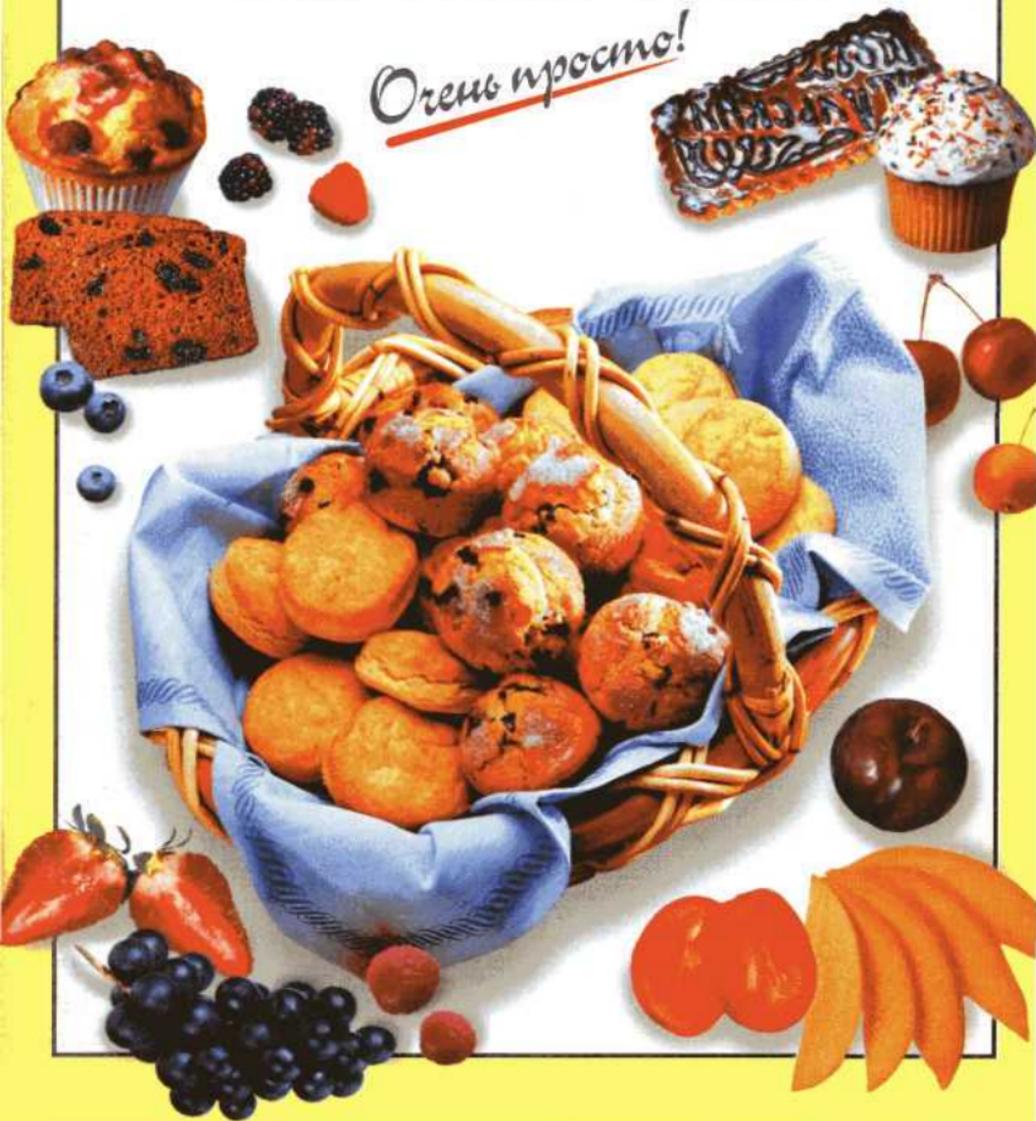


# КЕКСЫ, КУЛИЧИ, ПРЯНИКИ

*Очень просто!*



ББК 36.991  
К 33

Составитель *К. В. Силаева*

**К 33**      **Кексы, куличи, пряники** / Сост. К. В. Силаева. —  
М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2006. — 64 с.

Из всего многообразия домашней выпечки, пожалуй, самыми вкусными и действительно «домашними» являются кексы, куличи и пряники. И хотя печь их не очень просто, ваши старания будут сторицей вознаграждены, когда стол украсит ароматный и необычайно вкусный кекс или кулич.

В предлагаемой книге вы найдете самые разнообразные рецепты приготовления кексов, куличей и пряников, от самых простых, традиционных, до оригинальных, которыми вы сможете удивить даже видавших виды гурманов.

© «Терция», составление, 2002  
© «Терция», оформление, 2002  
© ООО «Издательство «Эксмо», 2006

ISBN 5-699-01383-0

[www.infanata.org](http://www.infanata.org)

## Предисловие

Из всего многообразия домашней выпечки, пожалуй, самыми вкусными и действительно «домашними» являются кексы, куличи и пряники. И хотя печь их не очень просто, ваши старания будут сторицей вознаграждены, когда стол украсит ароматный и необычайно вкусный кекс или кулич.

Для начала скажем несколько слов об этих кондитерских изделиях.

Кекс – блюдо, пришедшее к нам из Англии. Кексом называется сдобное кондитерское изделие, в котором начинка (орехи, изюм, цукаты, свежие и засахаренные фрукты, шоколад и пр.) замешивается в тесто. В этом кексы похожи на наши куличи, но технология приготовления этих блюд различна.

Чаще всего кексы пекут из масляного бисквитного теста. Его основой является большое количество сливочного масла (реже – маргарина). Традиционно все составляющие теста взбивают по отдельности, затем осторожно и быстро соединяют их. Тесто получается воздушным и довольно жидким. Его быстро переливают в подготовленную форму и ставят в духовку. С таким тестом следует обращаться очень осторожно, не встряхивать – иначе кекс оседет.

Классические кексы пекут в специальных прямоугольных формах, готовые изделия имеют вид брусков. Однако в настоящее время очень популярны кексы, приготовляемые и в круглых формах, с отверстием в центре.

Кулич – это сдобный праздничный хлеб, который у нас традиционно пекут на Пасху. Для пригото-



ления куличей используют большое количество продуктов, и все только высшего качества. Приготовление кулича требует мастерства и терпения, кроме того, оно занимает много времени.

Куличи пекут из дрожжевого (сдобного теста), в которое кладут в большом количестве масло, яйца, сахар, разнообразные пряности (ванилин, кардамон, лимонную цедру, реже – корицу, гвоздику и мускатный орех), эссенции (ванильную, ореховую, с ягодными и фруктовыми ароматами) и всевозможные сладкие добавки (изюм, курагу, цукаты и засахаренные фрукты и ягоды, орехи, шоколад, какао-порошок, мармелад, варенье и пр.). Обработке продуктов и последовательности их соединения следует уделять особенное внимание и точно соблюдать технологию приготовления, описанную в рецепте.

Выпекают куличи обычно в формах, готовые изделия часто сверху покрывают глазурью (или делают надписи глазурью) и украшают изюмом, орехами, цукатами, рисунками из шоколадной или белковой массы.

Название «пряник» происходит от слова «пряности», наличие которых в этих изделиях является их особенностью. Издревле пряники были национальным лакомством русских и поляков, литовцев и эстонцев, немцев и шотландцев. Когда-то пряники готовились только на меду, так как сахар, привозимый из дальних стран, был очень дорог. В настоящее время их готовят и на одном сахаре, и на смеси сахара с медом.

В зависимости от содержания сахара и меда существуют три вида основного пряничного теста: медовое, сахарное и медово-сахарное. Остальные продукты являются постоянными: мука, жиры (чаще всего сливочное масло), яйца, разрыхлители и пряности (гвоздика, корица, ванилин, кардамон, мускатный орех, лимонная или апельсиновая цедра), смешанные в различных пропорциях.

**4** Пряники делают самой разнообразной формы и величины. Пряничное тесто очень быстро черствеет.



Поэтому пряники, чтобы они оставались свежими и мягкими, после выпечки сразу же покрывают глазурью (чаще всего сахарным сиропом).

Если же пряники нужно сохранить свежими, не покрывая глазурью, их нужно положить в полиэтиленовый пакет и туго завязать.

# КЕКСЫ



## Классический кекс

*1 1/4 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, тертая цедра и сок 1/2 лимона, сахарная пудра для украшения.*

Размягченное масло или маргарин взбить, добавляя постепенно сахар. Затем, продолжая взбивать, по одному ввести яичные желтки. После каждого желтка смесь взбивать до однородной массы. Затем добавить тертую цедру и сок лимона, постепенно вмешать муку. Белки в отдельной посуде взбить в крепкую густую пену и осторожно смешать с тестом. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями или мукой форму, разровнять и поставить в разогретую до 160–180° С духовку. Выпекать около 45–50 мин. Остывший кекс извлечь из формы, переложить на блюдо. Когда он остынет, посыпать сахарной пудрой.



## Сливочный кекс

**6** *3 стакана муки, 2 стакана сахара, 250 г сливочного масла, 4 яйца, 1/2 ст. ложки ванильной эссенции, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки*

*соли, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 стакан молока, сахарная пудра для украшения.*



Сахар соединить с размягченным маслом и растереть, пока сахар полностью не растворится. Продолжая взбивать, по одному ввести яйца, добавить ванильную эссенцию.

В отдельную глубокую посуду просеять муку с разрыхлителем, содой и солью. В другой посуде смешать лимонный сок с молоком. Поочередно, небольшими порциями вмешать муку и молоко с лимонным соком в сливочную смесь. Все хорошо перемешать и выложить тесто в смазанную маслом форму. Поставить ее в разогретую до 180° С духовку и выпекать в течение 1 ч 10 мин. Готовый кекс вынуть из духовки, дать ему постоять в форме около 10 мин, затем аккуратно извлечь его из формы и положить на блюдо. По желанию можно посыпать сахарной пудрой.



### **Кекс на яичных желтках**

*2 1/2 стакана муки, 5 яичных желтков, 1/2 стакана сливочного масла, 1 1/2 стакана сахарной пудры, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1 пакетик пекарского порошка (или по 1 ч. ложке соды и уксуса), цедра 1/2 лимона или ванилин, сахарная пудра с ванилином для украшения.*

Хорошо взбить сливочное масло с сахарной пудрой. Продолжая взбивать смесь, добавить по одному желтки и целое яйцо. Влить чуть подогретое молоко с растворенным в нем пекарским порошком (или смесью соды и уксуса), добавить тонко натертую цедру лимона (ванилин) и муку. Вылить смесь в хорошо смазанную маслом и подпыленную мукой форму для кекса. Поставить ее в духовку, нагретую до 180° С. Выпекать примерно 30–40 мин,



затем достать кекс и аккуратно извлечь его из формы на чистую разделочную доску. Когда кекс совсем остынет, нарезать его ломтиками и посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.



### Масляный кекс

*1/2 стакана муки, 5 яиц, 3/4 стакана сахара, 250 г сливочного масла или маргарина, цедра 1 лимона.*

Масло и сахар смешать миксером. Добавить яйца и продолжать взбивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Во время взбивания добавлять небольшими порциями муку. Все хорошо вымесить, пока не получится густая однородная масса. Цедру лимона натереть на мелкой терке, добавить в тесто, еще раз все хорошо перемешать и выложить в форму. Выпекать 30–35 мин в предварительно нагретой до 200° С духовке.



### Кекс на кефире

*3–3 1/2 стакана муки, 1 1/2 стакана сахара, 150 г сливочного масла, 2 1/2 стакана кефира или кислой простокваши, 4 яйца, 50 г изюма, 50 г очищенных грецких орехов, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки уксуса или лимонного сока, панировочные сухари, соль, сахарная пудра по вкусу.*

Растереть яйца с сахаром. Добавить размягченное масло, кефир, изюм и измельченные орехи. Соду погасить уксусом или лимонным соком и вылить в яично-масляную смесь. Всыпать муку, соль по вкусу, все хорошо



перемешать. Форму или противень с высокими бортами смазать маслом и слегка посыпать мукой или панировочными сухарями. Тесто выложить в форму и поставить в разогретую до 200° С духовку. Через 15–20 мин огонь уменьшить и выпекать еще 20–25 мин. Кекс можно считать готовым, если он хорошо зарумянился, а посередине образовалась небольшая трещина.

Готовый кекс вынуть из духовки, дать ему остыть, затем извлечь из формы на разделочную доску. Положить кекс на блюдо и посыпать сахарной пудрой.



### Кекс на сметане

*3 стакана муки, 1 1/2 стакана сахара, 400 г нежирной сметаны, 2 яйца, 50 г изюма, 50 г кураги, 50 г очищенных грецких орехов, по 1/2 ч. ложки соды и уксуса или лимонного сока, панировочные сухари, сахарная пудра для украшения.*

Растереть яйца с сахаром, влить сметану. Добавить соду, гашенную уксусом или лимонным соком. Всыпать просеянную через частое сито муку и ложкой вымесить мягкое однородное тесто. Изюм и курагу вымыть, ошпарить кипятком и обсушить. Курагу нарезать маленькими кусочками, орехи мелко порубить или истолочь. Положить подготовленные изюм, курагу и орехи в тесто, все хорошо перемешать.

Тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или панировочными сухарями. Поставить форму в нагретую до 160–180° С духовку и выпекать примерно 30–40 мин. Кекс готов, когда он хорошо зарумянится и посередине образуется трещина. Достать кекс из духовки и дать ему немного остыть, не вынимая из формы. Затем осторожно выложить его на блюдо



или разделочную доску. Когда кекс полностью остынет, посыпать его сахарной пудрой.



### Творожный кекс

*500 г творога, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 80 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 яйца, 50 г изюма, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки уксуса, сахарная пудра для украшения.*

Творог хорошо растереть или пропустить через мясорубку. Всыпать к нему сахар, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло (оставить немного для смазывания формы), яйца, соду (ее нужно предварительно погасить уксусом), промытый, ошпаренный кипятком и обсушенный изюм. Все тщательно перемешать. Смешать муку и крахмал и добавить в творожную массу. Замесить негустое тесто.

Противень с высокими бортами или форму обильно смазать сливочным маслом, выложить тесто. Поставить кекс в разогретую до 160° С духовку и выпекать на маленьком огне примерно 30–40 мин.

Готовый кекс немного охладить, не вынимая из формы, затем аккуратно выложить на разделочную доску или блюдо, нарезать кусочками и посыпать сахарной пудрой.



### Творожно-лимонный кекс

*2 стакана муки, 250 г маргарина, 1 стакан сахара, 250 г нежирного творога, 3 яйца, 1 большой лимон, 1 ч. ложка соды, соль по вкусу.*



Отделить белки от желтков. Растереть маргарин с сахаром и солью до полного растворения сахара. Продолжая растирать, ввести по одному желтки. Каждый последующий желток добавлять только после того, как предыдущий полностью соединится с масляной смесью.

Творог протереть через сито и осторожно соединить с масляно-яичной смесью. Натереть на терке лимон вместе с кожурой. Добавить тертый лимон и соду в тесто. Всыпать просеянную муку и все тщательно перемешать. Взбить яичные белки в стойкую густую пену и добавить их к тесту. Смешивать тесто с взбитыми белками надо очень осторожно. Положить приготовленное тесто в заранее подготовленную обильно смазанную маслом форму, наполнив ее примерно на  $\frac{2}{3}$  объема. С помощью ножа аккуратно разровнять поверхность теста и поставить форму в разогретую до  $180^{\circ}\text{C}$  духовку. Выпекать кекс примерно 1 ч 30 мин. Если после 15–20 мин с начала выпекания на поверхности кекса образовалась темная корочка, но сам он еще не пропекся, нужно покрыть верхушку кекса фольгой или пергаментной бумагой.

Когда кекс будет готов, вынуть форму из духовки и оставить кекс остывать, не вынимая из формы. Готовый кекс выложить на широкое плоское блюдо и посыпать сахарной пудрой.



### Кекс на сгущенном молоке

2 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г сметаны (желательно кислой), 200 г сгущенного молока с сахаром, 2 яйца, 1 ч. ложка пекарского порошка или по  $\frac{1}{3}$  ч. ложки соды и лимонного сока, изюм и орехи по вкусу, сахарная пудра для украшения.



Растереть яйца с сахаром, влить сгущенное молоко и сметану. Добавить муку с пекарским порошком или содой, погашенной лимонным соком. Противень с высокими бортами или форму смазать маслом и слегка посыпать мукой. Выложить в нее тесто и аккуратно разровнять его. Поставить кекс в разогретую до 160–180° С духовку и выпекать около 30–40 мин.

Готовый кекс немного охладить, не вынимая из формы, затем аккуратно выложить на блюдо. Когда кекс полностью остынет, посыпать его сахарной пудрой.



### Кекс на майонезе

*1 1/2 – 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г майонеза, 2 яйца, 1 ч. ложка корицы, 1/2 ч. ложки молотого кардамона, 1 ч. ложка соды.*

Яйца взбить с сахаром до полного его растворения. Затем добавить измельченные пряности, майонез и смешанную с содой муку. Все тщательно перемешать ложкой, чтобы получилось мягкое однородное тесто. Вымешенное тесто переложить в смазанную маслом форму и поставить в разогретую до 160–180° С духовку. Выпекать 30–40 мин. Готовый кекс немного охладить, не вынимая из формы, затем аккуратно выбить на блюдо. Когда кекс полностью остынет, посыпать его сахарной пудрой.



### Медовый кекс с ореховой глазурью

*Для теста: 1 кг муки, 750–800 г меда, 500 г сахара, 500 г маргарина, 250 г измельченных грецких*

*орехов, 250 г молотого миндаля, 1 1/2 ч. ложки соды, 10 яиц.*

*Для ореховой глазури: 1 кг сахара, 250 г измельченных грецких орехов.*



Растопить в толстостенной кастрюле мед, сахарный песок и маргарин на слабом огне, не доводя до кипения. Когда сахар полностью растворится, снять смесь с огня и дать ей остыть примерно до комнатной температуры. Всыпать в остывшую смесь муку, соду, измельченные грецкие орехи, молотый миндаль, влить взбитые в пену яйца. Все тщательно перемешать и переложить в смазанную форму для кекса. Поставить ее в разогретую до 180° С духовку и выпекать около 15–20 мин. Готовый кекс вынуть из духовки и дать ему немного остыть в форме (верх кекса накрыть чистой полотняной салфеткой).

Приготовить ореховую глазурь следующим образом. Сахар с небольшим количеством воды растопить на медленном огне. Когда сахар растворится полностью, добавить к нему измельченные грецкие орехи (2–3 ст. ложки оставить для украшения). Уварить массу до густоты, затем снять ее с огня и дать немного остыть.

Кекс выложить на блюдо, покрыть его ореховой глазурью, сверху посыпать оставшимися грецкими орехами.



### **Медово-апельсиновый кекс**

*3 стакана муки, 3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан сахарной пудры, 200 г меда, 1 стакан крепко заваренного чая, 1 стакан засахаренных апельсиновых корочек, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 1 ч. ложка молотой корицы, 1/2 ч. ложки молотой гвоздики, 1 ч. ложка соды, сахарная пудра для украшения.*



В глубокую посуду выложить мед и развести его, медленно размешивая, горячим крепким чаем.

Продолжая размешивать, добавить по очереди сахарную пудру, растительное масло, измельченные орехи, соду, корицу, нарезанные засахаренные апельсиновые корочки, гвоздику и муку. Все очень тщательно вымесить и вылить получившуюся массу в смазанную маслом и подпыленную мукой форму для кекса. Поставить ее в разогретую до 160–180° С духовку и выпекать примерно 30–40 мин.

Готовый кекс немного охладить, не вынимая из формы, затем аккуратно выложить на блюдо. Когда кекс полностью остынет, посыпать его сахарной пудрой.



### Медовый кекс с изюмом и курагой

*3 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 150 г сливочного масла, 9 яиц, 1 стакан меда, 150 г изюма без косточек, 150 г кураги, 200 г очищенного миндаля или грецких орехов, 1 лимон, 1 ст. ложка молотой корицы, 1/2 ч. ложки соды, панировочные сухари, соль по вкусу.*

Масло размягчить и взбить с сахаром. Взбивая, ввести по одному яйца. Продолжая взбивать, влить растопленный и охлажденный до комнатной температуры мед. Изюм и курагу промыть, ошпарить кипятком и обсушить. Миндаль или грецкие орехи мелко нарубить. Цедру лимона нарезать тонкой соломкой, мякоть лимона и курагу – маленькими кусочками. Изюм, орехи, цедру и мякоть лимона добавить в тесто, затем всыпать смешанную с содой, корицей и солью муку. Тесто тщательно вымесить.

Смазать растопленным сливочным маслом форму, густо посыпать ее панировочными сухарями и выложить в нее тесто. Поставить форму в разогретую до 160–

180° С духовку и выпекать примерно 50–60 мин. Готовый кекс охладить, не вынимая из формы, затем аккуратно выложить на блюдо.

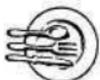


### Лимонный кекс

*1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 2 ст. ложки какао-порошка, 3 ст. ложки молока, 1 лимон.*

Сливочное масло растопить, затем соединить с сахаром и взбить до образования однородной массы (сахар должен полностью раствориться). Отдельно взбить яйца с молоком и смешать с масляной смесью. Постепенно добавляя муку, вымесить пышное тесто.

Из лимона выдавить сок, цедру мелко натереть. Добавить в тесто 2 ст. ложки лимонного сока, тертую цедру и какао-порошок. Форму для кекса выложить промасленной пергаментной бумагой. Тесто выложить в подготовленную форму, разровнять. Поставить ее в разогретую до 180–200° С духовку и выпекать около 40–45 мин. Готовый кекс охладить, не вынимая из формы, затем выложить на блюдо.



### Кекс с черной смородиной

*250 г муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1/2 стакана молока, цедра 1 лимона, 250 г черной смородины.*

Размягченное сливочное масло взбить с сахаром до консистенции крема, затем добавить по одному



яичные желтки, чуть подогретое молоко, тонко натертую цедру лимона. Всыпать часть муки и все тщательно размешать. Затем взбить 3 белка в густую стойкую пену и осторожно соединить с общей массой. Добавить оставшуюся муку и замесить тесто. Примерно  $\frac{2}{3}$  теста вылить в форму, смазанную растительным маслом и посыпанную мукой. Смородину аккуратно разложить по всей площади теста в форме, залить оставшимся тестом и осторожно разровнять его. Поставить форму в разогретую до  $150^{\circ}\text{C}$  духовку и выпекать изделие в течение 40–50 мин. Готовый кекс охладить, не вынимая из формы, затем аккуратно выложить на блюдо и посыпать сверху сахарной пудрой.



### Ананасовый кекс

*Для теста: 1 стакан муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 пакетик пекарского порошка, сахарная пудра для украшения, ванилин, соль по вкусу.*

*Для начинки: 600 г консервированных ананасов, 2–3 ст. ложки сиропа от консервированных ананасов,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара.*

Тщательно растереть размягченное масло (оставить 30–40 г для смазывания формы) с сахаром, так, чтобы получился густой однородный крем, затем добавить яйцо и все хорошо взбить. Добавить слегка подогретое молоко, ванилин, муку, смешанную с пекарским порошком, и замесить тесто. Положить масло в форму, поставить в горячую духовку на 2–3 мин, чтобы масло растопилось. Тщательно промазать им стенки посуды. Выложить в форму примерно половину теста, разровнять.



Приготовить начинку: ананасы с сиропом смешать с сахаром. Выложить ровным слоем подготовленную начинку на тесто в форме. Сверху залить оставшимся тестом, разровнять. Поставить форму в разогретую до 180° С духовку и выпекать изделие в течение 40–50 мин. Готовый кекс охладить, не вынимая из формы. Затем переложить на блюдо и посыпать сверху сахарной пудрой.



### Банановый кекс

*1/4 стакана муки, 3 очень спелых банана, 1 стакан сахара, 2 яйца, 125 г сливочного масла, 1/4 стакана молока, соль по вкусу.*

Бананы размять вилкой, добавить взбитые в пену яйца, сахар и все смешать в большой посуде. Используя миксер, взбить смесь до полного растворения сахара. Масло растопить на медленном огне и охладить до комнатной температуры. Помешивая банановую смесь, добавить масло, соль, всыпать муку и влить молоко и замесить тесто.

Смазать форму маслом и переложить в нее тесто. Поставить форму в разогретую до 180° С духовку и выпекать примерно 1 ч. Готовый кекс достать из духовки, дать постоять около 15 мин, после чего аккуратно выложить из формы.



### Воздушный кекс на творожных сырках

*2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 4–5 сливочных сырков, 1 яйцо, 4 яич-*



ных белка, 2 яичных желтка,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды,  $\frac{1}{3}$  ч. ложки лимонного сока, 2 ч. ложки высушенных и измельченных апельсиновых корочек, сахарная пудра, шоколад по вкусу.

Размягченное (но не растопленное) масло растереть добела с сахаром, добавить сырки и продолжать растирать до полного растворения сахара. Затем ввести яйцо и предварительно взбитые желтки. Добавить апельсиновые корочки, соду и сок лимона, все хорошо перемешать. Затем добавить муку, взбитые в стойкую пену белки и быстро замесить воздушное однородное тесто.

Сразу же выложить его в обильно смазанную размягченным сливочным маслом форму, заполнив ее не более чем на  $\frac{3}{4}$  объема. Так же быстро и аккуратно, не встряхивая, поставить в нагретую до 180–200° С духовку. Выпекать кекс примерно 1 ч.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть, затем аккуратно извлечь из формы и переложить на блюдо.

Посыпать остывший кекс сахарной пудрой или шоколадом, натертым на мелкой терке.



### Кекс с изюмом, орехами и засахаренными вишнями

250 г муки, 220 г сливочного масла, по 120 г светлого и черного изюма без косточек, 110 г измельченного крупного изюма с косточками, 50 г засахаренных апельсиновых корочек, 75 г засахаренной вишни, 50 г молотого миндаля, 25 г очищенного и крупно нарубленного миндаля, 1 ч. ложка пекарского порошка, 220 г сахарной пудры, 3 яйца, 1 ст. ложка хереса, коньяка или рома, цедра 1 лимона, сливочное масло для смазывания формы.



Взбить масло миксером до консистенции суфле, ввести сахарную пудру и мелко натертую цедру лимона. Продолжать взбивать смесь добела. В другой посуде взбить яйца в пену. Добавить ее небольшими порциями во взбитое масло, тщательно взбивая его после каждого добавления.

В приготовленный яично-масляный крем осторожно просеять через сито муку, смешанную с пекарским порошком. Все хорошо перемешать.

Смешать весь изюм, измельченные апельсиновые корочки, вишни и молотый миндаль. Сбрызнуть массу хересом, коньяком или ромом, затем ввести ее в тесто и все хорошо перемешать.

Выложить дно и стенки формы промасленной пергаментной бумагой или калькой. Положить тесто в форму так, чтобы оно равномерно растеклось по всему пространству, центр слегка продавить небольшим блюдцем, затем посыпать поверхность кекса крупно нарубленным миндалем.

Поставить форму в духовку, разогретую до 150–160° С, и выпекать около 3 ч. Готовый кекс вынуть из духовки, дать немного остыть в форме (примерно 15 мин), затем, взяв за концы бумаги, осторожно извлечь кекс из формы и выложить на блюдо. Когда он полностью остынет, можно посыпать сахарной пудрой.



### **Кекс с сухофруктами**

*4 стакана муки, 1 1/2 стакана сахара, 4 яйца, 1 стакан растительного масла, 40 г сливочного масла, 1 1/2 ч. ложки соды, 2 стакана сухофруктов (смеси сушеных персиков, груш, кураги, изюма, чернослива и фиников), 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка тертой цедры лимона, 1 стакан молока.*



Яйца взбить с сахаром до образования густой пены. Влить в нее тонкой струйкой растительное масло и продолжать взбивать. Сухофрукты тщательно вымыть, обсушить и мелко нарезать. Грецкие орехи мелко порубить.

Молоко слегка подогреть. Смешать его с мукой, содой, яичной смесью, подготовленными сухофруктами и орехами. В конце замешивания ввести подсушенную и мелко натертую цедру лимона.

Переложить приготовленное тесто в обильно смазанную размягченным сливочным маслом форму, заполнив ее не более чем на  $\frac{3}{4}$  объема. Поставить форму в нагретую до  $180^{\circ}\text{C}$  духовку. Выпекать изделие около 1–1  $\frac{1}{2}$  ч.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть, затем аккуратно извлечь из формы и положить на блюдо.



### Ореховый кекс

*Для теста:* 2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 яйца, 1  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, 1 пакетик пекарского порошка, ванильный сахар, соль по вкусу.

*Для ореховой смеси:*  $\frac{3}{4}$  стакана любых очищенных орехов, 2 ст. ложки сахара, молотая корица по вкусу.

Растереть размягченное масло с сахарной пудрой, затем, хорошо взбивая, добавить яйца. Помешивая, ввести ванильный сахар, сметану и муку, смешанную с пекарским порошком и солью.

Приготовить ореховую смесь следующим образом. Очищенные орехи мелко порубить, смешать с сахаром и молотой корицей.



Насыпать половину ореховой смеси на дно смазанной маслом формы. Залить сверху половиной теста, после чего насыпать ровным слоем оставшуюся ореховую смесь и залить оставшимся тестом.

Поставить форму в нагретую до 180° С духовку. Выпекать изделие примерно 40 мин. Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть, затем аккуратно извлечь из формы и положить на блюдо.



### Кекс с пряностями

*375 г муки, 300 г сливочного маргарина, 275 г сахара, 6 яиц, 1-1 1/2 ч. ложки молотого кардамона, по 1 ч. ложке молотых гвоздики и корицы, 1 ч. ложка тертого мускатного ореха, 1-2 консервированных в сиропе корня имбиря (по возможности), 2 ч. ложки пекарского порошка, 2 ст. ложки взбитых сливок, 4 ст. ложки рома, сахарная пудра и соль по вкусу.*

Тщательно взбить размягченный (но не растопленный) маргарин с сахаром и солью. Взбивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Затем ввести по одному яйца и взбивать смесь до образования стойкой пены, добавить пряности (кардамон, корицу, гвоздику и мускатный орех). Измельчить корень имбиря на терке, соединить его с сиропом (1 ст. ложка) и подмешать в яичную смесь. После этого добавить муку, смешанную с пекарским порошком, сливки, ром и тщательно вымесить всю массу.

Наполнить приготовленным тестом смазанную маслом форму (примерно на  $\frac{3}{4}$  объема) и поставить ее в разогретую до 175° С духовку. Выпекать в течение 1 ч.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть, после чего аккуратно извлечь из формы



и положить на блюдо. Сверху посыпать сахарной пудрой.



### Шафранный кекс

*1 стакан муки,  $\frac{1}{3}$  стакана сахара, 50 г сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана изюма,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 1–2 яйца,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки соли,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки соды,  $\frac{1}{5}$  ч. ложки молотого шафрана, сахарная пудра для украшения.*

Шафран предварительно замочить в небольшом количестве воды ( $\frac{1}{4}$  стакана) на 24 ч.

Половину количества сахара растереть с яйцом, немного нагреть и охладить. Остальной сахар всыпать в молоко. Нагревать молоко до тех пор, пока сахар не растворится, затем охладить. Соду и соль перемешать с мукой. Масло растереть деревянной ложкой в пышную пену, затем перемешать с яичной и молочной смесями. Всыпать туда муку, промытый и обсушенный изюм, влить шафранную настойку. Замесить тесто. Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и поставить в духовку, разогретую до 200° С. Выпекать кекс в течение 40–50 мин. Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть, затем аккуратно извлечь из формы и положить на блюдо. Остывший кекс посыпать сахарной пудрой.



### Ореховый кекс с ванильной глазурью

*Для теста:  $\frac{2}{3}$  стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 170 г сливочного масла или маргарина, 5 яиц,*

200 г очищенных грецких орехов или фундука,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды, ванилин.

Для прослаивания: любое густое варенье.

Для глазури: 1 стакан (с горкой) сахарной пудры, ванилин, 4 ст. ложки воды.

Для украшения: половинки очищенных грецких орехов.



Масло или маргарин, сахар, желтки и ванилин растереть в пену. Добавить измельченные орехи (оставить немного для обсыпки формы), взбитые в пену белки, смешанную с содой муку. Тесто осторожно вымесить ложкой.

Форму смазать маслом, присыпать мукой, оставшимися растертыми орехами. Выложить в форму тесто и поставить ее в заранее нагретую до  $170^{\circ}\text{C}$  духовку на 35 мин.

Приготовить глазурь следующим образом. Сахарную пудру смешать с ванилином, залить кипятком и растереть ложкой или деревянной лопаточкой до получения однородной массы.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть, затем аккуратно извлечь из формы и положить на блюдо. Разрезать остывший кекс вдоль пополам и смазать половины любым вареньем, затем соединить. Готовый кекс покрыть приготовленной глазурью, сверху украсить половинками грецких орехов.



### Кокосовый кекс

Для теста: 150 г муки, 125 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 200 г сахара, 3 ст. ложки молока, 2 ст. ложки тертой мякоти кокосового ореха, 2 ст. ложки какао-порошка,  $\frac{1}{2}$  пакетика ванильного сахара, 2 ч. ложки пекарского порошка или по 1 ч. ложке уксуса и соды, соль по вкусу.



Для украшения: 1 стакан сахарной пудры, 1 ст. ложка какао-порошка, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 ч. ложка крепкого кофейного настоя, 1 ст. ложка тертой мякоти кокосового ореха, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Размягченное (но не растопленное) масло или маргарин растерать с желтками и сахаром до тех пор, пока сахар не растворится. Затем добавить в масляный крем тертую мякоть кокосового ореха, какао-порошок и ванильный сахар, все хорошо перемешать. Не прекращая помешивать, добавить небольшими порциями муку, пекарский порошок (или соду, погашенную уксусом), соль по вкусу. Ввести взбитые в крепкую пену белки и постепенно влить чуть теплое молоко. Осторожно замесить легкое воздушное тесто.

Форму смазать маслом, выложить в нее приготовленное тесто. Поставить форму в духовку, разогретую до 180° С, и выпекать кекс в течение 40–45 мин.

Все продукты для украшения перемешать и взбить венчиком до получения крема.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть, затем извлечь из формы и положить на блюдо. Остывший кекс смазать полученным кремом.



### Фруктовый кекс с корицей

250 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 2 стакана любого фруктового или ягодного компота (можно заменить вареньем, размешанным с водой), 1 стакан измельченных грецких орехов, 1 стакан изюма, 4 стакана муки, 1 ст. ложка молотой корицы, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, сахарная пудра для украшения.



Размягченное масло растереть с сахаром до полного его растворения. Затем влить в масляную смесь чуть подогретый компот, перемешать. Продолжая перемешивать, всыпать небольшими порциями муку, смешанную с содой. Добавить молотую корицу, измельченные орехи, промытый и обсушенный изюм, уксус. Все вымесить до получения однородного теста.

Форму смазать маслом, на дно постелить промасленную пергаментную бумагу или кальку. Выложить в подготовленную форму тесто и поставить ее в духовку, разогретую до 170–180° С. Выпекать примерно 1 ч.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть, затем аккуратно извлечь из формы и положить на блюдо. Остывший кекс посыпать сахарной пудрой.



### Фисташковый кекс

*Для теста: 350 г муки, 3 яйца, 250 г очищенных фисташек, 300 г сахара, 1 ч. ложка молотой корицы, 250 г сливочного масла, 1 пакетик разрыхлителя, 1 ст. ложка измельченной цедры апельсина, 200 г сметаны.*

*Для украшения: 1/2 стакана густых сливок, 1/3 стакана сахарной пудры, 1 апельсин, 50 г фисташек.*

Перемешать очищенные от кожуры и крупно нарубленные фисташки с молотой корицей. Растереть размягченное сливочное масло с сахаром и цедрой апельсина. Взбивая миксером, ввести одно за другим яйца.

Муку смешать с разрыхлителем, добавить в масляную смесь, вымесить тесто. Затем небольшими частями влить в это тесто сметану и тщательно перемешать, чтобы тесто получилось однородным. Половину теста выложить в густо смазанную маслом форму, сверху положить



слоем фисташковую массу с корицей, разровнять ее. Выложить сверху оставшееся тесто, снова разровнять.

Поставить форму в духовку, разогретую до 230° С. Выпекать около 50–60 мин. Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть, затем аккуратно извлечь из формы и положить на блюдо.

Охлажденные сливки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену, затем переложить ее в кондитерский шприц. Очищенный от кожуры и белых пленок апельсин разделить на дольки, а дольки нарезать поперек кусочками. Выдавить из шприца на остывший кекс розочки из взбитых сливок, разложить между ними кусочки апельсина и посыпать фисташками.



### Английский кекс

*3 стакана муки, 1 пакетик разрыхлителя, 2 стакана сахара, 375 г сливочного масла, 10 яиц, 150 г изюма без косточек, 50 г засахаренных апельсиновых корочек, ванилин по вкусу, сахарная пудра для украшения.*

Отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром добела. Добавить размягченное (но не растопленное) масло. Все хорошо взбить, смешать с 2 ст. ложками муки. Апельсиновые корочки мелко порубить. Муку с разрыхлителем просеять через мелкое сито. Соединить все продукты, вымесить тесто ложкой. Белки взбить в крепкую пену, осторожно ввести в тесто.

Форму хорошо смазать растопленным сливочным маслом и заполнить примерно наполовину тестом. Поставить в нагретую до 160° С духовку и выпекать около 40–50 мин. Готовый кекс достать из духовки, дать ему

немного остыть, затем извлечь из формы и положить на блюдо. Остывший кекс посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.



### Заварной кекс (шотландская кухня)

*175 г пшеничной муки, 220 г сахарной пудры, 4 яйца, 1/2 ч. ложки молотой корицы, сушеная цедра 1/2 лимона.*

В глубокой, широкой кастрюле-пароварке с небольшим количеством кипящей воды взбить над паром яйца и сахарную пудру добела. Муку, смешанную с корицей и растолченной в порошок цедрой лимона, маленькими порциями подсеивать через сито к яичной смеси, продолжая взбивать ее на пару.

Получившееся тесто влить в смазанную маслом форму (ее дно нужно предварительно застелить промасленной пергаментной бумагой или калькой), разровнять. Посыпать тесто сверху сахарной пудрой и поставить форму в духовку, разогретую до 200° С. Выпекать примерно 40–50 мин.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть, затем извлечь из формы и выложить на блюдо.



### Кекс из манной крупы

*100 г манной крупы, 5 яиц, 200 г сахара, 100 г молотого миндаля, 1 пакетик разрыхлителя, 1 пакетик ванилина, 100 г абрикосового повидла, сахарная пудра по вкусу.*

Осторожно отделить белки от желтков. Взбить желтки с сахаром и ванилином в пену (сахар должен



полностью раствориться), добавить молотый миндаль. Белки взбить в крутую стойкую пену, постепенно добавить манную крупу, смешанную с разрыхлителем. Желтую и белую массу хорошо перемешать.

Переложить подготовленное тесто в хорошо промасленную и посыпанную мукой форму и поставить ее в разогретую до 200–220° С духовку. Выпекать около 20–25 мин.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть, затем разрезать вдоль. Получившиеся коржи промазать абрикосовым повидлом и посыпать сахарной пудрой, затем коржи сложить. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой (по желанию ее можно смешать с ванилином).



### Именинный кекс

*Для теста: 400 г муки, 300 г масла, 8 яичных желтков, 400 г сахара, 1/3 стакана изюма без косточек, 1/3 стакана очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка засахаренных апельсиновых корочек.*

*Для крема: 2 яичных белка, 1/2 стакана сахарной пудры.*

Растереть масло добела. В другой посуде также добела растереть желтки с сахаром. Соединить их с растертым маслом, добавить промытый и обсушенный изюм, молотые орехи и измельченные апельсиновые корочки. Все перемешать, всыпать муку и быстро замесить однородное пышное тесто. Переложить его в обильно смазанную маслом форму, заполнив ее на  $\frac{3}{4}$  объема. Осторожно, стараясь не встряхивать, поставить форму в нагретую до 180° С духовку и выпекать при этой температуре около 30–40 мин.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть. Затем извлечь кекс из формы и выложить на блюдо.



Приготовить крем: белки взбить с сахарной пудрой в густую массу и переложить ее в кондитерский шприц. Готовый охлажденный кекс украсить приготовленным кремом, отсадив из шприца на поверхность кекса маленькие башенки или цветки.



### **Рождественский кекс**

*600 г муки, 250 г меда, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 6 яиц, 500 г сметаны, 100 г рубленых грецких орехов, 1 ч. ложка молотой корицы, 1 ч. ложка соды, соль по вкусу.*

Размягченное (но не растопленное) масло растереть с сахаром добела, добавить желтки и продолжать растирать массу до полного растворения сахара. Затем добавить теплый растопленный мед, смешанный с корицей, добавить сметану, соль, соду, всыпать муку. Ввести взбитые в крепкую пену белки, быстро замесить легкое пышное тесто (по консистенции оно должно напоминать густую сметану). Быстро выложить его в обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой форму. Осторожно, стараясь не встряхивать, поставить форму в разогретую до 180° С духовку и выпекать примерно 1 ч.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть. Затем извлечь кекс из формы и выложить на блюдо.



### **Цитрусовый кекс с ромом**

*250 г муки, 250 г сливочного масла, 300 г сахарной пудры, 5 яиц, 1 ст. ложка рома или коньяка, 50 г засахаренных апельсиновых корочек, третья цедра 1 лимона,*



*1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка соды, ванилин по вкусу.*

Масло с 250 г сахарной пудры растереть добела. Затем добавить желтки, ром или коньяк, измельченные апельсиновые корочки, соду, лимонный сок и тертую цедру лимона. Все хорошо перемешать. Затем всыпать муку и ввести взбитые в стойкую пену белки. Быстро замесить воздушное тесто, осторожно перемешивая сверху вниз. Так же быстро выложить тесто в форму, обильно смазанную маслом и подпыленную мукой. Осторожно, стараясь не встряхивать, поставить форму в духовку, разогретую до 180° С, и выпекать в течение 1 ч. Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть. Затем извлечь кекс из формы и выложить на блюдо. Когда кекс остынет, посыпать его оставшейся сахарной пудрой, смешанной с ванилином.



### **Воздушный кофейный кекс**

*1 1/4 стакана сахара, 1 стакан просеянной муки, 3 ч. ложки какао-порошка, 2 ч. ложки растворимого кофе, 11 яичных белков, 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Смешать просеянную муку, какао-порошок, кофе и 1/2 стакана сахара. В другой посуде с помощью миксера взбить белки в крепкую густую пену. Продолжая взбивать, добавить в нее соль и оставшийся сахар, подсыпая по 2 ст. ложки за раз. После этого ввести мучную смесь (1/4 стакана за раз) в белки и осторожно перемешать. Добавить ванильный сахар. Вылить тесто в чистую сухую форму с высокими стенками (желательно съемными). Форму следует за-  
**30**      полнять не более чем на 2/3 объема. Поставить ее

в духовку, разогретую до 200° С. Выпекать примерно 35 мин (кекс должен зарумяниться). Первые 25 мин духовку открывать не следует. Когда кекс будет готов, сразу достать его из духовки и снять боковины с формы. Как только кекс остынет, переложить его на блюдо. Сверху можно посыпать сахарной пудрой.



### Двухцветный кекс

*3/4 стакана муки, 4 яйца, 200 г сметаны, 3/4 стакана сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 3 ст. ложки какао-порошка, сахарная пудра и ванилин для украшения.*

Осторожно отделить белки от желтков. Белки взбить с сахаром в крепкую густую пену. Добавить желтки, растертые со сметаной, и аккуратно ввести муку, смешанную с разрыхлителем. Половину теста вылить в смазанную маслом и присыпанную мукой форму. В оставшееся тесто добавить какао-порошок, перемешать и осторожно вылить в форму, чтобы слои теста не перемешались. Поставить кекс в духовку, разогретую до 180° С, и выпекать около 30–40 мин.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть. Затем извлечь кекс из формы и выложить на блюдо. Когда кекс остынет, посыпать его сахарной пудрой, смешанной с ванилином.



### Кекс «Снежинка»

*1 банка сгущенного молока, 1 яйцо, 6 ст. ложек картофельного крахмала, 1/2 ч. ложки соды, 1 лимон.*



Яйцо растереть, добавляя постепенно сгущенное молоко, затем добавить натертую на терке цедру и сок половины лимона. Крахмал смешать с содой и соединить с приготовленной массой.

Хорошо смазать всю форму маслом и обильно посыпать мукой. Дно формы застелить промасленной пергаментной бумагой. Вылить тесто в форму и поставить ее в духовку, разогретую до 160° С. Выпекать около 40–50 мин.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть. Затем извлечь кекс из формы и выложить на блюдо.



### Кофейный кекс с изюмом

*350 г муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 250 г сахарной пудры, 5 яиц, 100 г изюма без косточек, 1 ч. ложка соды, 3–4 ст. ложки крепкого кофе, сахарная пудра и ванилин для украшения, лимонный сок по вкусу.*

Отделить у 3 яиц белки от желтков. Растереть до бела маргарин с сахаром. Не прекращая растирать, добавить постепенно по одному 3 желтка и 2 яйца, влить кофе и все осторожно перемешать. Всыпать в тесто муку и погашенную лимонным соком соду. Обвалить вымытый и слегка распаренный изюм в небольшом количестве муки и добавить к тесту. Все тщательно перемешать. В отдельной посуде взбить белки в крепкую густую пену. Быстро соединить их с тестом, осторожно перемешивая плавными движениями сверху вниз.

Тесто выложить в форму, тщательно смазанную маслом и подпыленную мукой. Поставить форму с кексом в духовку, разогретую до 180° С, и выпекать около 40–50 мин.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему остыть. Затем извлечь кекс из формы и выложить на блюдо.



Когда кекс остынет, посыпать его сахарной пудрой, смешанной с ванилином.



### Кекс «Весенний»

600 г муки, 100 г сливочного масла, 130 г сахарной пудры, 3 яйца, 30 г дрожжей,  $\frac{1}{2}$  стакана воды,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, 3 ст. ложки изюма, очищенные грецкие орехи, ванилин по вкусу.

Дрожжи развести теплой водой, всыпать муку и замесить тесто. Дать подойти в течение 1 ч. Растереть размягченное сливочное масло со 100 г сахарной пудры и яйцами, добавить соль и ванилин. Хорошо перемешать, добавить вымытый и обсушенный изюм и все вновь перемешать. Приготовленное тесто положить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Заполнять следует на  $\frac{2}{3}$  объема. Дать тесту подойти. Когда оно поднимется вровень с краями формы, поставить ее в духовку, разогретую до  $180^{\circ}$  С. Выпекать около 1 ч.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть. Затем извлечь кекс из формы и выложить на блюдо. Когда он полностью остынет, посыпать сверху измельченными грецкими орехами и оставшейся сахарной пудрой.



### Праздничный кекс

1 стакан муки,  $\frac{3}{4}$  стакана сахарной пудры, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана изюма,  $\frac{1}{2}$  стакана очищенных грецких орехов,  $\frac{1}{2}$  стакана кураги,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды, 1 ч. ложка лимонного сока, соль,



*засахаренные апельсиновые корочки или фрукты, очищенные грецкие орехи, сахарная пудра по вкусу.*

Осторожно отделить желтки от белков. Масло с половиной всего количества сахарной пудры растереть добела, присоединить по одному желтки, тщательно размешивая до полного растворения сахара. Добавить соль, соду, погашенную соком лимона, все хорошо перемешать. Всыпать промытые и обсушенные изюм и курагу (ее нужно нарезать маленькими кусочками), измельченные грецкие орехи, перемешать, затем добавить муку и замесить тесто.

Взбить белки с оставшейся сахарной пудрой в крепкую пену, быстро добавить к тесту, аккуратно перемешать сверху вниз. Готовое тесто переложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Поставить ее в духовку, разогретую до 180° С. Выпекать примерно 1 ч.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть. Затем извлечь кекс из формы и выложить на блюдо. Когда кекс остынет, посыпать его сахарной пудрой, украсить половинками очищенных грецких орехов, засахаренными апельсиновыми корочками или фруктами.



### **Кекс «Крошка»**

*200 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахара, 5 яиц, цедра 1 лимона или 1/2 ч. ложки ванилина, 2 ст. ложки какао-порошка, 1/3 ч. ложки соды, лимонный сок по вкусу.*

Растереть размягченное масло или маргарин с сахаром. Добавить яйца, пряности, соду, гашенную лимонным соком, и муку. Замесить тесто, разделить его на 3 части.

**34** В одну часть добавить какао-порошок и хорошо вы-



месить тесто. Форму смазать маслом, слегка присыпать мукой и поместить в нее слой светлого, слой темного и снова слой светлого теста.

Поставить форму в разогретую до 180° С духовку и выпекать примерно 40–50 мин. Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть. Затем извлечь кекс из формы и выложить на блюдо. Когда он полностью остынет, посыпать сахарной пудрой.



### Сырный кекс с абрикосовой начинкой

*Для теста:* 1/2 стакана сахара, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 стакан муки, 1 пакетик пекарского порошка, сахарная пудра для украшения, ванилин, соль по вкусу.

*Для начинки:* 500 г спелых абрикосов, 250 г сырного крема, 3–4 ст. ложки сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка лимонного сока, ванилин по вкусу.

*Для сырного крема:* 180–200 г сыра (желательно мягких сортов), 60 г сливочного масла, 1–2 ст. ложки сливок, соль по вкусу.

Приготовить сырный крем следующим образом. Натереть сыр на мелкой терке, смешать с размяченным маслом, сливками и солью. Тщательно взбить смесь миксером.

Протереть абрикосы (3–4 абрикоса оставить для украшения) через сито или измельчить и взбить их с помощью миксера. Соединить подготовленные абрикосы с сырным кремом, добавить остальные продукты для начинки (сахар, яйца, лимонный сок и ванилин) и перемешать до получения однородной массы.

Приготовить тесто. Для этого смешать сахар и масло, взбить так, чтобы сахар полностью растворил-



ся, добавить яйцо и еще раз хорошо взбить смесь. Влить чуть подогретое молоко, добавить ванилин, соль и все перемешать. Всыпать муку, смешанную с пекарским порошком, и замесить тесто. Поместить половину приготовленного теста в форму и разровнять его. Затем выложить на тесто абрикосовую начинку, разровнять, сверху положить оставшееся тесто.

Поставить форму в разогретую до 180–200° С духовку и выпекать около 1 ч. Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть. Затем извлечь кекс из формы и выложить на блюдо. Когда он полностью остынет, посыпать сахарной пудрой и украсить абрикосами, нарезанными дольками.



### Рассыпчатый кекс

*3/4 стакана муки, 1/2 стакана картофельного крахмала, 60 г сливочного масла или маргарина, 2/3 стакана сахара, 4–5 яиц, 2–3 шт. очищенного горького миндаля, 2 ст. ложки рома или коньяка, 100 г изюма, панировочные сухари, сахарная пудра для украшения.*

Масло или маргарин взбить с сахаром так, чтобы получился воздушный крем. У 2 яиц отделить белки от желтков. По одному ввести в крем яйца и желтки, каждый раз хорошо взбивая смесь. Добавить натертый на мелкой терке горький миндаль, влить ром или коньяк, всыпать смесь крахмала с мукой, промытый и обсушенный изюм. Все хорошо перемешать. После этого ввести взбитые в крепкую густую пену белки. Тесто еще раз осторожно перемешать.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму. Поставить ее в нагретую до 180° С духовку и выпекать примерно

40–45 мин. Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть. Затем извлечь кекс из формы и выложить на блюдо. Когда он остынет, посыпать сахарной пудрой.



### Кофейный кекс с шоколадной начинкой

*Для теста:* 70 г сливочного масла, 120 г пшеничной муки,  $\frac{1}{2}$  пакетика пекарского порошка, 2 яйца, 100 г сахара, соль по вкусу.

*Для пропитки:* 1 стакан крепкого кофе, 2 ст. ложки рома.

*Для начинки:* 240 г темного шоколада, 250 г сливок, 1 ч. ложка тертой цедры апельсина.

*Для глазури:* 100 г горького шоколада, 4 ст. ложки крепкого кофе, 120 г сахарной пудры, 20 г сливочного масла, 50 г крупно нарубленных грецких орехов.

Этот кекс следует готовить за день до подачи на стол.

Сахар, соль и яйца взбить в густую однородную массу. Сливочное масло разогреть, охладить (оно должно быть чуть теплым) и добавить в яичную смесь. Муку и пекарский порошок просеять и смешать с яично-масляной массой. Выложить тесто в смазанную маслом прямоугольную форму, поставить в духовку, разогретую до 180° С. Выпекать 40–45 мин. Готовый кекс перевернуть на решетку и остудить.

Приготовить пропитку: крепкий теплый кофе смешать с ромом и остудить. Затем нарезать кекс вдоль на очень тонкие коржи и пропитать их смесью кофе с ромом.

Приготовить начинку. Для этого медленно нагреть сливки вместе с наломанным мелкими кусочками шоколадом. Массу нужно постоянно перемешивать, чтобы шоколад растапливался и не пригорал. Когда шоколадная



масса начнет закипать, снять ее с плиты, добавить цедру апельсина и охладить массу, время от времени ее помешивая. Когда масса полностью остынет, взбить массу миксером на самой высокой скорости. Масса готова, когда ее объем увеличится вдвое.

Пропитанные кофейно-ромовой смесью коржи положить на дно прямоугольной формы, промазывая их шоколадным кремом. Продолжать, пока вся форма не окажется заполненной. Затем поставить ее на сутки в холодильник. Готовый кекс выложить на фольгу.

Приготовить глазурь. Для этого растопить на водяной бане наломанный маленькими кусочками шоколад, влить к нему кофе и немного охладить массу. После этого просеять в нее сахарную пудру и добавить сливочное масло. Хорошо растереть и полить кекс этой глазурью. Сверху посыпать крупно нарубленными грецкими орехами.



### Воздушный кекс с шоколадной начинкой

*Для теста: 200 г муки, 7 яичных белков, 200 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла или маргарина, 1/2 ч. ложки пищевой соды.*

*Для шоколадной начинки: 2 стакана молока, 1/2 стакана сахарной пудры, 100 г черного шоколада, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла.*

Яичные белки взбить с сахарной пудрой в густую стойкую пену (сахар должен полностью раствориться). Смешать растопленное и охлажденное масло или маргарин с мукой и содой, хорошо растереть. Затем осторожно соединить со сладкой белковой массой, перемешать.

38 Готовое тесто выложить в смазанную маслом и слегка посыпанную мукой форму. Поставить ее в разогре-



тую до 180° С духовку и выпекать приблизительно 35–40 мин.

Приготовить шоколадную начинку следующим образом. Размешать молоко с сахарной пудрой, добавить растопленный и охлажденный шоколад, яичные желтки и муку. Все очень хорошо перемешать и поставить на медленный огонь. Варить, постоянно помешивая, до получения густой однородной массы. Масло размягчить, растереть и небольшими порциями добавлять в охлажденную массу, взбивая ее в пену.

Готовый кекс разрезать вдоль пополам, промазать приготовленной шоколадной начинкой, аккуратно соединить коржи и выложить кекс на блюдо. Верх кекса также намазать начинкой.

# КУЛИЧИ



## Классический кулич

*1—1 1/5 кг муки, 2 1/5 стакана молока, 20 яиц, 200 г сахара, 500 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Смешать 1 кг муки с теплым молоком, растворенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами. Накрыть посуду со смесью полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить 20 желтков, растертых с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и все тщательно перемешать. Затем ввести взбитые в густую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Накрыть посуду с тестом полотенцем и поставить ее в теплое место, чтобы тесто поднялось вторично.

Готовое тесто хорошо вымесить, положить в обильно смазанную маслом форму, заполнив ее до половины. Дать тесту подняться вровень с краями формы, затем поставить ее в разогретую до 180° С духовку и выпекать до готовности.



## Особый кулич

**40** *2 кг муки, 100 г свежих дрожжей, 2 стакана молока, 15 яиц, 500 г сахара, 500 г сливочного или топленого*

*масла, ванильный сахар, изюм (без косточек), измельченные грецкие орехи, засахаренные фрукты.*



В растопленное масло влить 1 стакан чуть теплого молока, затем ввести желтки, взбитые с 250 г сахара. После этого влить подошедшие в оставшемся молоке дрожжи, а затем — белки, взбитые с оставшимся сахаром в густую пену. Все осторожно перемешать и оставить до полного растворения сахара и дрожжей. Как только начнется активное брожение, небольшими порциями всыпать муку. Вымешивать тесто ложкой, пока оно не будет отлипать от рук.

Чтобы сделать кулич более сладким, можно добавить еще 200 г сахара. По желанию можно также добавить ванильный сахар, промытый и обсушенный изюм, измельченные грецкие орехи или засахаренные фрукты.

Форму для выпечки смазать маслом, на дно положить пергаментную бумагу или кальку. Заполнить форму тестом примерно наполовину (можно чуть больше) и поставить ее на расстойку в теплое место. Тесто должно подняться почти до краев. После этого поставить форму в духовку, разогретую до 180–200° С, и выпекать кулич до готовности.



### **Кулич на яичных желтках**

*1 1/5 кг муки, 50 г дрожжей, 2 1/2 стакана молока, 20 яичных желтков, 1 стакан сахара, 2 стакана растопленного сливочного масла, соль по вкусу.*

От муки отделить примерно 1/4 часть, остальную муку смешать с молоком. Затем добавить предварительно разведенные в небольшом количестве молока дрожжи, все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда опара поднимется, добавить в нее желтки, растертые добела



с сахаром. Затем влить 2 стакана теплого молока, всыпать соль и оставшуюся муку. Замесить тесто и дать ему вторично подняться.

Поднявшееся тесто очень тщательно вымесить, переложить в форму, заполнив ее примерно наполовину. Дать тесту подняться, затем поставить форму в разогретую до 180° С духовку и выпекать до готовности.



### Кулич на сливках

800 г муки, 100 г свежих дрожжей, 1 1/2 стакана сливок, 250 г сливочного масла, 8 яичных желтков, 1 стакан сахара, 1/2 стакана очищенного миндаля, 1/2 стакана изюма, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/2 стакана цукатов, 1 ч. ложка соли.

В подогретых до комнатной температуры сливках развести дрожжи и половину количества муки. Накрывать посуду с опарой полотенцем или полотняной салфеткой и поставить в теплое место, чтобы опара подошла.

Растереть добела желтки с сахаром, соединить их с растертым маслом. Изюм перебрать, вымыть и обсушить.

В готовую опару ввести растертую масляно-желтковую смесь, изюм, нарезанные цукаты, измельченный миндаль. Массу хорошо размешать, всыпать соль, оставшуюся муку, ванильный сахар. Все хорошо вымесить, переложить в большую эмалированную миску и поставить в теплое место на 60–80 мин. После того как тесто увеличится в объеме примерно в 2 раза, хорошо вымесить его еще раз и еще раз поставить в теплое место.

Форму для кулича смазать маслом, дно и стенки выстелить промасленной пергаментной бумагой или калькой. Из поднявшегося теста сформовать небольшие



булочки и, слегка прижимая их друг к другу, уложить в форму с высокими стенками. По высоте тесто должно занимать не более  $\frac{1}{3}$  формы.

Поставить форму с тестом на расстойку в теплое место на 60–80 мин. Затем поставить расстойвшийся кулич в разогретую до 200–220° С духовку и выпекать его в течение 60–70 мин. Когда верх кулича потемнеет, нужно накрыть его сверху кружочком влажной бумаги.

Во время выпечки кулич нельзя трясти, иначе он может осесть. Готовый кулич осторожно выложить из формы на мягкую подстилку, застланную бумагой и салфеткой.

Остывший кулич можно украсить белой глазурью, мармеладом, засахаренными фруктами, помадкой из растопленного шоколада или посыпать сахарной пудрой.



### Кулич на молоке

*1  $\frac{1}{5}$  кг муки, 100 г свежих дрожжей, 2 стакана молока, 250 г сливочного масла, 7 яичных желтков, 1  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 ст. ложка коньяка,  $\frac{1}{2}$  пакетика ванильного сахара, 1 ч. ложка соли.*

В 1 стакане теплого молока растворить дрожжи, добавить немного муки и щепотку соли. Все перемешать и поставить посуду с получившейся опарой в теплое место, чтобы она подошла. Желтки растереть с сахаром и влить в готовую опару. Затем добавить оставшуюся муку, молоко, размягченное масло, коньяк, ванильный сахар, соль.

Замешенное тесто поставить в теплое место. Во время подъема тесто нужно обмять 2 раза. После третьего подъема выложить его в форму, застланную промасленной бумагой. Тесто должно занимать не более  $\frac{1}{3}$  формы. Поместить форму с тестом в теплое место на 60–80 мин



для расстойки. Расстоявшийся кулич поставить в духовку, нагретую до 200–210° С, и выпекать до готовности. Готовый остывший кулич можно смазать глазурью или посыпать сахарной пудрой.



### Ванильный кулич с сахаром

*1 1/2 кг муки, 25 г свежих дрожжей, 2 1/2 стакана молока, 1 стакан сахара, 1 стакан растопленного сливочного масла, 1 стакан изюма, ванилин по вкусу, сахарная пудра для украшения.*

Развести дрожжи в 1/2 стакана теплого (но не горячего) молока, подмешать к ним 1 стакан муки и дать подняться. Опару развести оставшимся чуть теплым молоком. Сахар истолочь с ванилином и растереть с растопленным сливочным маслом. Добавить эту смесь в опару. Понемногу подсыпая муку, вымешать тесто. В самом конце замешивания добавить вымытый и обсушенный изюм и поставить тесто в теплое место на ночь.

На следующий день тесто еще раз промесить, затем переложить в смазанную маслом форму, поставить в заранее разогретую до 180° С духовку. Выпекать до готовности, затем осторожно выложить из формы на блюдо. Остывший кулич посыпать сахарной пудрой.



### Кулич с шафраном (старинный рецепт)

**44** *1 1/3 кг пшеничной муки, 100 г свежих дрожжей, 1/2 стакана теплого молока, 1/2 стакана воды, 1 ста-*



кан сахара, 1 стакан изюма, 16 яичных желтков,  $\frac{1}{3}$  ч. ложки шафрана,  $\frac{1}{2}$  стакана холодной воды или рома (для замачивания шафрана), 1 яйцо,  $2\frac{1}{2}$  стакана растопленного сливочного масла, очищенный миндаль, сахарная пудра и молотая корица для украшения, соль по вкусу.

За сутки до приготовления кулича нужно замочить шафран в небольшом количестве холодной воды или рома.

Дрожжи растворить в чуть теплом молоке так, чтобы не оставалось мелких комочков. Хорошо взбить желтки с водой, влить туда дрожжи, всыпать муку и замесить тесто. Вымешенное тесто положить в глубокую посуду, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, хорошо вымесить его, всыпать сахар, вымытый и обсушенный изюм, соль и влить шафранную настойку. Очень тщательно вымесить тесто и снова поставить его в теплое место. Поднявшееся тесто выложить в форму и дать расстояться.

Когда тесто поднимется, смазать верх кулича взбитым яйцом и поставить форму в разогретую до  $180^{\circ}$  С духовку. Выпекать до готовности, затем аккуратно выложить кулич из формы и дать ему остыть. Остывший кулич можно посыпать мелко нарубленным миндалем, сахарной пудрой, мелко истолченной и просеянной корицей.



### Молочный кулич с изюмом

2 кг муки, 150–200 г дрожжей, 4 стакана молока, 10 яичных белков, 2 яйца, 1 стакан сахара, 200 г очищенного толченого миндаля,  $1\frac{1}{2}$  стакана изюма, 1 ч. ложка молотой корицы, по  $\frac{1}{3}$  ч. ложки молотого кардамона и ванилина, панировочные сухари, соль по вкусу.



Дрожжи развести в чуть теплом молоке. Добавить туда соль и половину количества муки. Все хорошо перемешать и поставить опару в теплое место (посуду с опарой нужно накрыть чистым полотенцем). Когда опара поднимется, добавить корицу, кардамон, сахар, ванилин. Все хорошо размешать, ввести взбитые белки, вымытый и обсушенный изюм, перемешать, добавить остальную муку, замесить тесто, дать ему подняться и сформовать кулич. Дать куличу подняться, смазать взбитыми желтками, посыпать миндалем и панировочными сухарями, поставить в духовку. Готовый кулич обсыпать ванильным порошком, смешанным с сахаром.



### Сладкий кулич с изюмом

800 г муки, 50 г свежих дрожжей, 1 стакан молока, 5 яиц, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 200 г изюма, соль по вкусу.

Масло растопить на медленном огне. Влить горячее молоко, добавить сахар, соль, все перемешать и охладить до комнатной температуры. После этого всыпать муку, влить разведенные в небольшом количестве молока и вспенившиеся дрожжи. Все тщательно перемешать. Посуду с тестом накрыть чистым полотенцем и поставить ее в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, ввести по одному желтки и взбитые в стойкую густую пену белки. Добавить промытый, ошпаренный кипятком и обсушенный изюм.

Тщательно вымесить тесто, затем выложить его в смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Поставить форму в теплое место. Когда тесто поднимется вровень с краями

формы, поставить ее в духовку, разогретую до 180° С. Выпекать кулич до готовности.



### Масляный кулич (старинный рецепт)

*2 кг муки, 100 г свежих дрожжей, 4 стакана молока, 20 яичных желтков, 1 стакан сахара, 2 стакана растопленного сливочного масла, соль по вкусу.*

Растворить дрожжи в теплом молоке. Добавить половину количества муки и замесить опару. Дать опаре подойти, затем влить в нее желтки, растертые с сахаром, растопленное теплое масло и оставшуюся муку. Тесто должно получиться немного гуще, чем на оладьи. Тщательно вымесить тесто лопаткой, затем переложить его в форму, застланную промасленной пергаментной бумагой или калькой. Форма должна быть наполнена не более чем до половины. Поставить ее в теплое место для расстойки. Когда тесто поднимется до  $\frac{3}{4}$  высоты формы, очень аккуратно обмять его и снова поставить кулич в теплое место. За время расстойки обмять тесто 3 раза. Когда тесто подойдет в третий раз, поставить кулич в разогретую до 200° С духовку и выпекать около 1 ч.



### Английский кулич

*800 г муки, 60–70 г свежих дрожжей, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 3 яйца, 1 стакан изюма, сахарная пудра по вкусу.*

В муку положить сахар, размягченное масло, влить 1 стакан горячего молока и все тщательно вымесить.



Влить туда же разведенные в  $\frac{1}{2}$  стакана теплого молока дрожжи, хорошо вымесить и поставить смесь в теплое место. Когда тесто поднимется, ввести в него желтки, перемешать. Затем добавить в тесто взбитые в стойкую густую пену белки и вымытый и обсушенный изюм. Вымесить, выложить в форму, смазанную маслом и припорошенную мукой (формы заполнять наполовину), и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется примерно на  $\frac{3}{4}$  объема формы, поставить ее в разогретую до  $180\text{--}200^\circ\text{C}$  духовку. Выпекать примерно 1 ч. Готовый кулич достать из духовки, дать ему немного остыть, затем осторожно извлечь из формы и положить на блюдо. Когда кулич полностью остынет, посыпать его сахарной пудрой.



### **Заварной кулич**

*600–700 г муки, 50–70 г свежих дрожжей, 4 стакана молока, 40 яиц, 1 яичный желток для смазывания, 500 г сахара, 700 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Залить 600 г муки кипящим молоком (оставить  $\frac{1}{2}$  стакана для растворения дрожжей), тщательно размешать, чтобы не было даже маленьких комочков, и охладить смесь до комнатной температуры. Ввести растворенные в оставшемся молоке и вспенившиеся дрожжи, поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, добавить желтки, растертые с сахаром добела, все тщательно перемешать. Ввести белки, взбитые в стойкую пену, все вновь тщательно перемешать и поставить в теплое место. Когда тесто снова поднимется, влить в него растопленное теплое (не горячее!) сливочное масло и тщательно все вымесить. Готовое тесто положить в смазанную маслом и подпыленную мукой



форму, заполнив ее до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, смазать поверхность кулича взбитым желтком и поставить форму в разогретую до 180° С духовку. Выпекать до готовности.



### Нечерствеющий заварной кулич (старинный рецепт)

*Для теста: 2 кг муки, 30 г дрожжей, 5 стаканов молока, 1 1/2 стакана растопленного сливочного масла.*

*Для ароматизированного сахара: 1/2 стакана сахара, 1/4 ч. ложки ванилина (по желанию его можно заменить 16 каплями розового масла или цедрой 2 апельсинов или лимонов).*

Дрожжи растворить в 1/2 стакана слегка подогретого молока.

3 стакана муки залить 3 стаканами кипящего молока и тщательно размешать до получения однородной массы. Затем накрыть чистым полотенцем или полотняной салфеткой и поставить на 1 ч в теплое место.

После этого влить 1 1/2 стакана молока, разведенные молоком дрожжи. Сахар растереть с ванилином, розовым маслом или мелко нарубленной цедрой апельсинов (лимонов). Затем всыпать его в смесь, добавить немного муки. Все хорошо перемешать, поставить в теплое место и дать подняться. После этого тесто вымесить, влить 1 1/2 стакана теплого масла, всыпать всю оставшуюся муку и вымесить густое тесто. Положить его в форму (заполнять не более половины), смазанную маслом, и поставить в теплое место. Когда кулич поднимется до краев формы, поставить его в духовку, разогретую до 180–200° С. Выпекать примерно 1 ч.

# ПРЯНИКИ



## Медовые пряники с шоколадной глазурью

*Для теста: 1  $\frac{1}{4}$  стакана муки, 200 г меда, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 1 ст. ложка рома, тертая цедра  $\frac{1}{2}$  лимона, 2 ч. ложки пекарского порошка или по 1 ч. ложке соды и лимонной кислоты, панировочные сухари, ванилин по вкусу.*

*Для глазури:  $\frac{1}{2}$  стакана сахарной пудры, 100 г черного шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки воды.*

Мед разогреть с сахаром так, чтобы сахар полностью растворился, затем немного охладить. Добавить яйцо и все хорошо взбить. Во взбитую массу ввести тертую цедру лимона, ванилин, ром, теплое молоко и муку, смешанную с пекарским порошком. Вымесить однородное тесто. Выложить приготовленное тесто в смазанные маслом и посыпанные панировочными сухарями маленькие формочки. Выпекать в разогретой до 200° С духовке в течение 12–15 мин.

Приготовить шоколадную глазурь. Для этого разломать шоколад на маленькие кусочки, залить горячей водой и нагревать на водяной бане или на маленьком огне, пока шоколад полностью не растворится. Затем положить размягченное масло и сахарную пудру. Все хорошо растереть и еще немного прогреть.

**50** Когда пряники будут готовы, достать их из духовки и выложить на чистую разделочную доску, подпы-

ленную мукой. Поверхность теплых пряников покрыть приготовленной шоколадной глазурью.



### Заварные медовые пряники

*3 стакана муки, 1/2 стакана меда, 3/4 стакана сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соды, 1/4 ч. ложки смеси молотых корицы, гвоздики, имбиря и кардамона, 1/4 стакана воды, 1 пакетик разрыхлителя.*

Смешать мед, сахар, воду и нагреть смесь до 70–75° С. Затем добавить половину количества просеянной муки и мелко растертые пряности. Все сразу перемешать деревянной лопаткой (если оставить массу неразмешанной более чем на 1 мин, образуются комки, которые потом очень трудно растереть). Вымешанное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйца, разрыхлитель, оставшуюся муку и все месить до тех пор, пока не получится мягкое однородное тесто. Готовое тесто немедленно сформовать в виде кирпичика, положить его на посыпанную мукой доску или стол, сверху также посыпать мукой и раскатать его в ровный пласт толщиной 5 мм. Вырезать из него с помощью специальных формочек фигурки. Положить их на смазанный маслом противень и поставить в разогретую до 200° С духовку. Выпекать около 15–20 мин.



### Медово-сахарные пряники

*1 кг муки, 1 стакан сахара, 2 стакана меда, 1/2 ч. ложки соды, 3/4 стакана воды.*



Сахар, мед и воду смешать в толстостенной посуде, поставить на медленный огонь и довести до кипения. Получившийся сироп слегка охладить. В несколько приемов добавляя муку, замесить тесто и поставить его в холодное место на 20–30 мин.

В охлажденное тесто ввести соду, растворенную в 1 ст. ложке воды. Тесто хорошо вымесить и поставить на 10–15 мин в холодное место. Охлажденное тесто раскатать пластом толщиной 1–1 1/2 см, вырезать круглыми формочками или стаканом пряники, выложить их на противень, смазанный маслом и слегка посыпанный мукой. Выпекать в разогретой до 220° С духовке в течение 15–20 мин.



### Медово-сахарные пряники с цветной глазурью

*Для теста:* 3 стакана муки, 3/4 стакана сахара, 150 г маргарина, 1 стакан меда, 2 яйца, 2 ст. ложки рубленых цукатов или засахаренных фруктов, 2 ст. ложки очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка молотой корицы, 1/2 ч. ложки молотой гвоздики или имбиря, 1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха, 2 ч. ложки пекарского порошка или по 1 ч. ложке соды и лимонной кислоты.

*Для глазури:* 1 стакан сахарной пудры, 3–4 ст. ложки морковного, вишневого, свекольного или шпинатного сока, 1 1/2 ст. ложки лимонного сока.

Яйца взбить с сахаром. Мед разогреть вместе с маргарином, дать смеси остыть, затем смешать ее со взбитыми яйцами. Добавить корицу, гвоздику или имбирь, мускатный орех, цукаты или засахаренные фрукты, перемешать. Затем ввести измельченные грецкие орехи и муку, соединенную с пекарским порошком. Замесить мягкое однородное тесто и дать ему выстояться в течение 30–60 мин.



Скатать тесто небольшими жгутами и разрезать их на маленькие кусочки. Из кусочков сформовать шарики, положить их на смазанный маслом противень и слегка прижать, чтобы получились маленькие лепешки. Поставить противень в духовку, разогретую до 230° С, и выпекать в течение 20–25 мин.

Приготовить цветную глазурь. Для этого любой ярко-окрашенный фруктовый или овощной сок смешать с сахарной пудрой. По желанию можно добавить лимонный сок и растереть смесь.

Готовые пряники вынуть из духовки и еще теплыми покрыть приготовленной глазурью.



### Медово-сахарные пряники с миндалем

*Для теста:* 3 стакана муки, 200 г меда, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки воды, 2 ч. ложки молотой корицы, 100 г очищенного миндаля, 2 ст. ложки рома или коньяка, тертая цедра 1 лимона или апельсина, 1 ч. ложка соды.

*Для белой глазури:* 2 яичных белка, 1 стакан сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока.

Мед нагреть, смешать с сахаром, корицей, тертой цедрой лимона или апельсина и молотым миндалем (нагреть до тех пор, пока сахар полностью не растворится). Добавить разведенную в роме или коньяке соду и всыпать муку. Замесить гладкое тесто и дать ему выстояться в течение 30–60 мин.

Раскатать приготовленное тесто в тонкий пласт и вырезать из него пряники различной формы.

Положить их на смазанный маслом противень и поставить в разогретую до 220° С духовку. Выпекать пряники в течение 10–15 мин.



Приготовить белую глазурь: сахарную пудру смешать со взбитыми белками, добавить лимонный сок и растереть в однородную массу.

Готовые пряники выложить на разделочную доску, подпыленную мукой, и намазать приготовленной белой глазурью.



### Пряники с жженым сахаром

*Для теста:* 3 стакана муки, 50 г сливочного масла,  $\frac{3}{4}$  стакана воды, 1 стакан сахара для сиропа,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара для жженки,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки молотой корицы,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки молотой гвоздики,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды.

*Для белой глазури:* 2 яичных белка, 1 стакан сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока.

Насыпать  $\frac{1}{2}$  стакана сахара на сковороду и, мешая, нагреть до светло-коричневого цвета. Добавить воду и, постоянно помешивая, всыпать 1 стакан сахара. Затем ввести сливочное масло, корицу и гвоздику. Смесь охладить, помешивая, до комнатной температуры. Муку перемешать с содой, просеять и замесить мягкое тесто.

Вырезать из приготовленного теста небольшие пряники различной формы. Если пряничное тесто крутое, изделия можно положить для выпечки на чистый противень, слегка присыпанный мукой. Если тесто мягкое, противень нужно смазывать маслом, иначе изделия получатся некрасивыми.

Выпекать пряники в заранее разогретой духовке при температуре 220–240° С в течение 8–15 мин.

Приготовить белую глазурь. Для этого сахарную пудру смешать со взбитыми белками, добавить лимонный сок и растереть в однородную массу.



Готовые пряники выложить на разделочную доску, подпыленную мукой, и намазать приготовленной белой глазурью.



### Сахарные пряники

*3 стакана муки, 1 1/4 стакана сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 яичный белок для смазывания, 1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка смеси молотых корицы и гвоздики, 1/2 стакана воды, сахар для украшения.*

Сахар с водой довести до кипения, периодически снимая шумовкой пену. Положить в горячий сироп масло или маргарин, размешать и охладить до комнатной температуры. В холодный сироп, перемешивая, добавить молотые корицу и гвоздику, яйца, а затем муку, смешанную с содой.

Замесить мягкое однородное тесто и дать ему постоять в течение 30 мин. Затем раскатать его на присыпанной мукой поверхности и специальными формочками или стаканом вырезать пряники. Положить их на смазанный маслом противень. Яичный белок взбить и смазать им пряники. Сверху посыпать их сахаром. Поставить противень в разогретую до 220° С духовку и выпекать в течение 15–20 мин.



### Пряники с узорами из глазури

*Для теста: 3 стакана муки, 1 1/4 стакана сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 яичный белок для смазывания, 1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка*



смеси молотых корицы и гвоздики,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, сахар для украшения.

Для глазури: 2 яичных белка, 2 стакана сахарной пудры, 2 ст. ложки лимонного сока.

Сахар с водой довести до кипения, периодически снимая шумовкой пену. Положить в горячий сироп масло или маргарин, размешать и охладить до комнатной температуры. В холодный сироп, перемешивая, добавить молотые корицу и гвоздику, яйца, затем муку, смешанную с содой. Замесить мягкое тесто, дать ему постоять в течение 30 мин. Выстоявшееся тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм на посыпанной мукой доске.

Нарезать его небольшими прямоугольничками и положить их на смазанный маслом противень. Поставить его в разогретую до  $230-240^{\circ}\text{C}$  духовку и выпекать изделия в течение 12–15 мин.

Приготовить белую глазурь. Для этого белки взбить с небольшим количеством сахарной пудры в густую крепкую пену. Продолжая взбивать, подсыпать оставшуюся сахарную пудру. В конце взбивания добавить лимонный сок и тщательно вымесить массу до блеска.

Готовые пряники сразу достать из духовки и дать им немного остыть прямо на противне. На еще теплые пряники нанести узоры из приготовленной глазури (для этого лучше всего использовать кондитерский шприц с тонкой насадкой). Затем поставить пряники на 2–3 мин в еще горячую духовку, чтобы глазурь высохла.



### Пряники с орехами

56

2 стакана муки, 1 стакан меда,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 20 г сливочного масла, 3 яйца, по  $\frac{1}{2}$  ч. ложки моло-



той корицы и гвоздики, 100 г грецких орехов,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды, измельченные грецкие орехи или миндаль для украшения.

Мед и сахар растопить в кастрюле, немного охладить. Всыпать муку и замесить мягкое тесто. Хорошо вымесить и поставить его на холод.

В охлажденное тесто ввести разогретое масло, растертые яйца (1 яйцо оставить для смазывания), пряности, измельченные орехи и разведенную в 1 ст. ложке воды соду. Все тщательно перемешать.

Тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1 см и вырезать специальными формочками пряники разной формы. Переложить их на противень, смазанный маслом. Поверхность пряников смазать взбитым яйцом и посыпать измельченными орехами. Поставить противень в разогретую до  $220^{\circ}\text{C}$  духовку и выпекать примерно 12–15 мин.



### Сдобные пряники с глазурью

Для опары: 1 стакан муки, 100 г свежих дрожжей,  $\frac{3}{4}$  стакана воды.

Для теста: 2 стакана муки,  $\frac{1}{2}$  стакана меда, 100 г сливочного маргарина, 1–1  $\frac{1}{2}$  ч. ложки смеси молотых гвоздики и корицы.

Для глазури:  $\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, 1 ч. ложка лимонного сока, ванилин или миндальная эссенция по вкусу.

Развести дрожжи в теплой воде, добавить муку и замесить опару. Поставить кастрюлю с опарой в теплое место ( $30\text{--}35^{\circ}\text{C}$ ). Через 2 ч добавить в опару муку,



растопленный и немного охлажденный мед, размягченный маргарин и пряности. Замесить крутое тесто. Из приготовленного теста сформовать небольшие шарики. Положить их на слегка смазанный маргарином противень и поставить на 20–30 мин в теплое место для расстойки. Затем поставить противень в разогретую до 210–220° С духовку и выпекать в течение 8–10 мин.

Приготовить глазурь: растопить в кастрюле сахар, залить его водой и добавить лимонный сок. Проварить до загустения, добавить ванилин или миндальную эссенцию, перемешать и слегка охладить сироп.

Положить в чистую глубокую посуду готовые пряники, залить их приготовленным сиропом, закрыть кастрюлю крышкой и осторожно встряхивать, чтобы пряники со всех сторон покрылись сиропом.

Затем выложить их на чистую разделочную доску, аккуратно разъединить и дать подсохнуть.



### Мятные пряники

*3 стакана муки, 1 1/2 стакана сахара, 3/4 стакана воды, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 ч. ложки соды, 5–6 капель мятной эссенции.*

Из сахара и воды сварить светлый сироп, охладить. Добавить мятную эссенцию, растительное масло, разведенную в небольшом количестве воды соду, муку и быстро замесить однородное тесто.

Скатать из него длинный жгут, нарезать его маленькими кусочками, сформовать из них шарики.

Положить шарики на смазанный маслом противень и слегка придавить ножом, чтобы получились лепеш-



ки. Дать пряникам расстояться в течение 15 мин. Затем поставить противень в духовку, разогретую до 200° С, и выпекать примерно 7–10 мин, не давая пряникам зарумяниться. По желанию пряники можно сделать розовыми. Для этого нужно часть воды (примерно  $\frac{1}{3}$ ) при замесе теста заменить любым красным ягодным соком.



### **Ванильные пряники**

*3 стакана муки,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки ванилина,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды,  $1\frac{1}{4}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, 1 яйцо.*

Муку смешать с содой и просеять через сито. Сахар, разведенный с водой, довести до кипения и уварить до густого сиропа. Охладить его до комнатной температуры, добавить к нему ванилин, яйцо и всыпать муку с содой. Замесить мягкое однородное тесто.

Сформовать его в виде маленьких шариков (величиной примерно с грецкий орех), положить их на слегка смазанный маслом противень. Ножом сделать крестообразные надрезы на каждом прянике, затем поставить противень в духовку, разогретую до 180–200° С. Выпекать пряники в течение 5–7 мин, затем вынуть и дать остыть. Готовые ванильные пряники должны быть светлыми.



### **Лимонные пряники**

*3 стакана муки,  $1\frac{1}{4}$  стакана сахара, 1 лимон,  $\frac{1}{4}$  стакана воды, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды.*



Вымыть лимон и натереть его на терке, предварительно удалив семена. Сахар с водой уварить до густого сиропа. Охладить его до комнатной температуры, смешать с яйцом и натертым лимоном. В последнюю очередь добавить муку, смешанную с содой, и быстро замесить тесто так, чтобы оно не успело сделаться плотным.

Сформовать из приготовленного теста небольшие «лимончики», затем зубочисткой или вилкой нанести рисунок. Положить изделия на смазанный маслом противень и поставить его в духовку, разогретую до 200° С. Выпекать приблизительно 15–20 мин.



### Шоколадные пряники

*4 1/2 стакана муки, 3/4 стакана растопленного или жидкого меда, 250 г сливочного маргарина, 2 яйца, 1 яичный желток для смазывания, 100 г грецких орехов или миндаля, 100–150 г засахаренных или сушеных апельсиновых корочек, 3–4 ст. ложки какао-порошка, 50 г изюма, 1 ч. ложка молотых пряностей, 1 ч. ложка соды.*

Растопленный и охлажденный до комнатной температуры маргарин смешать с медом и яйцами. Все хорошо перемешать.

Добавить какао-порошок, мелко нарубленные апельсиновые корочки, орехи, изюм, соду. Всыпать муку и замесить тесто. Выложить тесто на стол, обильно посыпанный мукой.

После пятиминутной расстойки раскатать тесто тонким пластом. Специальными формочками вырезать пряники различной формы. Переложить их на противень, смазанный маслом. Смазать изделия взбитым желт-

ком, поставить противень в духовку, разогретую до 200° С, и выпекать примерно 10–15 мин.



### Пряники с засахаренными вишнями и корицей

3 стакана муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 100 г сиропа, 75 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки молока или 1 яйцо, 2 ст. ложки измельченных засахаренных вишен (можно из засахаренного варенья), 1 ч. ложка молотой корицы, тертая цедра  $\frac{1}{2}$  лимона,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки черного молотого перца,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, 1 ч. ложка соды.

Сироп, сахар и масло (маргарин) смешать, слегка разогреть, затем растереть до образования однородной массы. Добавить в нее соль, корицу, перец, цедру лимона и засахаренные вишни.

Соду растворить в молоке или яйце, добавить в смесь и все хорошо перемешать. Высыпать муку и замесить тесто. Дать ему 2–3 дня постоять.

Скатать выстоявшееся тесто тонкими жгутами, нарезать их кусочками и сформовать пряники величиной не больше грецкого ореха. Положить пряники на противень, смазанный маслом, и поставить его в духовку, разогретую до 200–220° С. Выпекать примерно 10–12 мин.



### Пряники с вареньем

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры,  $\frac{1}{2}$  стакана меда, 180 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 яичный желток для смазывания,  $\frac{1}{2}$  ч. **61**



## *Кексы, куличи, пряники*

---

*ложки ванилина, тертая цедра  $\frac{1}{2}$  лимона, 2 ч. ложки соды, любое густое варенье.*

Муку смешать с сахарной пудрой, ванилином и содой, затем просеять через сито. Добавить яйца, размягченное до комнатной температуры масло или маргарин, тертую цедру лимона, теплый жидкий мед и замесить тесто. Поставить его на расстойку на 12 ч.

Выстоявшееся тесто раскатать на посыпанной мукой доске в тонкий пласт, вырезать из него небольшие кружочки. На половине кружочков в центре наперстком вырезать отверстие. Выложить все кружочки на смазанный маслом противень. Смазать взбитым желтком кружки с отверстиями. Поставить противень в духовку, разогретую до  $200^{\circ}\text{C}$ , и выпекать пряники в течение 10–12 мин.

Промазав вареньем половинки, соединить их так, чтобы половинки с отверстиями были сверху. В каждое отверстие положить по  $\frac{1}{2}$  ч. ложки варенья.

# СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i> . . . . .	3
Кексы . . . . .	6
Куличи . . . . .	40
Пряники . . . . .	50

## **КЕКСЫ, КУЛИЧИ, ПРЯНИКИ**

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*

Технический редактор *К. В. Силаева*

Редактор *К. К. Алексеев*

Корректор *В. А. Дроздова*

Художник *А. Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»

191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н

e-mail: [tercia@qhome.ru](mailto: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](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:**

ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,

Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:**

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. отдела реализации (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. (8435) 70-40-45/46.

**В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

**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:** Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,

ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.

**Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:**

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 22.08.2006

Формат 70x100<sup>1</sup>/<sub>32</sub>. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Тираж 7000 экз. Заказ №4748.

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**