) из них торт.

Взбить 2 белка со 100 г сахара, этой смесью смазать торт со всех сторон и поставить в духовку с умеренной температурой на 5–10 мин.



Меренги

Для теста: 4 яичных белка, 1 стакан сахара.

Для крема: 200 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока, ванилин.

Взбить охлажденные белки в крепкую пену, добавляя сахар. Чайной ложкой выложить на застеленный бумагой противень круглые лепешки. Выпекать при температуре 110–120° С в течение 1 ч. Готовые лепешки отделить от бумаги.

Размягченное масло взбить до пышной массы, постепенно добавляя сгущенное молоко. Добавить ванилин и перемешать.

Смазать кремом донышки меренг и склеить их попарно.



Меренги с миндалем

7 яичных белков, 220 г сахара, 330 г мелко нарубленного миндаля без кожицы.

Сахар и белки взбить на пару в очень густую пену. Двумя чайными ложками выложить получившуюся массу на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой, в виде маленьких шариков. Густо посыпать рубленным миндалем.

Выпекать 10–15 мин при температуре 140° С до чуть золотистого цвета.

ОРЕХОВЫЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



Торт ореховый (вариант 1)

Для теста: 3 яйца, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 2 стакана ядер грецких орехов, 0,25 ч. ложки соды, 1 ст. ложка сметаны или кефира, 1 стакан муки.

Для крема: 1 банка сгущенного молока, 1 ст. ложка сливочного масла.

Яичные белки отделить от желтков. Желтки растереть с сахаром и маслом, влить соду, разведенную в сметане или кефире, всыпать муку, перемешанную с измельченными орехами. В массу выложить взбитые в крепкую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз. Испечь на среднем огне два коржа. Остудить коржи, разрезать каждый пополам по горизонтали и промазать кремом. Украсить орехами.

Для крема банку сгущенного молока варить 3 ч в кипящей воде. Остудить и растереть содержимое банки с маслом.



Торт ореховый (вариант 2)

Для теста: 200 г ядер фундука, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки тертых ванильных сухарей, 8 яичных желтков, 10 яичных белков.



Для крема: 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 2 ст. ложки крепко заваренного натурального кофе, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Для пропитки: 1 стакан воды, 2 ст. ложки красного вина, 150 г сахара.

Для украшения: цукаты и ядра орехов.

Ядра фундука раздробить и слегка обжарить на сковороде без масла, остудить и измельчить в миксере.

Желтки растереть с сахаром, добавить орехи, сухари, ванильный сахар, все перемешать. Охлажденные белки взбить в крепкую пену и подмешать к ореховому тесту.

Тесто разделить на 3 части, испечь коржи, остудить их и пропитать сиропом. (Чтобы приготовить сироп, смесь для пропитки прогреть на огне до полного растворения сахара.)

Размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, понемногу подливая охлажденный кофе. Получившимся кремом аккуратно промазать коржи и соединить. Верх намазать кремом и украсить цукатами и орехами.



Фисташковый торт с кофейным кремом

Для теста: 140 г очищенных фисташек, 140 г сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки молотых сухарей.

Для крема: 200 г сливочного масла, 0,5 стакана крепкого свежеприготовленного кофе, 4–5 ст. ложек сахарной пудры.

Для украшения: рубленые фисташки.

Яичные белки отделить от желтков. Желтки, растертые добела с сахаром, смешать с молотыми фисташками, взбитыми в пену белками и сухарями. Получившуюся



смесь вылить в хорошо смазанную форму для торта. Выпекать в предварительно нагретой духовке на среднем огне приблизительно 30 мин.

Корж извлечь из формы, разрезать вдоль на два пласта и прослоить их кремом.

Для приготовления крема масло тщательно растереть с пудрой, затем постепенно (по ложке) ввести кофе.

Верх торта намазать кремом и украсить рублеными фисташками.



Торт арахисовый

Для теста: 1,5 стакана сахарной пудры, 280 г арахиса, 8 яиц, 50 г шоколада, 1 ст. ложка молотого кофе.

Для крема: 150 г измельченного арахиса, 0,25 стакана сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка рома или коньяка.

Для шоколадной глазури: 0,5 стакана сахарной пудры, 1 ч. ложка воды, 70 г шоколада.

Яичные желтки отделить от белков. Желтки растереть с сахарной пудрой до бела. Добавить измельченный арахис, тертый шоколад, кофе, взбитые в крепкую пену белки, все осторожно перемешать ложкой.

Готовое тесто выложить в две одинаковые формы, смазанные маслом и обсыпанные мукой. Выпекать в только что зажженной духовке на маленьком огне, чтобы коржи хорошо подсохли. Охлажденные коржи промазать кремом, соединить. Верх покрыть шоколадной глазурью. При желании торт можно украсить взбитыми сливками и слегка поджаренными орехами.

Для крема масло взбить с пудрой, добавить арахис, по каплям втереть ром или коньяк.



Для глазури шоколад растопить на водяной бане. Добавить воду и сахарную пудру, тщательно растереть деревянной лопаточкой до блеска.



Торт «Вкус кофе»

Для теста: 300 г очищенных и измельченных орехов, 1 стакан сахара, 4 яичных белка.

Для крема: 400 г масла, 4 яичных желтка, 2 стакана сахара, 1 ст. ложка молотого кофе, 1 пакетик ванильного сахара.

Орехи пропустить через мясорубку. Белки взбить в крепкую пену, всыпать сахар и растереть, добавить орехи и перемешать. Из получившейся массы сформовать 3 тонких коржа и маленькие лепешки. Коржи положить на лист, смазанный маслом, и выпекать в слегка нагретой духовке, не давая тесту зарумяниться. Лепешки разложить на листе на расстоянии 2–3 см одна от другой и выпечь.

Остывшие коржи промазать кремом и на верхнем разложить лепешки.

Для приготовления крема сварить кофе из 1 ст. ложки кофе и 100 мл кипятка. Сахар и ванильный сахар залить горячим напитком и постепенно втереть в массу масло и желтки, взбить смесь миксером до получения пышной пены.



Торт миндальный с шоколадным кремом

32 Для теста: 400 г ядер миндаля, 7 яичных белков, 1,5 стакана сахара.



Для крема: 100 г шоколада, 50 г порошка какао, 3 ст. ложки молока, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, ванилин.

Миндаль пропустить через мясорубку, смешать с сахаром. Добавить белки, хорошо перемешать в кастрюле, поставить ее на паровую баню и, непрерывно помешивая, держать на пару, пока масса не загустеет и не побелеет.

Противень покрыть промасленным пергаментом, выложить тесто и остудить. Снять бумагу, раскатать тесто в пласт толщиной 1 см. Часть теста оставить для ранта. Положить тесто в круглую форму, по краю выложить рант. Выпекать в духовке на среднем огне. Погасить огонь, а основу для торта остудить в духовке. Потом положить на доску и заполнить кремом. Поставить в холодильник на 8–10 ч.

Для крема растопить на водяной бане в кастрюльке шоколад, прибавить какао и молоко. Снять массу с огня, добавить понемногу желтки, растертые с сахаром и ванилином. Взбить в пышную пену масло, соединить с шоколадной массой, хорошо вымесать. Добавить взбитые в крутую пену белки, снова все осторожно вымесать.



Торт ореховый с ореховым кремом

Для теста: 2 ст. ложки толченых бисквитных сухарей или печенья, 350 г растертых орехов (желательно фундука), 2 неполных стакана сахарной пудры, сок и цедра 1 лимона, 10 яиц, сода.

Для пропитки: ром или коньяк.

Для прослаивания: смородиновое варенье.

Для крема: 150 мл молока, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 180 г измельченных орехов, 1 ст. ложка рома или коньяка, ванилин.



Яичные желтки отделить от белков и растереть с сахарной пудрой. Добавить лимонный сок, тертую цедру. Белки в отдельной посуде взбить в пену, осторожно соединить с орехами, сухарями и содой, смешать с желтками.

Две тортовые формы разного диаметра смазать сливочным маслом и обсыпать панировочными или бисквитными сухарями, выложить в них тесто и выпекать в предварительно разогретой духовке на небольшом огне.

Охлажденные коржи разрезать каждый на два пласта. Слегка сбрызнуть их ромом или коньяком, намазать вареньем. Одинаковые по размеру пласты соединить, слегка прижать. Верхний из двух больших коржей намазать кремом, сверху положить маленькие коржи. Верх торта и его боковые стороны смазать кремом. Их можно также украсить тертым шоколадом и взбитыми сливками.

Для приготовления крема измельченные орехи залить кипящим молоком, охладить. Добавить сахар, ванилин, взбитое масло, затем по каплям ввести ром или коньяк.



Ореховые трубочки

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан сметаны, 200 г сливочного масла.

Для начинки: 1,5 стакана грецких орехов, 1 стакан сахара, 0,25 стакана меда, 0,25 ч. ложки молотой корицы.

Для посыпки: сахарная пудра.

Размягченное масло взбить, смешать со сметаной, мукой и замесить тесто. Орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, медом и корицей. Тесто раскатать в пласт, нарезать треугольниками. На широкчий конец выложить начинку и скатать в трубочки.

Положить трубочки на смазанный маслом противень и выпекать 30 мин при температуре 200–220° С. Потом посыпать сахарной пудрой.



Рожки ореховые

2 яичных белка, 1 стакан сахарной пудры, 200 г растертых орехов, сок и цедра 1 лимона.

Для обваливания: 100 г измельченных орехов.

Взбитые белки соединить с пудрой, орехами, соком и цедрой лимона. Из готового теста сформовать рожки и обвалить их в измельченных орехах. Выложить рожки на смазанный маслом противень и выпекать на маленьком огне 1 ч.



Пирожные ореховые в шоколадной глазури

150 г ядер грецких орехов, 150 г сахара, 1 яичный белок, 1 ст. ложка рома, 1 ст. ложка лимонного сока.

Для крема: 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана крепкого кофе, ванилин.

Для глазури: 0,5 стакана сахара, 150 мл воды, 1 ст. ложка какао, 50 г сливочного масла.

Для посыпки: рубленые орехи.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, белком, ромом и лимонным соком. Растирать массу до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

Из приготовленной массы сформовать шарики размером с небольшое яблоко. С одного бока в шарах сделать углубление. Положить пирожные на лист, покрытый



бумагой, и подсушивать в духовке на самом маленьком огне.

Готовые пирожные остудить. Заполнить углубление кремом. Залить все шары шоколадной глазурью и слегка обсыпать рублеными орехами.

Для крема растереть сахар с маслом, постепенно прибавляя кофе, добавить ванилин, взбивать до полного растворения сахара.

Для глазури из сахара и воды сварить сироп. Масло растереть с какао, постепенно влить тонкой струйкой сироп. Глазурь использовать сразу, пока она не застыла.



Миндальные пирожные

1 стакан ядер миндаля, 350 г сахара, 1 ст. ложка муки, 7 яичных белков.

Миндаль смешать с сахаром и 2 белками и пропустить 2–3 раза через мясорубку с частой решеткой. Затем добавить остальные белки и, непрерывно помешивая, нагреть до 45° С. Остудить до комнатной температуры, смешать с мукой. На застеленный бумагой противень выложить ложкой лепешки. Каждую лепешку украсить половинкой ядра миндаля.

Выпекать 12–15 мин при температуре 150–170° С.



Сухое ореховое пирожное

360 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 180 г сахара, 2 яйца, 200 г ядер миндаля, цедра 0,5 лимона, ванилин.



Охлажденное масло изрубить с мукой в мелкую крошку, добавить сахар, ванилин, 1 яйцо и 1 желток, замесить тесто. Поставить его на 1 ч на холод. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм, нарезать квадратиками. Уложить пирожные на противень, смазанный маслом. Намазать поверхность оставшимся белком, посыпать рубленным миндалем, тертой лимонной цедрой и выпекать 10–15 мин при температуре 230–240° С.



Эклеры ореховые по-венгерски

9 яичных белков, 150 г сахарной пудры, 0,5 стакана тертых ядер фундука, 3 ст. ложки муки, малиновое варенье.

Для шоколадной глазури: 0,5 стакана сахарной пудры, 1 ч. ложка воды, 70 г шоколада.

Белки взбить в крепкую пену, постепенно добавляя пудру, орехи и муку. Выложить чайной ложкой на смазанный маслом противень и выпекать в негорячей духовке.

Половину получившегося печенья намазать вареньем, склеить их попарно и покрыть глазурью.

Для приготовления глазури шоколад растопить на водяной бане. Добавить воду и сахарную пудру, тщательно растереть деревянной лопаточкой до блеска.

ТВОРОЖНЫЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



Творожный торт «Сельма»

1 кг творога, 100 г манной крупы, 100 г сливочного масла, 6 яиц, 2 лимона, 1 ст. ложка муки, 1 пакетик разрыхлителя, сахарная пудра.

Взбить в пышную пену размягченное масло, желтки, сахар, цедру 1 лимона и сок 2 лимонов. Добавить протертый творог, муку и манку с разрыхлителем. Замесить тесто. Белки взбить с щепоткой соли в крепкую пену и осторожно перемешать с тестом.

Выложить тесто в смазанную маслом форму и выпекать при температуре 220° С не менее 60 мин.

Готовый торт смазать растопленным маслом и посыпать сахарной пудрой.



Творожный торт (вариант 1)

Для теста: 1 стакан муки, 2 яичных желтка, 4 ст. ложки сахара, 100 г сливочного масла, сода, соль.

Для начинки: 300 г творога, 4 ст. ложки сахара, 2 яичных желтка, ванилин.



Для белкового крема: 3 яичных белка, 0,5 стакана сахара, ванилин.

Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное масло, немного соды, погашенной несколькими каплями уксуса, соль, все тщательно растереть. Всыпать муку и замесить не очень густое тесто. Выложить тесто на смазанный маслом противень и выпечь корж.

Приготовить начинку: творог растереть, добавить желтки, ванилин, сахар. Перемешать и выложить ровным слоем на корж. Белки взбить в крепкую пену с сахаром и ванилином, залить творожную начинку. Подготовленный торт поставить в духовку на 15 мин, чтобы крем слегка зарумянился.



Творожный торт (вариант 2)

500 г творога, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 50 г сливочного масла, цедра 1 лимона, 1 ст. ложка изюма, 1 яичный желток, лимонный сок, соль.

Протертый творог смешать с сахаром и мукой, постепенно прибавляя яйца. После этого добавить растопленное сливочное масло, лимонный сок, тертую на терке цедру, соль и изюм. Массу перемешать, выложить в смазанную маслом форму, верх торта смазать желтком и выпекать 30 мин.



Торт творожный «Деревенский»

Для теста: 5 яиц, 300 г сливочного масла, 200 г густой сметаны, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 2,5 стакана муки.



Для начинки: 600 г жирного творога, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, молотая корица.

Творог, сахар, ванильный сахар и яйца перемешать.

В просеянную муку влить сметану, размешанную с разрыхлителем, растопленное сливочное масло, яйца, всыпать лимонную кислоту и замесить жидкое тесто (как для блинов).

Вылить тесто в смазанную маслом форму, сверху выложить творожную массу. Посыпать корицей. Выпекать в духовке при средней температуре.



Мандариново-творожный торт

Для теста: 1,5 стакана муки, 1 яичный желток, 3 ст. ложки сахара, 125 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 1 ст. ложка желатина, 0,5 л воды, 500 г жирного творога, 100 г сметаны, 120 г сахара, сок 1 лимона, 1 банка консервированного мандаринового компота.

Для украшения: 0,5 стакана взбитых сливок.

Просеять в миску муку, сделать в ней углубление и вылить в него желток. Сверху всыпать сахар и соль. Добавить натертое на крупной терке масло. Все быстро вымесить руками или миксером до однородной массы. Сформовать из массы шар и положить его на 1 ч в холодильник. Потом раскатать тесто в пласт и выпечь в горячей духовке.

Для начинки желатин развести водой. Творог смешать со сметаной и сахаром. Мандарины отцедить от жидкости. Половину фруктов нарезать маленькими кусочками и добавить в творожную массу. Лимонный сок смешать с 2 ст. ложками воды и подогреть. Добавить желатин в горячую лимонную жидкость, постоянно помешивая.



Затем смешать с творожной массой и взбить. Получившийся крем поставить в холодильник до неполного застывания.

Выложить крем на тесто и оставить в холодильнике на 2–3 ч. Украсить торт взбитыми сливками.



Фруктово-творожный торт

1 кг абрикосов или других свежих либо консервированных фруктов, 50 г маргарина, 100 г сахара, 3 яйца, 500 г нежирного творога, 150 г йогурта, цедра 2 лимонов, 75 г манной крупы, 2 ч. ложки разрыхлителя, 40 г молотого миндаля, жир для смазывания формы, сахарная пудра, соль.

Абрикосы обдать кипятком, немного остудить и снять кожицу. Удалить косточки, мякоть нарезать мелкими кубиками. Маргарин комнатной температуры смешать с сахаром, солью, яйцами, творогом, йогуртом и тертой лимонной цедрой. Всыпать смешанную с разрыхлителем манную крупу. Добавить мелко нарезанные абрикосы и все тщательно перемешать.

Разъемную форму смазать жиром, посыпать 1 ч. ложкой молотого миндаля, выложить в нее творожную массу и разровнять. Сверху посыпать оставшимся миндалем и сахарной пудрой. Выпекать при 175° С около 1 ч.



Торт «Нежность»

500 г творога, 500 г картофельного пюре, 300 г сахара, 5 яиц, 1 стакан изюма, 2 ст. ложки растительного



масла, 3 ст. ложки муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1 ст. ложка сметаны, ванильный сахар.
Для украшения: фрукты, джем, варенье.

Яичные белки отделить от желтков. Желтки растереть с сахаром, добавить картофельное пюре, ванильный сахар, творог, изюм, масло, муку, разрыхлитель, смешанный со сметаной. Все тщательно вымесить.

Белки взбить в крепкую пену, добавить в творожную массу, еще раз тщательно перемешать и выложить в смазанную маслом форму.

Выпекать в негорячей духовке в течение 1 ч. Готовый торт остудить и украсить фруктами, вареньем, джемом.



Творожные трубочки

250 г сливочного маргарина, 500 г творога, 1 стакан муки, цедра 0,5 лимона, 1 стакан сахара.

Творог протереть через сито и вымесить с размягченным маргарином до однородности. Добавить муку, цедру и замесить тесто. Рассыпать на чистой доске сахар и раскатать на нем тесто в пласт толщиной 7–8 мм. Нарезать тесто треугольниками и скатать их в трубочки, начиная с широкой стороны.

Противень смазать маслом, разложить на нем трубочки и выпекать в духовке 25 мин при температуре 220–230° С.



Краковская мазурка

42 Для теста: 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо.



Для начинки: 1 кг творога, 200 г сахара, 10 яичных желтков, 1 ст. ложка рома или коньяка, ванилин.

Растереть размягченное масло с сахаром и яйцом в пышную массу, добавить муку и замесить тесто. Раскатать тесто в пласт и выложить на смазанный маслом лист.

В протертый творог добавить сахар, желтки и ром (или коньяк). Хорошо перемешать и выложить ровным слоем на тесто, посыпать сахаром, смешанным с ванилином.

Выпекать 30 мин при температуре 220° С. Остудить и нарезать на пирожные.

ДРУГИЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



Лимонный торт

2 яйца, 2 лимона, 160 г муки, 160 г сливочного масла, 160 г сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 150 г сахарной пудры.

Распустить сливочное масло, влить его в миску с пудрой и перемешивать до получения кремообразной пасты. Добавить 1 яйцо, влить свежееотжатый сок 1 лимона, всыпать муку, смешанную с дрожжами. Смесь положить в форму, смазанную маслом, и поставить в духовку на 30 мин. Достать из духовки, остудить, вынуть из формы и смазать глазурью, приготовленной из сахарной пудры, предварительно смешанной с соком второго лимона и 1 ч. ложкой горячей воды.



Торт «Евгений»

Для теста: 1 банка сгущенного молока с сахаром, 2 яйца, 1 ст. ложка меда, 100 г масла, 0,75 стакана муки, 1 ч. ложка соды, маргарин для смазывания.

Для крема: 500 г сметаны, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка какао.



коржа взять 2 ст. ложки теста и распределить его по противню рукой тонким слоем. Выпекать в негорячей духовке около 5 мин. Должно получиться 6–7 коржей.

Сметану взбить с сахаром и какао и промазать каждый корж. Дать постоять 30 мин (лучше до утра).



Торт «Удивляйтесь, гости!»

Для теста: 2 стакана белой фасоли, 2 стакана сахара, 10 яиц, 1 стакан размолотых белых сухарей, 5–6 ядер грецких орехов, ванилин, соль.

Для крема: 1 стакан сметаны, 0,5 стакана сахара, ванилин, 1 ст. ложка рома или ликера.

Фасоль замочить на несколько часов, затем сварить до готовности, не разваривая. Воду слить, фасоль остудить и пропустить через мясорубку.

Аккуратно отделить яичные желтки от белков. Белки поставить на холод, а желтки растереть с сахаром добела. Положить фасоль в желтковую массу, посолить и хорошо перемешать. Подготовить форму: смазать ее маслом и постелить на дно промасленную бумагу.

Духовку нагреть.

Взбить в крепкую пену белки и осторожно перемешать с фасолевым тестом, всыпая понемногу сухари. Перемешанную осторожными движениями массу вылить в форму и выпекать 40–45 мин при 200° С.

Готовый остывший корж (бумагу со дна надо снять, пока корж горячий) очень осторожно разрезать горизонтально на три части острым тонким ножом. Каждую часть сбрызнуть ромом, смазать кремом, приготовленным из сметаны, хорошо взбитой с сахаром и ванилином, и сложить



вместе. Верх украсить кремом и половинками грецких орехов.



Торт с медом

Для теста: 2,5 стакана муки, 100 г сливочного масла, 100 г меда, 2 яйца, 1 стакан сахара, 0,5 стакана рубленых ядер грецких орехов, 0,5 ч. ложки соды.

Для крема: 2 стакана сметаны, 1 стакан сахарной пудры, 0,5 стакана молотых ядер грецких орехов, 2 ч. ложки какао.

Для глазури: 100 г шоколада, 2 ст. ложки молока.

Яйца взбить с сахаром добела, смешать с размягченным маслом и медом. Добавить орехи, муку с содой и замесить тесто. Разделить его на 3 части. Выпекать коржи 20–25 мин в смазанной маслом форме при температуре 200° С.

Охлажденные коржи смазать кремом из сметаны, смешанной с молотыми орехами и взбитой с пудрой и какао.

Полить торт глазурью из растопленного с молоком шоколада и поставить в холодильник на сутки.



Песочный торт с вареной сгущенкой

Для теста: 1 стакан муки, 250 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 1 стакан сахара.

Для крема: 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла, ванилин.



до кипения, убавить огонь до минимума и накрыть кастрюлю крышкой. Варить 2–3 ч, следя, чтобы банка постоянно была покрыта водой. По мере выкипания воду доливать.

Размягченный маргарин смешать с сахаром и яйцом, добавить муку и замесить тесто. Поставить его в холодильник на 30 мин. Охлажденное тесто разделить на 3–4 части и раскатать в тонкие круглые лепешки. Выпекать 12–15 мин на сухом противне при температуре 230–240° С.

Для крема размягченное масло взбить в пышную массу, добавляя в нее сгущенку небольшими порциями. В конце положить ванилин.

Охлажденные коржи сложить стопкой и обровнять края. Промазать их кремом, сложить друг на друга. Обрезки коржей раскрошить и смешать с оставшимся кремом. Получившейся массой смазать края торта.

Готовый торт поставить в холодильник на 3 ч.

Можно использовать готовую вареную сгущенку.



Торт «Маковка»

Для теста: 1 стакан мака, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка густых сливок, 2 ст. ложки крахмала, 7 яиц, 1 ч. ложка ванилина, растительное масло и сухари для формы.

Для прослойки: 0,5 стакана вишневого джема.

Для сливочного крема: 500 г густых сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры, ванилин.

Мак замочить на ночь в теплой воде, затем воду слить, а мак растереть или пропустить через мясорубку.

Яичные желтки отделить от белков. Желтки смешать с маком. Белки взбить с сахаром в крутую пену, соединить, осторожно помешивая, с желтково-маковой



массой, взбитыми сливками, ванилином и крахмалом. Тесто перелить в смазанную маслом, обсыпанную сухарями форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30 мин. Остудить и разрезать пополам. Нижний корж намазать вишневым джемом, сверху положить второй корж.

Торт обмазать сливочным кремом (для его приготовления сливки взбить с пудрой и ванилином).



Пирожные с карамельным кремом

5 яиц, 50 г сахара, 90 г пшеничной муки, 240 г взбитых сливок.

Для крема: 80–90 г ванильного сахара, 80 мл воды, 1,5 стакана молока, 2 яичных желтка, 80–100 г взбитых сливок.

Яйца смешать с сахаром, поставить на небольшой огонь и продолжать взбивать до образования густой пены. Всыпать муку. Перемешать. Готовую массу выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Поставить в духовку.

Выпекать примерно 15 мин при 150° С до образования золотистой корочки. Вынуть корж и, немного охладив, вырезать кружки диаметром 4 см. Соединить попарно, смазав взбитыми сливками. Выложить на блюдо и покрыть карамельным кремом.

Для того, чтобы приготовить крем, сахар положить в кастрюлю держать на слабом огне, пока он не приобретет коричневый оттенок. Затем осторожно влить воду и молоко, довести до кипения. Прибавить желтки и взбивать на пару (водяной бане). Охладить и смешать со взбитыми сливками.

ТОРТЫ БЕЗ ВЫПЕЧКИ



Яблочный торт «Спешу»

0,5 кг яблок, 250 г печенья, 50 г изюма, 100 г грецких орехов, 30 г сахара, 300 г сливок, цедра 1–2 лимонов или молотая корица.

Очистить яблоки от кожицы, натереть их на крупной терке и перемешать с толченым печеньем, изюмом и другими продуктами. Выложить в форму для торта, сверху покрыть взбитыми сливками.



Торт творожный (вариант 1)

500 г творога, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 стакан кипяченой холодной воды, 30 г желатина, несколько орехов, изюм.

Творог, яичные желтки, сливочное масло и сахар растереть до однородной массы.

Размочить желатин в холодной воде, поставить на огонь и подогревать до растворения желатина. Яичные белки взбить, в белковую пену влить горячий желатин, продолжая взбивать.



Соединить творожную и белковую массы, хорошо размешать, добавить изюм, измельченные орехи и охладить в холодильнике.



Торт творожный (вариант 2)

Для теста: 1 кг творога, 1 стакан сахара, 1 лимон, 500 г 33%-х сливок, ванилин, 30 г желатина, мармелад.

Для украшения: 1 стакан фруктового сока, сахар, 10 г желатина, 1 апельсин или фрукты из компота.

Сухой творог пропустить через мясорубку или протереть через сито. Желатин (30 г) залить водой для набухания.

Лимонную цедру натереть на терке, добавить к творогу вместе с сахаром, ванилином и рубленым мармеладом. Сливки взбить. Разбухший желатин растворить на водяной бане, смешать с творогом, добавить сливки.

Форму для торта ополоснуть водой, выложить в нее творожную массу и поставить в холодильник. Через 20–30 мин поверхность торта украсить ломтиками или дольками апельсина, мармеладом или фруктами, залить прозрачным ярко-красным или желтым соком, смешанным с раствором желатина (10 г), дать застыть.

Готовый торт выложить из формы, при желании украсить взбитыми сливками.



Торт из панировочных сухарей

50 *4 стакана панировочных сухарей, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка молотой корицы, 3–*



4 ст. ложки сахара, 500 г яблочного повидла, 1,5–2 стакана 33%-х сливок.

Для украшения: ягоды из варенья, черный или сливочный шоколад.

Панировочные сухари обжарить в масле, во время жарки подсыпать сахар и корицу. Половину обжаренных сухарей положить на блюдо или подставку для торта, сверху выложить равномерным слоем яблочное повидло, накрыть оставшимися сухарями и остудить.

Сливки взбить с 1 ч. ложкой сахара в крепкую пену и положить их на панировочные сухари. Украсить ягодами из варенья и кусочками шоколада или посыпать жареными панировочными сухарями.

Часть яблочного повидла можно заменить малиновым вареньем.



Торт «Минутка»

3 стакана молока, 4 ст. ложки муки, 3 ст. ложки порошка какао, 1 стакан сахара, 50–80 г сливочного масла, 2 пакетика ванилина или 2 ст. ложки рома, 500 г бисквитного печенья, подслащенное молоко или жидкий сироп для пропитки, толченый миндаль, тертый шоколад или сметана.

Смешать муку с какао и сахаром. Постепенно влить молоко. Поставить смесь на слабый огонь и перемешивать ее, пока она не превратится в густой крем. Снять крем с огня и, продолжая размешивать, положить в него сливочное масло. Когда масло растопится, ароматизировать крем ванилином или ромом и остудить, помешивая его время от времени.



В блюдо для торта уложить половину печенья, обмакнув его предварительно в подслащенное молоко или воду (пустые пространства заполнить мелкими кусочками). Нанести половину крема и поверх него уложить второй слой печенья. Намазать поверхность оставшимся кремом и посыпать крупно толченым, слегка поджаренным миндалем, тертым шоколадом или покрыть сметаной.



Торт из бисквитного печенья с фруктами

1 банка (800 г) фруктового компота, 125 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки муки или крахмала, 300–400 г бисквитного печенья, очищенные грецкие орехи или миндаль.

Вынуть из банки фрукты и отцедить их.

Взбить сливочное масло. Отдельно на слабом огне растереть до сгущения яйца с сахаром. Когда яичный крем остынет, добавить его по ложке во взбитое масло, непрерывно размешивая.

Разделить на 2 части печенье. Уложить одну половину в квадратный или прямоугольный противень, обмакивая печенье в сироп из компота и заполняя пустые места мелкими кусочками. Нанести на печенье крем и поверх него уложить второй ряд печенья, также обмакнув его в сироп. Сверху выложить обсушенные фрукты из компота.

Отмерить 2 стакана сиропа (если сиропа не хватает, разбавить его водой).

В небольшом количестве холодной воды развести муку или крахмал и ввести их в сироп, добавив оставшийся сахар. Сгустить жидкость на огне, а затем остудить.

52 Намазать ею торт, посыпать его тонко нарезанными



и слегка поджаренными ядрами грецкого ореха или миндаля.



Торт «Сердце»

400 г печенья, 1 л молока, 300 г сахара, 100 г картофельного крахмала, 6 яичных желтков, 2 пакетика ванилина, 1 ст. ложка какао.

Для крема: 200 г сахарной пудры, 125 г сливочного масла, 1 яичный белок, толченые орехи.

Печенье обмакнуть в горячее молоко, выложить на тарелку и поставить ее под наклоном, чтобы молоко могло стечь. Затем печенье крошить и положить в глубокую посуду.

Крахмал, желтки и какао размешать с сахаром. Залить молоком, поставить на слабый огонь и мешать до загустения. Добавить ванилин, остудить и вылить на печенье. Все хорошо перемешать и оставить в холодном месте для загустения. Массу выложить на блюдо и слепить из нее сердце. Масло взбить с сахарной пудрой, добавить белок, взбитый в густую пену. Торт намазать этим кремом и посыпать орехами.



Торт «Ромашка»

5–10 очищенных и пропущенных через мясорубку орехов, 2 пачки печенья, 1 стакан молока.

Для крема: 250 г творога, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки какао, 1 стакан сахара.

Печенье замочить в молоке, разложить на доске и смазать кремом. Затем положить еще слой печенья,



слой крема и т. д. Сверху посыпать измельченными орехами и крошкой печенья.

Для приготовления крема творог растереть с маслом и сахаром, добавить какао и хорошо взбить.



Рождественский торт

Для теста: 340 г рубленого миндаля, 150 г сахара, 3 яичных белка, несколько капель миндальной эссенции, 3 ст. ложки абрикосового джема.

Для глазури: 4 яичных белка, 2 стакана сахарной пудры, 100 мл лимонного сока, 2 ч. ложки глицерина.

Смешать миндаль с сахаром, добавить белки и эссенцию и перемешать, чтобы получилось мягкое тесто. Месить тесто, пока оно не станет гладким, разделить на 3 части. На доске, посыпанной сахаром, раскатать одну часть теста в круг.

Остальные две части раскатать в полоски такой ширины, какой высоты будет торт, и такой длины, чтобы они могли охватить торт по кругу. Торт обернуть полосками теста и закрепить концы. Боковые стороны смазать джемом.

Торт должен подсохнуть в течение 3 дней. Затем его нужно покрыть глазурью. Для глазури взбить белки, добавляя сахарную пудру по 1 ст. ложке, лимонный сок и глицерин.



Медово-ореховый торт

150 г сухого печенья, 75 г сливочного масла, 15 г желатина, 2 ст. ложки воды, 100 г ядер фундука, 200 г творога, 4 ст. ложки меда, 2 яичных белка, 250 г сливок.



Раскрошить печенье, смешать с маслом, переложить в форму для торта, прижать и поставить в холодильник на 1 ч. Орехи размолоть. Развести желатин. Смешать орехи с творогом, медом и желатином. Отдельно взбить белки и сливки. Смешать творожную массу с белками и сливками (оставить часть сливок для украшения). Переложить массу в форму с печеньем, охладить. Готовый торт вынуть из формы, украсить орехами и сливками.



Зефирный торт

1 кг зефира, 500 г рубленых орехов, 5–6 шт. печенья.

Для крема: 2 яйца, 1,5 стакана сахара, 1 стакан молока, 200 г масла, цедра 1 лимона.

Зефир разделить пополам, срезать округлые верхушки.

Для крема яйца растереть с сахаром, залить молоком и, непрерывно помешивая, варить до густоты, не давая кипеть. Охладить и растереть с маслом и лимонной цедрой.

Пергаментной бумагой застелить форму, положить в нее слой зефира, заполнив промежутки срезанными верхушками. Нанести на получившийся корж часть крема, густо посыпать орехами, измельченным печеньем и положить второй пласт из зефира. Так укладывать, пока не кончится зефир. Верх намазать кремом, посыпать орехами. Накрыть форму крышкой и поставить в холодильник на 3–4 дня.



Пирожные «Грильяжные шарики»

2 стакана очищенных орехов, 2 стакана (около 500 г) бисквитных крошек, 1 стакан сахара (с горкой), 250 г



сливочного масла, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка рома, ванилин.

Для карамели: 300 г сахара, 5 ст. ложек воды.

Масло, сахар, желтки и ром растереть, всыпать 1 стакан крошек, добавить ванилин и хорошо размешать. Из этой массы скатать жгут, нарезать на одинаковые куски, сформовать шарики, положить на холод, чтобы они затвердели. Очищенные орехи измельчить скалкой, перемешать с 1 стаканом бисквитных крошек и рассыпать на доске.

Сварить карамель: смешать сахар с водой, поставить на огонь и, помешивая, нагревать до золотистого цвета. Остывшие и затвердевшие шарики накалывать на тонкую лучинку, опускать в карамель и сразу же обваливать в орехах с крошкой.



Пирожные «Картошка»

250–300 г готового бисквита, 2 ст. ложки коньяка или рома, 1 ст. ложка сахарной пудры, 2 ч. ложки какао-порошка.

Для масляного крема: 150 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахара.

Бисквит раскрошить (можно пропустить через мясорубку), добавить готовый крем (часть крема оставить для украшения), сахарную пудру, влить коньяк или ром. Все перемешать. Готовую массу разделить на 10 частей, придать им форму продолговатых картофельных клубней. Каждую обмакнуть в какао-порошок. Сверху украсить «ростками» из масляного крема. Разложить на доске и выставить на холод на 20–30 мин.

Для приготовления крема нужно масло растереть с сахаром и взбить.

КРЕМЫ, ГЛАЗУРИ



Творожный крем

500 г творога, 1 стакан холодного кипяченого молока или сливок, 5–6 ст. ложек сахарной пудры, 2 ст. ложки орехового или кофейного ликера, 2–3 шт. песочных печенья («Курабье»), тертый шоколад, ванильный сахар по вкусу.

Творог растереть, влить молоко или сливки, добавить сахарную пудру, ванильный сахар по вкусу и взбивать миксером до тех пор, пока не получится пышная однообразная масса. Влить в нее ликер и взбивать еще 2–3 мин. Песочное печенье растолочь в крошку, ввести ее вместе с шоколадом в приготовленный крем и осторожно перемешать.

Переложить получившийся крем в кондитерский мешочек и выдержать его 20–25 мин в холодильнике.



Йогуртовый крем

250 г йогурта, 200 г творога, 3–4 ст. ложки сахарной пудры, 0,5 стакана свежей малины (по необходимости можно заменить 3–4 ст. ложками малинового варенья), 100–120 мл 33%-х сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 10–12 г желатина (в порошке).



Малину растолочь с небольшим количеством сахарной пудры в пюре. Примерно на 5–10 мин замочить желатин в холодной кипяченой воде.

На слабом огне растворить желатин и ввести его в малиновое пюре.

Йогурт, творог, сахарную пудру (2 ст. ложки) и ванильный сахар перемешать и растереть до получения однородной массы, потом смешать с малиновым пюре. Поставить массу в холодильник и дать ей наполовину застыть.

Хорошо охлажденные сливки влить в глубокую стеклянную посуду и взбивать, пока не получится густая стойкая масса (сливки должны держаться на ложке). Потом осторожно вмешать в нее сахарную пудру (1,5–2 ст. ложки) и аккуратно соединить с малиновой массой.



Орехово-апельсиновый крем

500 мл молока, 250 мл воды, 5 ст. ложек очищенных грецких орехов, 2 яйца, 5–6 ст. ложек сахарной пудры, 20 г желатина (в порошке), 2 апельсина.

Желатин залить холодной водой и дать ему набухнуть.

Орехи обжарить на сухой сковороде, затем перетереть руками, освобождая от оболочки, измельчить и положить в горячее молоко (1 ст. ложку орехов оставить для украшения). Поставить на медленный огонь и варить 8–10 мин, потом охладить.

Апельсины очистить от кожуры и пленок, мякоть очень мелко нарезать. Отделить яичные желтки от белков. Желтки растереть добела с сахарной пудрой (3–4 ст. ложки). Потом добавить охлажденное до комнатной температуры ореховое молоко, набухший и отжатый желатин, взбитые



Поместить приготовленный крем в кондитерский мешочек и положить на 25–30 мин в холодильник.



Чайный крем

250 мл 33%-х сливок, 1 стакан сахара, 8 яичных желтков, 500 мл воды, 5–6 ст. ложек сухого чая, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 1–1,5 ст. ложки тертой сушеной цедры лимона, 10 г желатина (в порошке).

Корицу, чай и тертую цедру (немного оставить для украшения) залить кипятком, плотно закрыть крышкой и выдержать в течение 10–12 мин, после чего процедить.

Половину количества чая остудить и залить им желатин. Когда он набухнет, поставить посуду на слабый огонь и прогревать до тех пор, пока желатин не растворится. Остальной чай проварить с сахаром, затем добавить сливки. Желтки растереть добела с небольшим количеством сахара, разбавить горячей жидкостью, поместить кастрюлю в горячую воду и, помешивая, прогреть до загустения массы. Добавить разведенный желатин и размешать.

Переложить приготовленный крем в кондитерский мешочек и выдержать 25–30 мин в холодильнике.



Яблочный крем

8–10 кисло-сладких яблок, 1 лимон, 200 г сахара, 3 ст. ложки сахарной пудры, 2 яичных белка, 15 г желатина (в порошке), ванильный сахар.



Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды.

Когда он разбухнет, поставить на медленный огонь и варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока желатин не растворится.

Яблоки вымыть, очистить, нарезать дольками и потомить до мягкости на медленном огне в кастрюле с небольшим количеством ванильного сахара, воды и сахара. Протереть через сито, добавить сахар, измельченную на мелкой терке цедру лимона и его сок.

Яичные белки хорошо охладить и взбить с сахарной пудрой в крепкую пену. Потом соединить с яблочной смесью и продолжать взбивать до тех пор, пока крем не посветлеет и не загустеет.

Затем влить в него подготовленный и охлажденный до комнатной температуры желатин, еще раз все перемешать и аккуратно переложить получившийся крем в кондитерский мешочек.



Сливочно-ягодный крем

1 стакан жирных (33%-х) сливок, 2 яйца, 10–12 г желатина (в порошке), 5 ст. ложек сахарной пудры, 3–4 ст. ложки молока, 1 стакан свежей клубники или малины, 60 г сиропа из ягод или 20 г любого варенья, ванильный сахар по вкусу.

Желатин замочить в холодной воде.

Хорошо охлажденные сливки влить в глубокую стеклянную посуду и взбивать до тех пор, пока не получится густая стойкая масса (сливки должны держаться на ложке).

Потом осторожно вмешать в нее сахарную пудру (1,5–



Яйца растереть с сахарной пудрой (1,5–2 ст. ложки), соединить с горячим молоком и нагреть на паровой бане примерно до 80° С.

Разбухший желатин отжать, соединить с молоком, яйцами и размешивать до тех пор, пока желатин не растворится. Потом осторожно перемешать все со взбитыми сливками, растертыми в пюре ягодами и сиропом (вареньем). Переложить получившийся крем в кондитерский мешочек и выдержать 30–40 мин в холодильнике.



Крем арахисовый

100 г сливочного масла, 1,5 ст. ложки растертого жареного арахиса, 1 ч. ложка какао-порошка, 0,75 стакана сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.

Разогреть масло в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбить его венчиком или деревянной лопаткой до образования пышной массы.

Не прекращая взбивать, добавить арахис, смесь сахарной пудры, какао-порошка и ванильного сахара, хорошо перемешать.



Шоколадная глазурь

1 стакан сахарной пудры, 2 ст. ложки какао-порошка, 3–4 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сливочного масла, ванилин.

Сахарную пудру и какао просеять через сито в миску, добавить горячее молоко, размягченное масло,



ванилин и растереть деревянной ложкой в однородную блестящую глазурь.



Белковая глазурь

1 стакан сахарной пудры, 2 яичных белка, 1 ст. ложка лимонного сока.

Сахарную пудру просеять через сито в миску, добавить белки и лимонный сок и быстро растереть деревянной ложкой до образования однородной глазури. Белковую глазурь можно ароматизировать ромом, кофейным экстрактом, какао и другими добавками.



Сливочная глазурь с какао

1 стакан сахара, 2–2,5 ст. ложки какао, 1 стакан 20%-х сливок, 1 ч. ложка сливочного масла, ванилин.

Какао смешать с сахаром, добавить сливки и варить на маленьком огне до тех пор, пока глазурь не загустеет. Затем добавить масло и ванилин.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Торты и пирожные с фруктами	5
Шоколадные торты и пирожные	18
Безе	26
Ореховые торты и пирожные	29
Творожные торты и пирожные	38
Другие торты и пирожные	44
Торты без выпечки	49
Кремы, глазури	57

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

Художественный редактор **А.Г. Лютиков**
Технический редактор **К.В. Силаева**
Редактор **Г.С. Выдревич**
Корректор **В.Н. Леснова**
Художник **А.Ю. Котова**

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Подписано в печать 24.04.2007.

Формат 70x100 ¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Тираж 7000 экз. Заказ № 2781

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org