

Мир домашней выпечки бесконечно богат - за длинную историю человечества хозяйки накопили множество потрясающих рецептов нежнейших пирожных, воздушных кексов и рассыпчатых печенюшек. Каких? Это вы сможете узнать из нашей новой книги.

В ней мы собрали все самое вкусное: необычные кексы с овощами и морепродуктами, изумительные пирожные с ягодами, взбитыми сливками и разнообразными кремами, а также сырное, песочное, сметанное, творожное печенье, румяный хворост и хрустящие вафли.



КЕКСЫ, ПЕЧЕНЬЕ, ПИРОЖНЫЕ

Кексы



Scanned by Reina

печенье, пирожные

УДК 641.5
ББК 36.991
К 33

Серия основана в 2012 году

Составитель Елена Руфанова
Дизайн Алексей Винокуров

ISBN 978-5-4346-0047-7

© ООО «Слог», 2012

Scanned by Reina

A still life photograph of a cup of coffee, a teapot, and a plate of pastries on a wooden table. The cup is filled with dark coffee and has a gold rim. The teapot is white with a green floral pattern. The plate is white with a gold rim and holds several pastries, including two round ones in paper liners and two triangular ones. The pastries are dusted with powdered sugar. The background features a green patterned cloth and some flowers.

Кексы, печенье, пирожные

Маффины с печенью трески

1 банка печени трески, 2 яйца, 50 г майонеза, 1,5 стакана простокваши, 50 г оливкового масла, 1 ст.ложка разрыхлителя, 1/2 ч.ложки соды, 1/2 ч.ложки лимонной цедры, 2 стакана муки, соль, белый молотый перец по вкусу.

1. Яйца, майонез, простоквашу и оливковое масло взбить миксером, по вкусу посолить и поперчить.

2. Продолжая взбивать, добавить цедру лимона и муку, просеянную с содой и разрыхлителем. Взбивать до образования однородной массы.

3. В промасленные бумажные формочки для маффинов выложить по 1 ст.ложке теста, сверху положить по 1 ч.ложке печени трески, залить оставшимся тестом, не доходя до краев 5-7 мм. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 15-20 минут.

варианты приготовления

Если вам не нравится печень трески, попробуйте приготовить кексики с такой начинкой: крабовые палочки и сладкий перец нарезать мелкими кубиками, перемешать, слегка приправить черным молотым перцем. Далее готовить по рецепту.
Потребуется: 250 г крабовых палочек, 1 сладкий перец среднего размера.



Маффины с лососем и фетой

Для теста: 2 яйца, 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан 20%-ных сливок, 1,5 стакана муки, 1 ч.ложка разрыхлителя, щепотка соды, 1 ст.ложка лимонного сока, соль, белый молотый перец по вкусу.
Для начинки: 100 г феты, 200 г филе лосося (семги), 300 г креветок.

1. Яйца взбить со сливками. Продолжая взбивать, добавить масло, по вкусу посолить и поперчить. После добавить просеянную с содой и разрыхлителем муку взбивать до образования однородной массы.

2. Фету нарезать кубиками размером 1х1 см. Очищенные креветки и филе рыбы нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть соком лимона, дать постоять 7-10 минут.

3. В тесто добавить креветки и рыбу, тщательно перемешать.

4. Готовое тесто выложить в бумажные формочки для маффинов, заполняя их наполовину. Сверху выложить по 1 кубику сыра, слегка вдавив его в тесто.

5. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 10-15 минут, до золотистого цвета.

тонкости приготовления

Кексы получатся более мягкими, если сливки заменить нежирным кефиром. Для пикантности в тесто можно добавить 1/2 пучка мелко нашинкованной зелени укропа, а чтобы готовые кексы имели красивый цвет, при замесе добавить 1/2 ч.ложки молотой куркумы.



Кексы с говядиной и курицей

250 г мякоти говядины, 1 копченая куриная грудка, 1 луковица, растительное масло для жаренья, 4 яйца, 1 стакан молока, 100 г твердого сыра, 1/2 стакана растительного масла, 1 ч.ложка разрыхлителя, щепотка соды, 2 стакана муки, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Говядину промыть, нарезать тонкой соломкой, лук нашинковать полукольцами. Обжарить вместе на растительном масле до мягкости, по вкусу посолить и поперчить.
2. Куриную грудку нарезать мелкими кубиками.
3. Яйца взбить с молоком и растительным маслом, добавить тертый сыр, по вкусу посолить и поперчить, перемешать. Всыпать просеянную с разрыхлителем и содой муку, замесить тесто.
4. Тесто разделить на 2 разные части, в одну подмешать говядину, в другую курицу
5. Небольшие формы для кексов смазать растительным маслом, выложить сначала тесто с говядиной, затем с курицей.
6. Выпекать кексы в нагретой до 200°C духовке 15-20 минут.

варианты приготовления

Для более оригинального вкуса в тесто с говядиной можно добавить зеленый горошек (1/2 банки) или в тесто с курицей подмешать консервированную кукурузу (1/2 банки).

Для более воздушного теста молоко можно заменить ряженкой.



Капустные кексы с зеленым луком

300 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 пучок зеленого лука, растительное масло для жаренья, 200 г майонеза, 1,5 стакана муки, 3 яйца, 1 ч.ложка разрыхлителя, 1/2 ч.ложки соды, соль, черный молотый перец по вкусу.

1. Капусту и морковь нашинковать тонкой соломкой, слегка обжарить на растительном масле, добавить 1/2 стакана воды, по вкусу посолить и поперчить, тушить до мягкости, после остудить.

2. Яйца взбить с майонезом, добавить тушеные овощи, мелко рубленый зеленый лук, просеянную с разрыхлителем и содой муку, замесить тесто.

3. Формочки для кексов смазать растительным маслом, присыпать мукой, выложить тесто, заполняя формы на 3/4. Выпекать в нагретой до 200°C духовке 10-15 минут.

варианты вкуса

Белокочанную капусту можно заменить савойской или китайской, а для пикантности добавить в тесто 1-2 ст.ложки соевого соуса. Если хотите приготовить более оригинальный кекс, добавьте в тесто 100 г мидий в томатном соусе, муки в этом случае потребуется взять немного больше, около 2 стаканов. Готовое тесто должно не стекать с ложки, а падать крупными каплями.



Кекс с перцем и укропом

1 стакан кефира, 2 яйца, 100 г творожного сыра, 1/4 стакана оливкового или растительного масла, 2 стакана муки, 1,5 ч.ложки разрыхлителя, 1/4 ч.ложки молотого имбиря, соль по вкусу, 1 пучок укропа, 1 стручок болгарского перца.

1. Яйца растереть с творожным сыром, добавить кефир и имбирь, по вкусу посолить. Влить масло, всыпать просеянную с разрыхлителем муку, перемешать.

2. Затем добавить нашинкованный укроп, нарезанный мелкими кубиками болгарский перец и замесить тесто.

3. Форму для кекса смазать растительным маслом, выложить тесто. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 30-35 минут.

варианты теста

Тыкву нарезать небольшими кусочками, отварить в подсоленной воде до мягкости, откинуть на сито, дать стечь отвару, затем измельчить тыкву в блендере. Полученное пюре взбить с яйцами и размягченным сливочным маслом, добавить простоквашу и соду, по вкусу посолить и поперчить, всыпать столько муки, чтобы получилось тесто по консистенции как на оладьи. После подмешать укроп и сладкий перец и готовить далее по рецепту.

Потребуется: 500 г тыквы, 2 яйца, 1 стакан простокваши, 100 г сливочного масла, 1/2 ч.ложки соды, соль и черный молотый перец по вкусу.



Рисовый кекс с горошком и кукурузой

1 стакан риса, 3 яйца, 1 стакан йогурта, 50 г майонеза, 100 г сливочного масла, 1 ст.ложка горчицы, 1 ст.ложка разрыхлителя, 1 стакан муки, по 1/2 банки консервированного горошка и кукурузы, соль, черный молотый перец по вкусу, панировочные сухари.

1. Рис отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, остудить. Добавить яйца, размягченное сливочное масло, майонез и горчицу, тщательно перемешать. После добавить йогурт, по вкусу посолить и поперчить.

2. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, замесить мягкое тесто. В тесто аккуратно подмешать зеленый горошек и кукурузу.

3. Форму для кекса смазать растительным маслом, присыпать панировочными сухарями, выложить тесто, разровнять. Верх кекса смазать взбитым яйцом и выпекать в нагретой до 180°C духовке 25-30 минут.

варианты приготовления

Вместо зеленого горошка в тесто можно подмешать оливки, нарезанные тонкими колечками. Кексы на основе рисовой крупы хороши также с морепродуктами: вместо горошка и кукурузы в тесто можно положить мелкие креветки, крабовые палочки, мидии или кальмары.



Кексы из ржаной муки

1 стакан ржаной муки, 1/2 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 50 г растительного масла, 1/2 стакана простокваши, 1 ч.ложка разрыхлителя, щепотка соды, соль по вкусу.
Для начинки: 100 г свиного сала, 2 луковицы, соль, черный молотый перец по вкусу, зеленый лук.

1. Сало подморозить, нарезать мелкими кубиками. Слегка поджарить на раскаленной сковороде, добавить нарезанный мелкими кубиками лук и жарить, помешивая, до золотистого цвета, по вкусу посолить и поперчить.
2. Соединить пшеничную и ржаную муку, просеять вместе с разрыхлителем и содой. Яйца взбить с простоквашей и растительным маслом, добавить соль, мучную смесь, половину шкварок с луком, тщательно перемешать.
3. Небольшие формы для кексов смазать растительным маслом, выложить тесто, заполняя формы наполовину. Выпекать в нагретой до 200°C духовке 15-20 минут.
4. Готовые кексы достать из формочек, сверху выложить оставшиеся шкварки с луком и поставить в нагретую до 180°C духовку на 3-5 минут. Подавать кексы горячими, посыпав нашинкованным зеленым луком.

секреты вкуса

Сало можно заменить беконом или жирной свининой, также обжарив вместе с луком до золотистой корочки.



Медовый кекс

2 яйца, по 1/2 стакана сахара и жидкого меда, 100 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 ст.ложка разрыхлителя, щепотка соды, 2 стакана муки, 1/2 стакана измельченных орехов, молотые сухари.

1. Яйца взбить венчиком с сахаром и медом, добавить растопленное сливочное масло и сметану перемешать. Всыпать просеянную с содой и разрыхлителем муку, измельченные орехи и замесить тесто.
2. Форму смазать растительным маслом, присыпать сухарями, выложить тесто. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 35-40 минут.
3. При подаче полить медом, украсить орехами, цукатами.

Маффины с ликером

1 стакан муки, 150 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 1/2 стакана ликера (фруктового, мятного, шоколадно-сливочного), 1 ч.ложка разрыхлителя.

1. Яйца взбить с сахаром и размягченным сливочным маслом, влить ликер и взбивать до образования однородной массы.
2. Затем постепенно добавить просеянную с разрыхлителем муку, замесить тесто.
3. Формы смазать растительным маслом, заполнить наполовину тестом и выпекать в нагретой до 180°C духовке до готовности, 15-20 минут. Готовность проверить с помощью деревянной шпажки.



Чайный кекс

2 ст.ложки черного чая со вкусом бергамота, 2 яйца, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 1 ст.ложка разрыхлителя, по щепотке соды и соли, 1,5 стакана муки, молотая гвоздика и корица, молотые сухари.

1. Чай залить 1 стаканом кипятка, накрыть крышкой, дать настояться 15-20 минут, после процедить, остудить.
2. Размягченное масло взбить с сахаром и яйцами, влить чай, перемешать. Продолжая взбивать, всыпать просеянную с содой, разрыхлителем и солью муку. Взбивать до получения однородной массы, добавив по вкусу молотую корицу и гвоздику.
3. Форму для кекса смазать растительным маслом, присыпать сухарями, выложить тесто. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 35-40 минут.

Кекс «Мраморный»

200 г сливочного масла, 200 г сахара, 5 яиц, цедра лимона и ванилин – по вкусу, 2 ст.ложки какао, 1/2 ч.ложки соды, сахарная пудра.

1. Размягченное масло растереть с сахаром, добавить по одному яйца, ванилин и цедру лимона, всыпать муку и соду, замесить тесто. Разделить тесто на 3 части, в 1 часть добавить какао и хорошо перемешать.
2. В смазанную маслом форму поместить поочередно слой светлого, слой темного, снова слой светлого теста. Выпекать в духовке при 180°C до готовности. При подаче посыпать сахарной пудрой.



Творожные маффины

2 яйца, 1 стакан сахара, 4-5 ст.ложек растительного масла, 1,5 стакана муки, 1/2 стакана сметаны, 100 г творога в зернах, 1-2 ст.ложки вишневого сиропа, по щепотке соды и соли, 1/2 ч.ложки разрыхлителя.

1. Яйца растереть с сахаром, добавить вишневый сироп, сметану и растительное масло, перемешать. Муку просеять с содой, разрыхлителем и солью.

2. Соединить муку с яичной массой, тщательно перемешать до образования однородной массы, затем вмешать творог

3. Формы смазать растительным маслом, выстелить бумажными формочками для маффинов, заполнить их тестом на 3/4. Выпекать в нагретой до 200°C духовке 15-20 минут.

Кекс с клубникой

200 г клубники, 1 апельсин, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1/2 ч.ложки разрыхлителя, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, панировочные сухари.

1. Яйца взбить с сахаром, добавить молоко, растопленное сливочное масло и муку, просеянную с разрыхлителем, взбить миксером. Клубнику и мякоть апельсина нарезать ломтиками, подмешать к тесту

2. Форму смазать растительным маслом, обсыпать панировочными сухарями, выложить тесто. Запекать в СВЧ-печи на средней мощности 10-15 минут или в духовке при 180°C 20-25 минут, проверяя готовность деревянной шпажкой.



Маффины с воздушной пшеницей

1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 1 ч.ложка разрыхлителя, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 стакан 10%-ных сливок, 3-4 ст.ложки какао, 100 г воздушной шоколадной пшеницы.

1. Желтки отделить от белков, растереть с сахаром и размягченным сливочным маслом, добавить сливки, разрыхлитель, муку и тщательно перемешать. Затем в тесто аккуратно ввести взбитые белки.

2. Тесто разделить на две равные части. В половину добавить какао, взбить до образования однородной массы, затем всыпать пшеницу тщательно перемешать.

3. Формы смазать растительным маслом, выстелить специальными бумажными формочками для маффинов. Наполнить их белым тестом, заполняя формы на 1/4, сверху выложить темное тесто, заполняя формы на 3/4.

4. Выпекать маффины в нагретой до 180°C духовке 15-20 минут.

тонкости приготовления

Чтобы тесто для кексов получилось легче, используйте яйца и масло комнатной температуры. Чтобы кекс получился более нежным, молоко можно заменить пахтой, добавив по 1/2 ч.ложки соды на каждый стакан пахты.



Маффины с фундуком

5 яиц, 200 г маргарина, 200 г темного шоколада, 1 стакан сахара, по 1/2 стакана крахмала и муки, 1 ст.ложка разрыхлителя, 1 стакан фундука.

1. Маргарин и шоколад растопить на водяной бане, остудить до комнатной температуры.
2. Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить растопленный шоколад с маргарином, измельченные орехи, просеянную с разрыхлителем и крахмалом муку, тщательно перемешать.
3. После в тесто аккуратно подмешать взбитые белки. Готовое тесто выложить в бумажные формочки для маффинов и выпекать в нагретой до 160°C духовке 35-40 минут.

Кофейный кекс

2 яйца, 1/2 стакана сметаны, 100 г маргарина, 1 стакан сахара, 1,5 стакана муки, 3 ч.ложки растворимого кофе, 1/4 стакана молока, 1 ст.ложка разрыхлителя, молотые сухари, корица, шоколад.

1. Кофе растворить в горячем молоке, остудить. Размягченный маргарин растереть с сахаром, добавить сметану, взбить миксером.
2. Продолжая взбивать, добавить яйца, кофе с молоком, просеянную с разрыхлителем муку, взбивать до образования однородной массы.
3. Кольцевую форму смазать растительным маслом, присыпать сухарями, выложить тесто. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 35-40 минут. При подаче посыпать корицей, полить растопленным шоколадом.



Маффины со вкусом капучино

2 пакетика кофе со вкусом капучино, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 1 ст.ложка разрыхлителя, щепотка соды.

1. Растворить капучино в горячем молоке, остудить.
2. Желтки отделить от белков, растереть с сахаром и размягченным сливочным маслом, добавить молоко с капучино, взбить миксером.
3. Продолжая взбивать, добавить просеянную с содой и разрыхлителем муку. Белки взбить, аккуратно подмешать в тесто.
4. Разложить тесто в бумажные формочки для кексов, наполняя их на 3/4. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 15-20 минут.

тонкости приготовления

Чтобы избежать вздутия большого кекса в середине, оберните край формы полоской влажной ткани, таким образом тесто не «схватится» у краев раньше, чем в центре. Высохшую ткань уберите. Если духовка печет неравномерно, выпекая кекс в большой форме, поворачивайте его каждые 10-12 минут.



Манговый кекс

1 спелый плод манго, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г творога, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 2-3 ст.ложки крахмала, 1 ст.ложка разрыхлителя, щепотка соды, молотые сухари.

1. Манго очистить, вырезать косточку, мякоть измельчить в блендере.
2. Яйца взбить с сахаром, размягченным сливочным маслом, творогом и сметаной. Добавить манговое пюре, просеянную с крахмалом, содой и разрыхлителем муку, тщательно перемешать.
3. Кольцевую форму для кекса смазать растительным маслом, присыпать сухарями, выложить тесто. Выпекать кекс в нагретой до 180°C духовке 35-40 минут.

тонкости приготовления

Что можно сделать, если кекс не удался? Если не пропеклась середина, а края вполне съедобные, можно подать кекс на стол, вырезав непропеченную часть, а в середину уложить ягоды, нарезанные ломтиками фрукты, полив их сладким соусом или взбитыми сливками. Неподнявшийся или сломанный кекс можно нарезать кубиками и подавать с любым кремом или шоколадным фондю. Суховатый кекс можно пропитать сахарным или фруктовым сиропом, сметанным кремом.



Маффины с финиками

1 стакан сахара, 3 яйца, 150 г маргарина, 3/4 стакана муки, 1/4 стакана крахмала, 100 г фиников, 1 ч.ложка разрыхлителя, щепотка соли.
Для посыпки: 4 ст.ложки коричневого сахара, 1/4 стакана кукурузных хлопьев, 2 ст.ложки сливочного масла.

1. Яйца растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, тщательно перемешать.
2. Муку просеять с крахмалом, разрыхлителем и солью, добавить яично-масляную смесь, замесить тесто. Финики нарезать мелкими кусочками, соединить с тестом.
3. Приготовить посыпку: сливочное масло растереть с коричневым сахаром, смешать с кукурузными хлопьями, тщательно перемешать.
4. Формы для маффинов выстелить бумажными формочками, выложить тесто, заполняя их наполовину, сверху выложить по 1-2 ст.ложки посыпки.
5. Выпекать маффины в нагретой до 180°C духовке 15-20 минут.

тонкости приготовления

Почти все кексовое тесто подходит для приготовления тортов. Выпекается высокий корж, который затем разрезается вдоль на 2-3 части и пропитывается кремом. Самый простой вариант: 1 стакан сметаны взбить с 1/4 стакана сахара, для аромата можно добавить немного ванили или мелко натертой цедры лимона.



Печенье с ягодным желе

300 г круглого песочного печенья в шоколадной глазури, 300 г клубничного йогурта, 1 стакан 35%-ных сливок, 20 г желатина, 4 ст.ложки сахара, 2 ст.ложки вишневого сиропа.

1. Желатин залить 1/2 стакана холодной воды, оставить на 30-40 минут для набухания, после распустить на водяной бане.
2. Сливки взбить с сахаром с помощью миксера в густую пышную массу. Продолжая взбивать на средней скорости, добавить клубничный йогурт и желатин.
3. Получившуюся массу разделить на две части, в одну добавить вишневый сироп, тщательно перемешать.
4. Разложить желейную массу в небольшие формы, поставить в холодильник до полного застывания, на 1-1,5 часа.
5. Застывшее желе достать из форм, выложить на печенье и украсить глазурью.

быстрое песочное печенье

Замороженное масло порубить с мукой до состояния крошки, добавить соль и желтки, быстро замесить тесто. Убрать в холодильник на 30 минут. Затем раскатать в пласт, формочками вырезать печенье, переложить на противень. Выпекать в духовке при 220°C до золотистого цвета. Потребуется: 200 г сливочного масла, 3 желтка, соль — на кончике ножа, 300 г муки.



Печенье «Маков цвет»

250 г творога, 200 г сливочного масла, 1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 1/4 стакана измельченных орехов, 2-3 ст.ложки мака, соль на кончике ножа.

1. Размягченное масло растереть с творогом, добавить соль, всыпать муку и замесить мягкое эластичное тесто.
2. Тесто раскатать в пласт толщиной 3-4 мм, посыпать сахаром, рублеными орехами и маком, нарезать гофрированным ножом на квадратики, ромбики или треугольники.
3. Выложить на застеленный пергаментной бумагой противень и выпекать в нагретой до 180°C духовке до золотистого цвета.

медовый чай к печенью

Чайник ошпарить кипятком, всыпать чай, залить кипятком. Накрыть крышкой, укутать в полотенце и дать настояться 10-15 минут. За 3-5 минуты до окончания настаивания добавить палочку корицы. После процедить, разлить по чашкам, влить в каждую чашку по 1 ст.ложке вишневого ликера и подавать. Для аромата при заваривании можно добавить 2-3 семени кардамона, 1-2 бутона гвоздики или 1-2 горошины душистого перца. Потребуется на 1 чайник 500 мл: 2-3 ст.ложки черного чая, 2 ст.ложки вишневого ликера, 1 палочка корицы.



Медовые трубочки с орехами

2 яйца, 3 ст.ложки сахара, 2 ст.ложки растительного масла, 2 ч.ложки меда, 2 стакана муки, ванильный сахар по вкусу.

Для начинки: 1 стакан ядер грецких орехов, 2 ст.ложки меда, 100 г кураги.

1. Приготовить начинку: орехи и курагу пропустить через мясорубку, добавить растопленный мед, тщательно перемешать.
2. Яйца растереть с сахаром, добавить мед, растительное масло, ванильный сахар, муку, замесить густое тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, нарезать на прямоугольники 5x10 см.
3. На каждый прямоугольник выложить по 1 ст.ложке начинки, свернуть трубочками. Смазать трубочки взбитым яйцом, переложить на застеленный пергаментной бумагой противень.
4. Выпекать в духовке при 180°C 15-20 минут. При подаче полить растопленным медом.

вариант начинки

Сухофрукты промыть, обсушить, мелко нарезать или пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить по вкусу сахарную пудру. Потребуется: по 70 г чернослива, кураги и вяленой черешни, сахарная пудра.



Сырное печенье с тыквенными семечками

3 плавленых сырка, 200 г сливочного масла, 200 г майонеза, 2,5 стакана муки, соль по вкусу, 1/2 стакана тыквенных семечек, 1 яйцо.

1. Сырки натереть на мелкой терке, добавить майонез, размягченное сливочное масло, соль. Всыпать муку и замесить тесто.
2. Раскатать в пласт толщиной 5 мм, смазать взбитым яйцом, посыпать семечками, свернуть в рулет.
3. Нарезать рулет кусочками толщиной 1,5-2 см, смазать яйцом, выложить на застеленный пергаментной бумагой противень.
4. Выпекать в духовке при 180°C 20-25 минут.

варианты вкуса

Чтобы тесто получилось более пышным, при замесе вместе с мукой можно добавить 1/2 пакетика разрыхлителя.

Это печенье получится также очень вкусным, если для начинки использовать мак: предварительно распарить его, обсушить, смешать с сахаром и далее готовить по рецепту. В тесто можно также добавить 1-2 ст.ложки сахара. Потребуется: 1 стакан мака, 1/4 стакана сахара.



Соленые галетки по-французски

300 г муки, 120 г сливочного масла, 120 г фисташек, 1 яйцо, 120 г сахара, кунжут по вкусу.

1. Сливочное масло размягчить, растереть с сахаром, добавить кунжут, рубленые фисташки и яйцо, перемешать.
2. Всыпать просеянную муку, замесить тесто, скатать его в шар и оставить на 1-2 часа.
3. Затем раскатать тесто в пласт, нарезать квадратное печенье. Верх каждой галетки смазать яйцом.
4. Переложить печенье на смазанный маслом противень и выпекать в духовке при 220° С 10 минут.

Овсяные крекеры

2 стакана овсяных хлопьев, 1 ст.ложка муки, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 2 яйца.

1. Масло растопить, добавить сахар и яйца, перемешать, всыпать муку и овсяные хлопья, хорошо перемешать.
2. На смазанный маслом противень ложкой выложить приготовленное тесто в виде небольшого круглого печенья.
3. Выпекать в духовке при 180°С 15-20 минут.



Печенье с кокосовой стружкой

1 стакан риса, 2 стакана молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 5-6 ст. ложек кокосовой стружки, 1 белок, мука.

1. Рис залить молоком и варить, помешивая, на слабом огне до полного испарения жидкости, остудить.
2. Добавить размягченное масло, взбитые с сахаром яйца, тщательно перемешать. Затем понемногу всыпать муку, вымешивая гладкое эластичное тесто. Тесто завернуть в пищевую пленку и убрать на 30-40 минут в холодильник.
3. Выложить тесто на припудренный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 1 см, смазать взбитым белком, посыпать кокосовой стружкой, свернуть в рулет.
4. Рулет нарезать кусочками шириной 2-3 см. Выложить на застеленный пергаментной бумагой противень и выпекать в нагретой до 180°C духовке 25-30 минут.

вариант подачи

Печенье можно подать с домашним вишневым джемом. Для его приготовления с лимона мелкой теркой снять цедру, выжать сок. Вишневый сок прогреть, добавить сахар и пряности, довести до кипения и проварить на слабом огне 2-3 минуты, снять с огня, накрыть крышкой, оставить на 20-30 минут. Вишню выложить в кастрюлю с толстым дном, добавить сок и цедру лимона, влить процеженный вишневый сироп. Варить на слабом огне, периодически помешивая, 20-30 минут, до загустения. Готовый джем перед подачей остудить. Потребуется: 1 кг вишни без косточек, 1 лимон, 1 стакан вишневого сока, 2 палочки корицы, 1-2 звездочки аниса, 1-2 бутона кардамона, 2 стакана сахара.



Виноградное печенье

2 яйца, 50 г сливочного масла, 3 ст.ложки сахара, 1 стакан муки, щепотка соды, 100 г винограда, ванильный сахар по вкусу.

1. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйца, ванильный сахар, соду и муку, замесить гладкое эластичное тесто.
2. Тесто раскатать в пласт толщиной 4-5 мм, нарезать небольшими квадратиками. На каждый квадрат выложить по 1 ягоде винограда, сформовать шарик.
3. Выложить печенье на застеленный пергаментной бумагой противень, смазать яйцом, выпекать в нагретой до 200°C духовке 7-10 минут.
4. Готовое печенье по желанию можно полить шоколадной глазурью.

зеленый чай к печенью

Чайник ошпарить кипятком, всыпать чай и цветки жасмина, залить кипятком и настаивать 7-10 минут. Перелить в чашки, подавать с сахаром. Чай можно заваривать еще 1-2 раза.

Лепестки жасмина можно заменить цветками липы, шиповника или розы, а также имбирем, корнем женьшеня.

Потребуется на 1 чайник 500 мл: 1/2 ч.ложки цветков жасмина, 2 ч.ложки зеленого чая, сахар по вкусу.



Печенье «Конвертики»

Для теста: 250 г маргарина, 3 стакана муки, 120 мл воды.

Для начинки: изюм и сахар по вкусу.

1. Приготовить начинку: изюм промыть, обсушить, смешать с небольшим количеством сахара.
2. В муку натереть на терке замороженный маргарин, порубить ножом до образования крошки, влить воду и замесить крутое тесто.
3. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать на квадратики 5х5 см, на середину каждого положить начинку, углы поднять кверху и защипнуть в виде конвертика.
4. Переложить печенье на смазанный маслом противень и выпекать в духовке при 180°C около 20 минут, до образования золотистой корочки.

вариант начинки

Творог растереть с желтками, сахаром и ванильным сахаром, добавить промытый и обсушенный изюм, хорошо перемешать, затем аккуратно подмешать взбитые в пену белки.

Потребуется: 250 г творога, 1 желток, 2 белка, 1/4 стакана сахара, 1 ч.ложка ванильного сахара, 2-3 ст.ложки изюма.



Финиковое печенье

100 г фиников, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, 1 стакан муки, 100 г молочного шоколада, щепотка соды, 1/2 ч.ложки разрыхлителя, 1 ст.ложка какао, шоколад для украшения.

1. Финики распарить, нарезать мелкими кусочками.
2. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцом, добавить какао и тертый шоколад, просеянную с содой и разрыхлителем муку, тщательно перемешать.
3. В тесто вмешать финики, скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 20-30 минут.
4. После тесто раскатать в пласт толщиной 3-5 мм, вырезать фигурное печенье, выложить на застеленный пергаментной бумагой противень. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 10-15 минут. При подаче полить растопленным шоколадом.

Рассыпчатые вафли

100 г сливочного масла, 3 яйца, 1 стакан крахмала, 1/2 стакана сахара, цедра 1 лимона.

1. Яйца взбить с сахаром, продолжая взбивать, добавить размягченное масло, тертую на мелкой терке цедру и крахмал. Взбивать до получения однородного теста.
2. Крышки вафельницы смазать маслом, выкладывать по 2-3 ст.ложки теста и печь 1-2 минуты, до золотистой корочки. Готовые вафли свернуть трубочками.



Апельсиновое печенье

150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2-3 ст.ложки апельсинового ликера, 2 ч.ложки тертой апельсиновой цедры, 1 яйцо, мука, 2-3 ст.ложки меда.

Для оформления: 250 г взбитых сливок, 1 апельсин.

1. Размягченное масло взбить миксером с сахаром и яйцом, добавить апельсиновую цедру и ликер, взбивать до образования однородной массы. Всыпать столько муки, чтобы получилось гладкое эластичное тесто.

2. Тесто обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник на 20-30 минут, после раскатать в пласт толщиной 5-7 мм, вырезать фигурное печенье, выложить на застеленный пергаментной бумагой противень.

3. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 7-10 минут. После смазать медом, выпекать еще 2-3 минуты.

4. Печенье остудить, половину смазать взбитыми сливками, накрыть оставшимся печеньем. Украсить взбитыми сливками, ломтиками апельсина.

секреты вкуса

Апельсиновый ликер можно заменить 1 ст.ложкой меда, смешанного с 2-3 ст.ложками апельсинового сока.



Ванильные рогаики

300 г муки, 2 желтка, 200 г сливочного масла, 150 г миндаля, 160 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

1. Муку просеять горкой на стол, в центре сделать углубление. Выложить желтки, нарезанное кусочками сливочное масло, толченый миндаль и сахар (100 г).
2. Порубить все ножом до однородной крошки и вымесить тесто, завернуть его в пленку и убрать на 30 минут в холодильник.
3. Тесто раскатать в круг, разрезать на сегменты, скрутить рогаики, начиная с широкой стороны.
4. Выложить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке при 180°C 20 минут.
5. Оставшийся сахар перемешать с ванильным сахаром и обвалять в смеси теплые рогаики.

варианты приготовления

Рогаики можно также приготовить с любой начинкой по вашему вкусу: джемом, вареньем, орехами, сухофруктами или цукатами. По желанию начинку можно сделать несладкой — тертый сыр, обжаренные грибы, кусочки отварной курицы и др., в этом случае в тесто следует положить 1-2 ст. ложки сахара, а чтобы тесто было мягче, добавить 1 ч. ложку разрыхлителя.



Мятное печенье с мороженым

1/2 стакана молока, 10 г мяты, 250 г молотых бисквитных сухарей, 2 яйца, 150 г сахара, 1/4 ч.ложки соды.

1. Мяту промыть, обсушить, измельчить в блендере, выложить в сито, дать стечь соку
2. В теплом молоке растворить сахар, добавить соду, мятный сок, взбитые яйца и сухари, замесить густое тесто. Если оно получилось жидким, добавить еще немного сухарей.
3. Скатать тесто в толстый жгут, нарезать кусочками толщиной 1-1,5 см, можно также раскатать тесто в пласт и вырезать формочками фигурное печенье.
4. Переложить печенье на застеленный бумагой противень и выпекать в нагретой до 200°C духовке 5-10 минут, до золотистого цвета.
5. Подавать готовое печенье с мороженым и ягодами, полив растопленным шоколадом.

домашнее мороженое к печенью

Желтки растереть с сахаром добела. Сливки прогреть, помешивая, влить желтки, варить на слабом огне, помешивая, до загустения. Остудить, выложить в форму и поместить в морозильную камеру на 4-5 часов. Готовое мороженое специальной ложкой выложить к печенью и сразу подавать.

Потребуется: 4 желтка, 3 стакана 20%-ных сливок, 1 стакан сахара, ваниль по вкусу, фрукты, апельсиновая цедра.



Рулетики с беконом и перцем

250 г готового слоеного теста, 150 г бекона, 1 сладкий перец, 1 яйцо, растительное масло, черный и красный молотый перец - по вкусу.

1. Бекон нарезать тонкими ломтиками, перец нашинковать тонкой соломкой.
2. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, выложить ломтики бекона, посыпать болгарским перцем, свернуть в рулет.
3. Нарезать рулет кусочками толщиной 5-7 мм, выложить на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом, посыпать черным и красным молотым перцем.
4. Выпекать в духовке при 180°C 5-7 минут, до золотистого цвета.

секреты вкуса

Тесто можно сначала посыпать тертым твердым, раскрошенным голубым сыром или нарезанным мелкими кусочками подкопченным сыром типа джил, чечил или пряди, а затем уже выкладывать бекон и перец. Вместо бекона можно использовать копченую грудинку или нарезанный тонкими ломтиками испанский окорок.



Творожный хворост

300 г творога, 1 яйцо, 1 стакан муки, 2 ст.ложки сахара, 3 ст.ложки семян кунжута, 1 ст.ложка сахарной пудры, растительное масло для фритюра, щепотка соли.

1. Творог растереть с яйцом, солью и сахаром, добавить муку и семена кунжута, замесить тесто. Скатать в шар, накрыть салфеткой и оставить на 30 минут.
2. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм, нарезать полосками шириной 2-3 см, сформовать хворост.
3. Жарить небольшими порциями в хорошо разогретом масле с двух сторон до золотистого цвета, обсушить на бумажной салфетке.
4. Выложить хворост на блюдо, посыпать сахарной пудрой и подавать с фруктовым чаем.

цитрусовый чай к хворосту

Чайник ополоснуть кипятком, положить чай, тертую на мелкой терке цедру апельсина и лимона, залить кипятком. Накрыть крышкой, укутать в теплое полотенце и дать постоять 15-20 минут. После процедить, добавить апельсиновый сироп, разлить по чашкам и подавать.

На 1 чайник 500 мл: 4 ч.ложки черного чая, 2 ст.ложки тертой апельсиновой цедры, 1 ст.ложка тертой лимонной цедры, 3-4 ст.ложки апельсинового сиропа или ликера.



Южно-африканское печенье

2 стакана муки, 1/2 ч.ложки разрыхлителя, щепотка соли, 2 яйца, 2 ст.ложки молока, 2 стакана сахара, 1 стакан воды, 1/2 ч.ложки молотого имбиря, растительное масло для жаренья.

1. Приготовить сироп: воду вскипятить, добавить имбирь, сахар и проварить на среднем огне 15 минут. Остудить.
2. Сливочное масло растереть с яйцами, добавить просеянную с солью и разрыхлителем муку, влить молоко и замесить тесто.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, нарезать квадратами со стороной 5 см, затем каждый квадрат надрезать на 3 части, не дорезая с одной стороны до конца.
4. Надрезанные края соединить и защипнуть, опустить в кипящее масло и жарить с двух сторон до золотистого цвета.
5. После печенье обмакнуть в сироп, выложить на сито и дать обсохнуть. Такое печенье хорошо подходит к кофе.

острый кофе к печеню

В джезву всыпать кофе, перец, корицу и гвоздику, залить холодной водой, поставить на огонь и варить до поднятия пены. Затем джезву снять с огня, дать пене опуститься, вновь прогреть. Как только пена поднимется, убрать с огня и перелить в чашку. К кофе подать сахар. Потребуется на 1 порцию: 1 ч.ложка молотого кофе, по щепотке черного молотого перца, молотой корицы и гвоздики, сахар по вкусу.



Пирожные с мандаринами

200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1/2 стакана 10%-ных сливок, 2 яйца, 1,5 ч.ложки разрыхлителя, 300 г муки. Для крема: 1 стакан густой сметаны, 100 г творога, 3 мандарина, 1/2 стакана сахара.

1. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром, добавить сливки, продолжая взбивать, добавить по одному яйца, всыпать просеянную с разрыхлителем муку, замесить тесто.
2. Формочки для кексов смазать растительным маслом, наполнить тестом на 1/3. Выпекать в духовке при 180°C в течение 10-15 минут.
3. Мандарины очистить, измельчить в блендере, добавить сахар, сметану, творог, взбивать до получения однородной пышной массы.
4. На остывшие кексы выложить приготовленный крем, украсить дольками мандаринов и листиками мяты.

вариант приготовления

Пирожные можно также подать с ягодным муссом. Для его приготовления ягоды промыть, обсушить, измельчить в блендере, протереть через сито. Желатин залить 1/2 стакана холодной воды, оставить на 30 минут для набухания, после распустить на водяной бане. Охлажденные сливки взбить с сахаром, продолжая взбивать, добавить ягодное пюре и желатин, взбивать 2-3 минуты. Полученный мусс отсадить из кондитерского мешка на кексик и дать застыть.

Потребуется: 2 стакана малины, клубники, ежевики или вишни, 2 стакана густых сливок, 1 стакан сахара, 40 г желатина.



Пирожные с абрикосами

300 г готового шоколадного бисквита, 150 г молочного шоколада, щепотка корицы, 1 банка консервированных абрикосов, взбитые сливки, 50 г клюквы.

1. Бисквитный корж нарезать квадратиками 3х3 см. Шоколад растопить на водяной бане, добавить корицу
2. Кусочки бисквита обмакнуть в шоколад, выложить на решетку, дать застыть.
3. Украсить пирожные половинками абрикосов, взбитыми сливками и ягодами клюквы.

Пирожные с виноградом

500 г готового слоеного теста, 200 г творожной массы с изюмом, 150 г крупного розового винограда, 1-2 яйца.

1. Виноград разрезать пополам, удалить косточки. Тесто раскатать в пласт толщиной 3-5 мм, вырезать кружочки диаметром 5-6 см.
2. Смазать половину кружочков взбитым яйцом, сверху положить по 1 ч.ложке творожной массы, половинке винограда, накрыть оставшимися кружочками.
3. Выложить пирожные на застеленный пергаментной бумагой противень, смазать взбитым яйцом.
4. Выпекать в духовке, нагретой до 200°C, 15-20 минут, до золотистого цвета.



Десерт «Миндальный»

По 100 г сахара и сливочного масла, 1/4 стакана воды, 1 стакан измельченного миндаля, 1,5 стакана 20%-ных сливок, 8-10 небольших готовых тартелеток.

1. На слабом огне прогреть сахар с водой, выложить сливочное масло и варить, помешивая, на слабом огне до образования светло-коричневой карамели.
2. Добавить миндаль и сливки, варить на слабом огне, помешивая, 10-15 минут.
3. Готовые тартелетки начинить приготовленным орехово-карамельным кремом, остудить. Украсить взбитыми сливками, посыпать миндальными пластинками, цукатами, листиками мяты.

тонкости приготовления

Тартелетки можно приготовить самим, используя рецепт песочного теста со стр.34. Охлажденное тесто разделить на небольшие кусочки, выложить в небольшие формочки для кексов, плотно прижимая ко дну и стенкам, выпекать в нагретой до 220°C духовке до золотистого цвета.



Тарталетки с манго

Для теста: 1 стакан муки, 3 ст.ложки картофельного крахмала, 3 ст.ложки кокосовой стружки, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, щепотка соли.

Для начинки: 1 плод манго, 1/2 стакана жидкого меда, 1-2 ст.ложки ягодного варенья.

1. Сахар залить 1/4 стакана воды и проварить на слабом огне 2-3 минуты, до полного растворения сахара, остудить.
2. Муку просеять с крахмалом на доску, сверху выложить сливочное масло и порубить ножом вместе с мукой и крахмалом в мелкую крошку. Добавить кокосовую стружку, щепотку соли и сахарный сироп, замесить гладкое эластичное тесто.
3. Обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 25-30 минут. После раскатать в пласт толщиной 3-5 мм, вырезать кружочки, равные диаметру формочек.
4. Формочки смазать растительным маслом, присыпать панировочными сухарями, выложить тесто, слегка придавливая ко дну и стенкам формочек.
5. Выпекать в нагретой до 200°C духовке 7-10 минут, до золотистого цвета. Остудить, вынуть из формочек.
6. Манго очистить, срезать мякоть с косточки, нарезать ее тонкими ломтиками. В готовые тарталетки выложить ломтики манго, полить медом.
7. Выложить на застеленный пергаментной бумагой противень и выпекать в духовке при 180°C 5-7 минут. При подаче украсить ягодами из варенья, мятой и подавать.



Шоколадные птифурры

300 г готового шоколадного бисквита, 200 г горького шоколада, 150 г красного винограда, 2 ст.ложки меда, 1/2 стакана апельсинового сока, 2 ст.ложки сахара.

1. Апельсиновый сок прогреть, добавить мед, сахар и поварить на слабом огне 4-5 минут.
2. Бисквитный корж пропитать приготовленным сиропом, нарезать на кусочки одинакового размера.
3. Шоколад наломать, растопить на водяной бане.
4. Кусочки бисквита обмакнуть в растопленный шоколад, сложить вместе по 2-3 кусочка (в зависимости от толщины бисквита), сверху положить по половинке винограда.
5. Выложить пирожные на застеленное пергаментом блюдо, убрать в холодильник на 15-20 минут. При подаче украсить белой глазурью или растопленным белым шоколадом.

варианты вкуса

Основу для пирожных можно приготовить самим. Бисквитную крошку смешать с растопленным маслом, уложить в жаростойкую форму и поставить в холодильник на 20 минут. Яйца взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, сметану, творог и муку, хорошо перемешать. Выложить получившуюся массу поверх крошки, разровнять и поставить в разогретую до 180°C духовку на 20-25 минут. Готовый корж остудить и далее использовать по рецепту. Потребуется: 250 г бисквитной крошки, 100 г сливочного масла, 3-4 мандарина, 3 ст.ложки сахара для крошки + творожной заливки, 1 ч.ложка крахмала, 500 г творога, 1/2 стакана сметаны, 3 яйца, 3 ст.ложки муки, ванильный сахар - по вкусу.



Пирожные с сырным кремом

На 2 порции: 4 квадратных печенья, 50 г сыра маскарпоне, 50 г густых сливок, 1 ст.ложка сахарной пудры, 2 колечка ананаса, 50 г манго, мята.

1. Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить маскарпоне и взбить еще раз. Манго и ананасы нарезать мелкими кубиками, перемешать.
2. На одно печенье выложить часть сырного крема и смеси фруктов, накрыть вторым печеньем, вновь выложить крем и фрукты. Подобным образом собрать второе пирожное.
3. Украсить листочками мяты и дольками манго, дать десерту пропитаться в холодильнике 1-2 часа и подавать.

секреты вкуса

Для приготовления пирожных можно использовать бельгийские вафли, они более толстые и рельефные, хорошо подходят для десертов с мороженым, джемом, сливочным и сырным кремом.



Пирожное с джемом «Буше»

5 яиц, 100 г сахарной пудры, 70 г муки, 30 г крахмала, 100 г фруктового мармелада или джема, по 100 г белого и темного шоколада.

1. Желтки отделить от белков, взбить с $\frac{2}{3}$ части сахарной пудры до образования густой белой массы. Отдельно взбить белки с оставшейся сахарной пудрой до образования гладкой блестящей массы. Муку просеять с крахмалом.
2. Продолжая взбивать желтки, всыпать муку с крахмалом, взбивать еще 1-2 минуты, затем аккуратно подмешать белки.
3. Тесто выложить в кондитерский мешок с круглой насадкой, отсадить на застеленный пергаментной бумагой противень кружки диаметром 7-8 см. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 15-20 минут, затем, выключив огонь, дать пирожным остыть, не вынимая из духовки.
4. Остывшие пирожные вынуть, смазать джемом и сложить по 2 половинки вместе.
5. Белый и темный шоколад растопить по отдельности на водяной бане, половину пирожных покрыть темным шоколадом, оставшиеся белым, украсить узорами из шоколада. Поместить пирожные в холодильник на 1-2 часа.



Пирожные слоеные с клубничным кремом

500 г готового слоеного теста, 1 белок, 3-4 ст.ложки сахара.
Для крема: 300 г ягод клубники, 1,5 стакана 35%-ных сливок, 30 г желатина, 2 ст.ложки сока лимона, 1 ч.ложка тертой на мелкой терке цедры лимона, 1 стакан сахара.

1. Тесто разрезать на 2 прямоугольника, выложить на противень, смазать белком, посыпать сахаром и выпекать в нагретой до 200°C духовке 15 минут. Остудить.
2. Желатин залить 1/4 стакана воды, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить на водяной бане.
3. Половину ягод клубники измельчить блендером, протереть через сито. Сливки взбить с сахаром в густой пышный крем, продолжая взбивать, добавить клубничное пюре, желатин и цедру, влить лимонный сок, взбивать еще 1-2 минуты.
4. Форму выстелить фольгой или пищевой пленкой, уложить 1 корж, на него равномерно выложить крем, сверху уложить нарезанную ломтиками клубнику, накрыть вторым коржом, слегка прижав. Поместить в холодильник на 1-2 часа.
5. Перед подачей разрезать на небольшие пирожные, украсить взбитыми сливками, клубникой, листочками мяты, посыпать цедрой лимона.



Пирожные с персиками

Для основы: 5 яиц, 2/3 стакана сахара, 1 ч.ложка ванильного сахара, 150 г сливочного масла, 1/4 ч.ложки разрыхлителя, 2 ст.ложки сока лимона, 250 г муки, щепотка соли.

Для начинки и посыпки: 2 банки консервированных персиков, 150 г сливочного масла, 1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 1/2 ч.ложки ванильного сахара, 1/4 стакана молотых грецких орехов, 50 г молочного шоколада, взбитые сливки, клубника.

1. Приготовить посыпку: размягченное сливочное масло растереть с сахаром, измельченными орехами, ванильным сахаром и мукой до образования мелкой крошки.

2. Яйца взбить с сахаром и солью, небольшими порциями ввести поочередно ванильный сахар, растопленное сливочное масло и муку, смешанную с разрыхлителем, и сок лимона. Замесить тесто, выложить на противень, разровнять.

3. Сверху уложить нарезанные ломтиками персики, посыпать ореховой крошкой и запекать в нагретой до 180°C духовке 30-35 минут.

4. Готовый корж остудить, нарезать на небольшие пирожные, полить растопленным шоколадом, украсить взбитыми сливками, дольками персика, ягодами и подавать.

варианты приготовления

Пирожные можно также приготовить, используя вместо консервированных персиков свежие груши. 2-4 шт. очистить, нарезать тонкими ломтиками, припустить в белом или красном вине до мягкости, выложить в сито, обсушить и далее использовать по рецепту.



Миндальное пирожное

Для теста: 250 г муки, 175 г сливочного масла, 50 г сахара, 2 ст.ложки сметаны.

Для миндального крема: 1 яйцо, 1 яичный желток, 3 ст.ложки сахара, 2 ст.ложки муки, 150 мл молока, 150 мл 33%-ных сливок, 50 г миндаля, 75 г сливочного масла, 200 г шоколада.

1. Приготовить тесто: муку порубить с замороженным маслом, добавить сахар и сметану, быстро замесить тесто.
2. Разделить тесто на 5-6 частей, раскатать в тонкие пласты, выпекать в духовке, нагретой до 200°C, до золотисто-коричневого цвета.
3. Приготовить крем: яйцо и желток взбить с сахаром, подмешать муку, молоко, сливки. Поставить все на слабый огонь и довести до кипения, затем добавить масло.
4. Миндаль залить горячей водой на 2-3 минуты, удалить оболочку, измельчить и добавить в крем.
5. Готовые коржи смазать кремом, уложить друг на друга, сверху полить растопленным шоколадом, убрать на 2-3 часа в холодильник.
6. Разрезать охлажденную основу на треугольные пирожные, украсить орехами и подавать.



Сливочное пирожное

3 стакана муки, 3 яйца, 80 г сахара, 180 г сметаны, 160 г сгущенного молока, 1/2 ч.ложки соды, 1 стакана грецких орехов, по 100 г белого и темного шоколада.

Для крема: 200 г сливочного масла, 160 г сгущенного молока.

1. Яичные желтки взбить с сахаром. Белки взбить отдельно в устойчивую пену
2. Желтки соединить со сметаной, добавить сгущенное молоко и измельченные орехи, перемешать. Всыпать муку с содой, быстро перемешать, ввести взбитые белки.
3. Тесто разделить на две части, переложить в смазанные маслом формы и выпекать в духовке при 180°C до золотистого цвета.
4. Приготовить крем, взбив масло со сгущенным молоком.
5. Готовые коржи разрезать вдоль пополам, прослоить кремом, посыпать сверху стружкой из белого и темного шоколада.
6. При подаче нарезать основу на треугольные пирожные.

варианты подачи

Пирожные вместо тертого шоколада можно украсить фруктами. В сотейник влить вино, добавить сахар и варить, постоянно помешивая, до получения тягучей карамели. Грушу или яблоко нарезать тонкими ломтиками, обмакнуть в карамель, выложить на пирожные, дать застыть и подавать. Вместо вина можно использовать ягодный или фруктовый сироп, в этом случае сахара нужно положить вдвое меньше. Вино и сахар берутся в равных частях.



Трехслойное пирожное

125 г шоколадного печенья, 1/2 ч.ложки молотой корицы, 60 г сливочного масла, 1 ст.ложка желатина, 1/4 стакана воды, 380 г творога, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сахарной пудры, по 60 г белого, молочного и темного шоколада, 1 стакан густых сливок, 200 г взбитых сливок, 200 г шоколада для оформления, сахарная пудра.

1. Печенье измельчить, добавить корицу и растопленное масло, хорошо перемешать, выложить получившуюся массу в разъемную форму, выстеленную промасленной фольгой. Утрамбовать, убрать в холодильник на 20 минут.

2. Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить на водяной бане, немного остудить, разделить на 3 части.

3. Творог взбить, не прекращая взбивать, добавить молоко и сахарную пудру. Приготовленную смесь разделить на три части и выложить каждую в отдельную посуду.

4. В одну часть добавить растопленный белый шоколад, во вторую молочный, в третью темный. Одновременно в каждую часть добавить по 1/3 растопленного желатина и перемешать.

5. Взбить сливки до устойчивой пены и подмешать по 1/3 в каждую порцию творожно-шоколадной смеси.

6. На основу из крошек выложить белый слой, разровнять. Уложить смесь с молочным шоколадом, разровнять, сверху уложить смесь с темным шоколадом.

7. Убрать в холодильник на 3 часа, до полного застывания. Перед подачей разрезать на треугольные пирожные, оформить взбитыми сливками, шоколадной стружкой и сахарной пудрой.



Пирожные «Башенки»

2 ст.ложки рубленых грецких орехов, 1 стакан взбитых сливок, 4 ст.ложки вареного сгущенного молока, 1 яблоко, 1/2 банана, 1 киви, 1 готовый бисквитный корж.

1. Корж разрезать по горизонтали пополам, с помощью выемок вырезать кружки одинакового размера.
2. Киви, банан и яблоко нарезать ломтиками.
3. Половину кружков бисквита, которые будут основаниями «башенок», смазать сгущенным молоком. На них выложить, чередуя, ломтики яблок, киви и банана.
4. Накрыть фрукты оставшимися кружками бисквита. Оформить «башенки» взбитыми сливками и посыпать рублеными орехами. Перед подачей охладить.

варианты подачи

Пирожные можно подать с малиновым кремом. Ягоды залить 1/4 стакана воды, добавить 1/2 стакана сахара, проварить 3-5 минут, после взбить блендером и протереть через сито.

Сливки прогреть, добавить стручок ванили и проварить 2-3 минуты, ваниль убрать, а в сливки, помешивая, влить растертые с сахаром желтки. Варить на слабом огне, помешивая, до загустения. Остудить, протереть через сито и взбить вместе с малиновым пюре. Выложить получившуюся массу в креманки и убрать в холодильник на 1-2 часа.

Потребуется: 500 г ягод малины, 2 стакана 11%-ных сливок, 1 стакан сахара, 5 желтков, 1 палочка ванили.



Пирожные с лаймом

Для основы: 100 г песочного печенья, 1 ст.ложка сахарной пудры, 60 г сливочного масла.

Для начинки: сок 2 лаймов, 2 яичных желтка, 200 г сгущенного молока.

Для оформления: 1 лайм, 100 мл 35%-ных сливок, 1 ст.ложка сахарной пудры.

1. Печенье измельчить в крошку, добавить размягченное масло и сахарную пудру, хорошо перемешать.

2. Выложить массу в формочки для тарталеток, смазанные растительным маслом, и выпекать в духовке при 180°C 5-8 минут, до золотистого цвета.

3. Приготовить начинку: яичные желтки слегка взбить, соединить со сгущенным молоком и соком лаймов.

4. Выложить начинку в тарталетки, разровнять, поставить в нагретую до 180°C духовку и запекать 20-25 минут, остудить до комнатной температуры, убрать в холодильник на 3,5-4 часа.

5. Сливки взбить с сахарной пудрой, лайм нарезать тонкими ломтиками. Готовые пирожные оформить ломтиком лайма, взбитыми сливками и подавать.

чай с молоком к пирожным

Чайник ошпарить кипятком, всыпать чай, добавить цветки липы, залить кипятком, настаивать в течение 7-10 минут.

После процедить в чашки, добавить по вкусу сахар и молоко или сливки.

Потребуется на 1 чайник 500 мл: 2 ч.ложки листового зеленого чая, 1 ч.ложка цветков липы, 50 мл молока или сливок, сахар - по вкусу.



Заварные пирожные

Для теста: 200 г сливочного масла, 1,5 стакана муки, 6 яиц, по щепотке соли и сахара.

Для крема: 200 г белого шоколада, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана 35%-ных сливок, сахар, ванильный сахар по вкусу, молочный шоколад для глазури.

1. В сотейник влить 1,5 стакана воды и довести до кипения. Добавить соль, сахар и сливочное масло, проварить 1-2 минуты, чтобы масло полностью растворилось. Снять с огня, помешивая, всыпать муку, перемешать.

2. Поставить на слабый огонь и проварить 2-3 минуты, помешивая деревянной лопаточкой, чтобы тесто не пристало ко дну и стенкам сотейника. Снять с огня, слегка остудить. Тщательно взбивая тесто деревянной лопаткой, добавить по одному все яйца и взбивать до тех пор, пока не образуется однородное тесто (5-7 минут).

3. Тесто переложить в кондитерский мешок с насадкой в виде звездочки и отсадить небольшими порциями на застеленный пергаментной бумагой противень. Выпекать в нагретой до 200°C духовке 10 минут. После температуру снизить до 130-150°C и выпекать еще 20-30 минут.

4. Приготовить крем: белый шоколад растопить на водяной бане, слегка остудить. Размягченное масло взбить миксером с сахаром и ванильным сахаром, продолжая взбивать, добавить шоколад и сливки. Взбивать 3-5 минут, убрать крем в холодильник на 20-30 минут.

5. Готовые пирожные надрезать острым ножом и с помощью кондитерского мешка с тонкой насадкой начинить шоколадно-сливочным кремом. Молочный шоколад растопить на водяной бане и полить им пирожные.



Кексы, маффины

Маффины с печенью трески	4
Маффины с лососем и фетой	6
Кексы с говядиной и курицей	8
Капустные кексы с зеленым луком	10
Кекс с перцем и укропом	12
Рисовый кекс с горошком и кукурузой	14
Кексы из ржаной муки	16
Медовый кекс	18
Маффины с ликером	18
Чайный кекс	20
Кекс «Мраморный»	20
Творожные маффины	22
Кекс с клубникой	22
Маффины с воздушной пшеницей	24
Маффины с фундуком	26
Кофейный кекс	26
Маффины со вкусом капучино	28
Манговый кекс	30
Маффины с финиками	32

Печенье

Печенье с ягодным желе	34
Печенье «Маков цвет»	36
Медовые трубочки с орехами	38
Сырное печенье с тыквенными семечками	40
Соленые галетки по-французски	42
Овсяные крекеры	42
Печенье с кокосовой стружкой	44

Виноградное печенье	46
Печенье «Конвертики»	48
Финиковое печенье	50
Рассыпчатые вафли	50
Апельсиновое печенье	52
Ванильные рогалики	54
Мятное печенье с мороженым	56
Рулетики с беконом и перцем	58
Творожный хвост	60
Южно-африканское печенье	62

Пирожные

Пирожные с мандаринами	64
Пирожные с абрикосами	66
Пирожные с виноградом	66
Десерт «Миндальный»	68
Тарталетки с манго	70
Шоколадные птифуры	72
Пирожные с сырным кремом	74
Пирожное с джемом «Буше»	76
Пирожные слоеные с клубничным кремом	78
Пирожные с персиками	80
Миндальное пирожное	82
Сливочное пирожное	84
Трехслойное пирожное	86
Пирожные «Башенки»	88
Пирожные с лаймом	90
Заварные пирожные	92

Популярное издание

Серия «Современная еда»
КЕКСЫ, ПЕЧЕНЬЕ, ПИРОЖНЫЕ

Ответственный редактор **Елена Руфанова**

Верстка **Алексей Винокуров**

Корректоры **Юлия Платыгина, Татьяна Никитина**

Фото: **Евгений Соболев** (37, 43, 49, 51, 59, 65-73, 77-83),

Елена Руфанова (обл., 3-35, 39, 41, 45, 47, 53, 57),

Игорь Павлов (63, 91), **Александр Ивасенко** (75),

Foto.MillionMenu.ru. (61, 85-89), Lrafael | Dreamstime.com \ Dreamstock.ru (93)

Повара **Татьяна Гонзова, Евгений Кувишинов, Марина Паршина**

Подписано в печать 23.04.2012. Формат 62 x 64/16

Усл.печ.л. 4,4 Тираж 8500 экз. Заказ №2461.

ООО «Слог»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

Тел.: (831) 275-98-68, 275-97-53, 275-97-54, e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету в ООО «Фактор-Друк»

Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 51

Распространитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

Тел.: (831) 275-95-22, 438-00-54, e-mail: sales@gmi.ru