

В. Жданов

Кухня народов мира

торты

(36 оригинальных рецептов)



Кухня народов мира

Торты

(для поиска блюда наведите курсор на нужный рецепт и нажмите левую кнопку мыши)

Оглавление

1. Мандариновый торт	4
2. Медовый тортик	5
3. Новогодние тортики.....	6
4. Ореховое лакомство	7
5. Пирожное "Риго Янчи"	8
6. Пирожное "Сахра"	9
7. Пряники подарочные	10
8. Сливочный торт.....	11
9. Торт "Белоснежка"	12
10. Торт "Березовый венок"	13
11. Торт "Грезы"	14
12. Торт "Зима"	15
13. Торт "Золотистый"	16
14. Торт из рулетиков.....	17
15. Торт "Именины сердца"	18
16. Торт "Лебедь"	19
17. Торт "Лесной орех"	20
18. Торт "Любимый"	21
19. Торт миндальный	22
20. Торт "Пламенеющий".....	23
21. Торт "Прелюдия"	24
22. Торт с грецкими орехами	25
23. Торт "Сеньор Апельсин"	26
24. Торт "Сладкий поцелуй"	27

25. Торт "Снежинка"	28
26. Торт "Солнечное затмение"	29
27. Торт "Старый замок"	30
28. Торт "Черепашка"	31
29. Торт "Эффект"	32
30. Торт "Южная ночь"	33
Торт "Ягодка"	34
32. Французский пирог с орехами	35
33. Французский торт	36
34. Чешский торт "Чудо"	37
35. "Шоколадная фантазия"	38
36. "Шоколадный приз"	39

Условные обозначения на фотографиях блюд:



время приготовления



примерная стоимость продуктов



сложность приготовления блюда

1. Мандариновый торт

ИНГРЕДИЕНТЫ

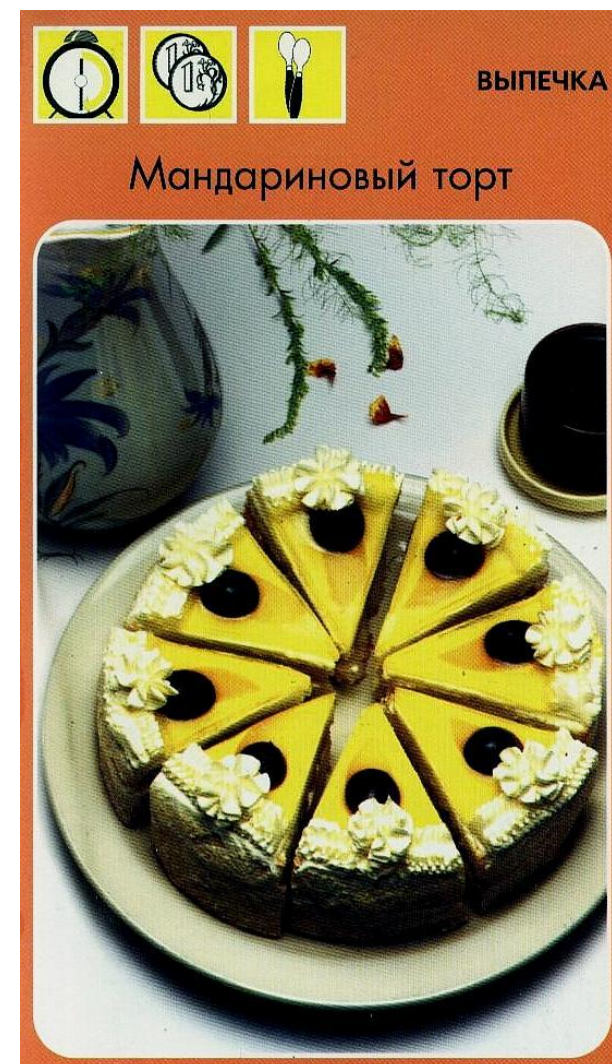
Мука 3 стакана
Мандарины 5 шт.
Сахарный песок 1 ½ стакана
Сливочное масло 3 ст. л.
Яйцо 1 шт.
Кефир..... 1 стакан
Сода 1 ч. л.
Уксус 1 ст. л.
Растительное масло. 1-2 ст. л.
Соль

Для желе:

Сахарный песок..... 1 стакан
Желатин 1 ст. л.
Мандариновый сок 2-3 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло растереть с сахарным песком и яйцом, влить кефир.
2. Мандарины вымыть, удалить семена и вместе с кожцей пропустить через мясорубку. Смешать мандариновую кашу с кефирно-масляной смесью, посолить, тщательно размешать.
3. В эмалированную посуду насыпать муку и постепенно влить приготовленную смесь. Взбивать ее до тех пор, пока не исчезнут комочки.
4. Соду соединить с уксусом, положить в тесто и вымесить его.
5. Форму для выпечки смазать растительным маслом и присыпать мукой. Выложить тесто и дать ему постоять в форме 40 мин, затем выпечь в духовке.
6. Для приготовления желе желатин замочить в холодной кипяченой воде около 1 ч, воду слить. Сахарный песок растворить в воде (1 стакан). Вскипятить и охладить до 60°C. Затем положить в него размоченный желатин и помешивать до полного растворения. Влить мандариновый сок, охладить желе до тягучего состояния.
7. Покрывать мандариновым желе поверхность торта, предварительно украшенного свежими или консервированными ягодами или фруктами, кружочками мандаринов.



ВЫПЕЧКА

Мандариновый торт



2. Медовый тортик

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мед..... 150 г
Яйца 3 шт.
Сахарный песок 2 ст. л.
Орехи (ядра) 50 г
Мука 1 стакан
Разрыхлитель. 1 ч. л.
Лимон (или апельсин). 1 шт.
Гвоздика (молотая)..... 1 ч.л.
Сливочное масло 1-2 ст. л.
Панировочные сухари 1 -2 ст. л

Для крема:

Шоколад 70-100 г
Яйца 2 шт.
Сахарный песок 2 ст. л.
Молоко..... 1 стакан
Ванилин 1/3 пакетика

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желтки отделить от белков (3 шт.). Мед нагреть. Лимон (или апельсин) вымыть и мелкой теркой снять цедру. Ядра орехов измельчить.
 2. Белки взбить в крепкую пену в эмалированной посуде и добавлять к ним постепенно горячий мед, продолжая взбивать.
 3. Желтки добела растереть с сахарным песком и смешать с лимонной цедрой, молотой гвоздикой и разрыхлителем.
 4. Смесь с желтками добавлять к взбитым белкам попеременно с мукой и измельченными орехами.
 5. Разъемные формочки для выпечки смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Разогреть духовку до 180-200°C.
 6. Тесто разделить на три части, выложить в формочки, поставить их в середину духовки и выпекать 25-30 мин.
 7. Испеченные коржи охладить, покрыть каждый шоколадным кремом и положить один на другой.
- Крем
8. Шоколад разломить на кусочки, добавить немного воды и растопить на водяной бане.
 9. Яйца взбить с сахарным песком, смешать с растопленным шоколадом и ванилином.
 10. Вскипятить молоко, влить в полученную массу и продолжать нагревать, помешивая, пока крем не загустеет. Готовый крем остудить.



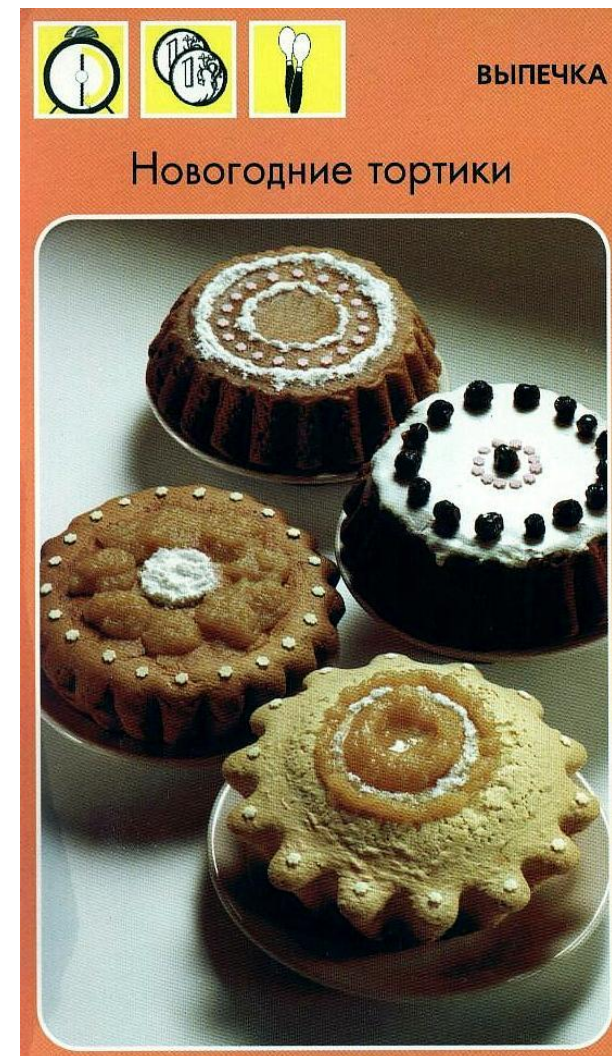
3. Новогодние тортики

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца..... 7 шт.
Миндаль (ядра). 250 г
Сахарный песок 1 стакан
Апельсин 1 шт.
Крахмал 3/4 стакана
Какао-порошок 1-2 ст. л.
Растительное масло 1-2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желтки б яиц отделить от белков. Посуду с белками убрать в холодильник.
2. Ядра миндаля обдать кипятком, очистить от шелухи, подсушить и растереть в порошок.
3. Апельсин вымыть, мелкой теркой снять цедру и отжать сок.
4. Вылить в эмалированную посуду желтки и одно яйцо целиком. Положить тертый миндаль, сахарный песок и тщательно растереть.
5. Добавить цедру, сок апельсина, крахмал.
6. Охлажденные яичные белки взбить в крепкую пену и ввести в тесто. Осторожно перемешать снизу вверх. Половину теста отлить в другую посуду.
7. Ко второй половине теста добавить какао-порошок и еще раз осторожно перемешать.
8. Нагреть духовку до 150-180°C. Гофрированные формочки для выпечки смазать маслом и разлить в них тесто.
9. Формочки поместить в середину духовки и выпекать бисквиты примерно 25 мин.
10. Готовые новогодние тортики украсить джемом, глазурью из сахарной пудры, изюмом, орехами, поместить в бумажные капсулы или вазочки.



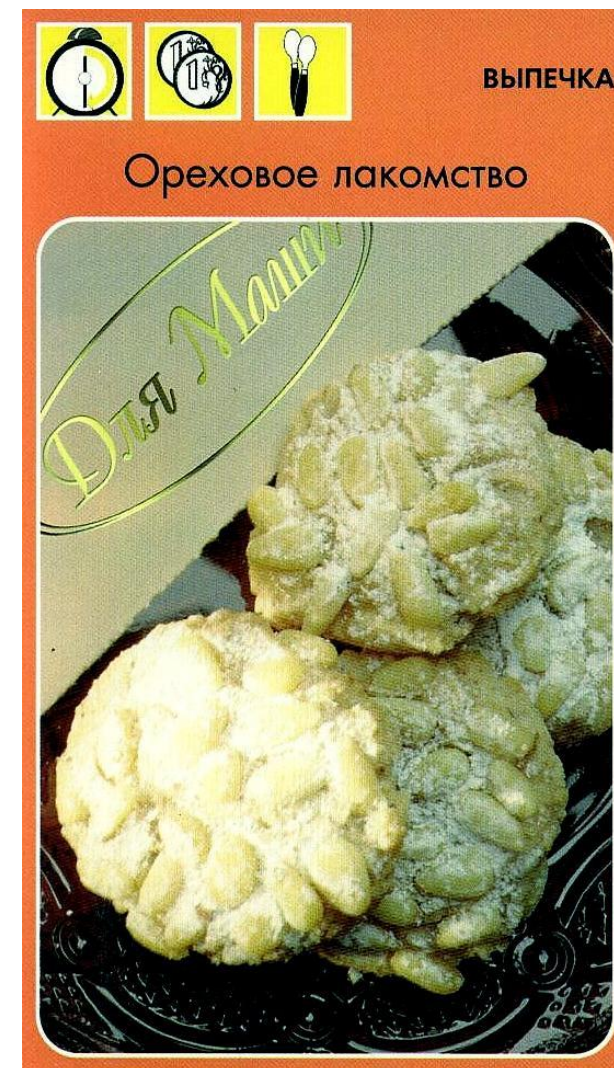
4. Ореховое лакомство

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука..... 2 ½ стакана
Топленое масло 200 г
Сахарная пудра..... 1 стакан
Ванильный сахар 1 пакетик
Сухие дрожжи 1 пакетик
Арахис (ядра)..... 250 г
Растительное масло 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Арахис поджарить и удалить с ядер оболочку. Отложить в отдельную посуду 2 ст. ложки сахарной пудры.
2. Муку просеять в посуду, добавить топленое масло, сахарную пудру, ванильный сахар, сухие дрожжи, замесить тесто и оставить его на 45 мин для расстойки.
3. После этого положить в тесто очищенный арахис и еще раз тщательно перемешать.
4. Скатать из теста небольшие шарики и слегка приплюснуть их, придавая форму толстеньких лепешек.
5. Нагреть духовку до 200-220°C. Противень смазать растительным маслом. Разложить на нем ореховые лепешки.
6. Поместить противень с лепешками в середину духовки и выпекать 12-15 мин, пока лепешки не станут хрустящими.
7. Готовые ореховые лепешки посыпать отложенной сахарной пудрой и выложить на блюдо.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Очень вкусны ореховые лепешки, если полить их жидким медом. Подают лепешки как горячими, так и холодными.

5. Пирожное "Риго Янчи"

ИНГРЕДИЕНТЫ

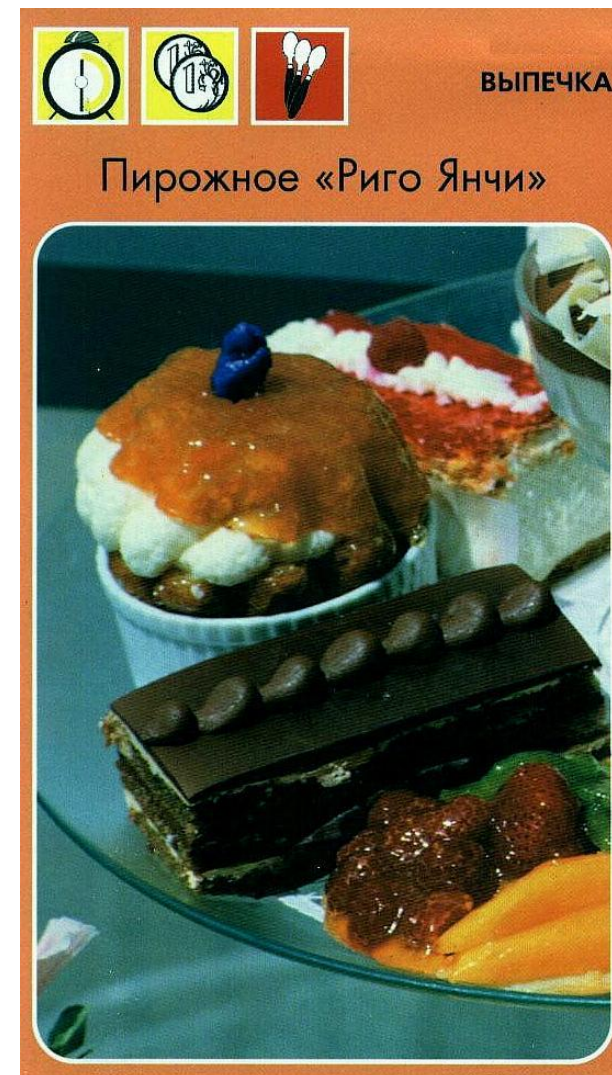
Сливочное масло..... 150-200 г
Сахарная пудра.....3/4 стакана
Яйца 6 шт.
Мука 1 стакан
Какао-порошок. 2 ст. л.
Абрикосовое повидло. 2-3 ст. л.
Шоколадная глазурь..... 150 г

Для начинки:

Шоколад 100 г
Сахарная пудра 3 ст. л.
Сливки (густые). . 2 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желтки отделить от белков в эмалированную посуду. Сливочное масло тщательно взбить с 2 ст. ложками сахарной пудры и желтками.
2. Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой в крепкую пену и примешать к желткам.
3. Добавить муку и какао-порошок, тщательно перемешать.
4. Разогреть духовку до 200-220°C. Противень покрыть пергаментной бумагой.
5. Полученную тестовую массу равномерно разложить на противень слоем 1-2 см и испечь в духовке.
6. Готовую выпечку припудрить мукой, перевернуть на разделочную доску, снять бумагу и дать остыть.
7. Для приготовления начинки шоколад поломать на куски и растопить на водяной бане. Сливки взбить с сахарной пудрой (3 ст. ложки). К растопленному шоколаду добавить сначала немного взбитых сливок и быстро размешать до однородной массы, после чего внести остальные сливки.
8. Выпеченный пласт разделить на 2 равные части. Одну часть покрыть тонким слоем повидла и полить шоколадной глазурью, а когда остынет, нарезать на прямоугольники - пирожные.
9. На другую часть выпеченного пласта выложить толстым слоем начинку из взбитых сливок с шоколадом. Сверху вплотную друг к другу разложить прямоугольники с глазурью и поставить в холодильник.
10. Когда изделие охладится, окончательно нарезать сухим теплым ножом на прямоугольные пирожные и выложить на блюдо.



6. Пирожное "Сахра"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло 1/2 стакана
Сахарный песок. 1 стакан
Яйца 8 шт.
Шоколад 100 г
Мука 1 стакан
Орехи любые (ядра) 1/2 стакана
Сливки (густые)..... 1/2 стакана
Ванильный сахар 1/2 ч. л.
Ягоды из варенья 10 шт.
Абрикосовое варенье 2-3 ст. л.

Для помады:

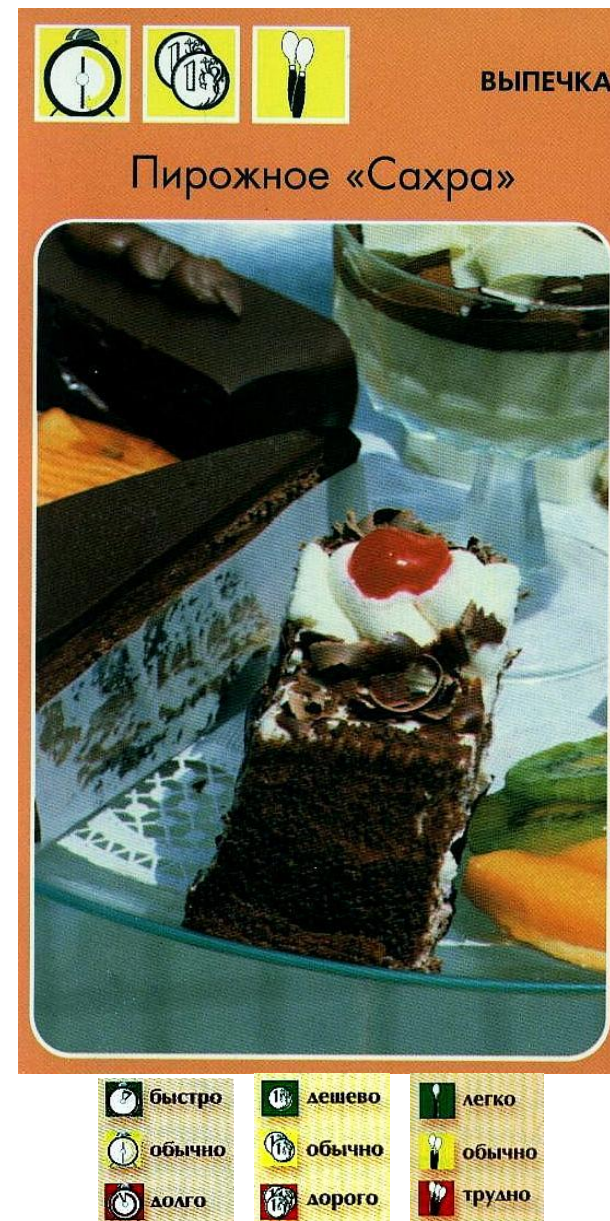
Сахарная пудра . . 6-8 ст. л.
Шоколад 50 г
Лимонный сок. 1/2 ч. л.
Сливочное масло ... 2 ст. л..

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желтки отделить от белков. Шоколад поломать на куски и растопить на водяной бане. Белки взбить в крепкую пену. Орехи растолочь и смешать с мукой.
2. Масло растереть с сахарным песком и желтками в эмалированной посуде до образования густой пенистой массы. Добавить разогретый шоколад, взбитые белки. Затем все смешать с мукой и орехами.
3. Разогреть духовку до 180°C. Выложить тесто в форму и выпекать примерно 45 мин.
4. Готовое тесто остудить, смазать его сверху тонким слоем абрикосового варенья и залить помадой. Тонким острым ножом разрезать пласт на прямоугольники.
5. Сливки охладить, взбить до получения густой пены, затем осторожными легкими движениями смешать с ванильным сахаром.
6. Украсить пирожные взбитыми сливками, ягодами из варенья.

Помада

7. Сахарную пудру всыпать в посуду, залить 3 ст. ложками горячей воды и перемешать до полного растворения. Затем варить, не мешая, при сильном нагреве.
8. Как только сироп начнет закипать, снять пену, плотно накрыть крышкой и варить сироп до пробы на мягкий шарик.
9. Перед концом варки добавить в сироп несколько капель лимонного сока.
10. Шоколад разломать на куски, растопить на водяной бане, растереть со сливочным маслом и добавить в сироп.



7. Пряники подарочные

ИНГРЕДИЕНТЫ

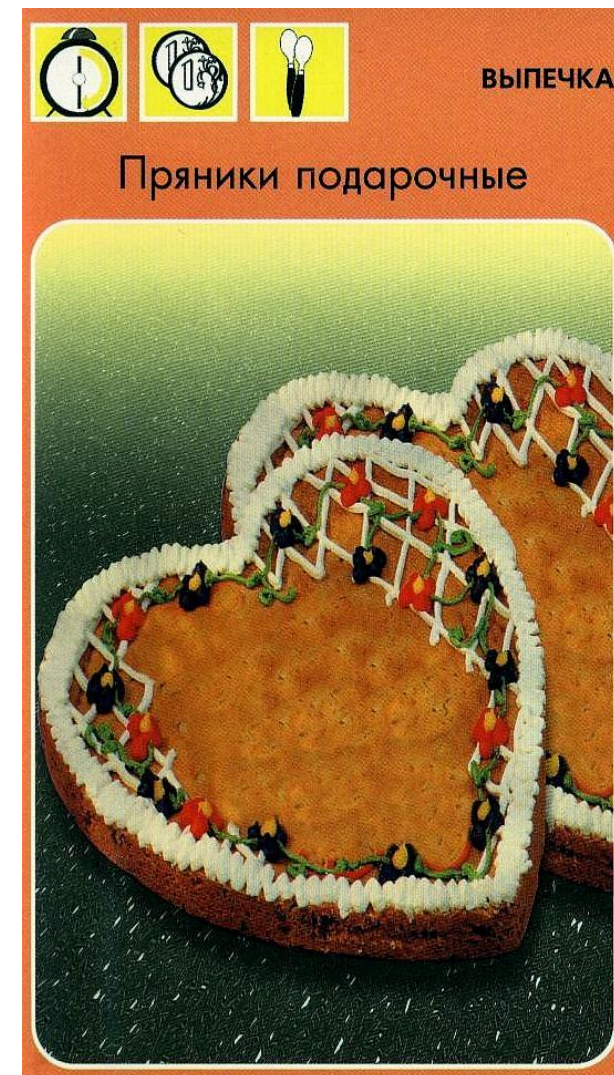
Мед..... 200 г
Мука..... 400 г
Сливочное масло 200 г
Сахарный песок..... 1/2 стакана
Яйца 2 шт.
Лимон..... 1 шт.
Корица (молотая) 2 ч.л.
Имбирь (молотый) 1 щепотка
Гвоздика. 2-3 шт.
Растительное масло..... 1-2 ст. л.
Соль

Для глазури:

Яйцо 1 шт.
Сахарный песок..... 1/2 стакана
Ваниль..... 1 щепотка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яйца взбить в пышную пену. Лимон вымыть, снять с половины цедру мелкой теркой. Гвоздику растолочь.
2. Мед вылить в кастрюлю, положить сливочное масло и прогревать до тех пор, пока масло не растает.
3. Снять с плиты и добавить в мед сахарный песок, соль, имбирь, взбитые яйца, толченую гвоздику, тертую цедру лимона, корицу. В конце всыпать муку и тщательно размешать.
4. Стол присыпать мукой и раскатать на нем пряничное тесто пластом. Выемками нарезать тесто в форме сердечек разного размера.
5. Противень смазать растительным маслом и посыпать мукой и уложить на него пряничные сердечки.
6. Разогреть духовку до 180°C, поставить противень с пряниками и выпекать до готовности.
7. Для глазури отделенный от желтка белок размешать с сахарным песком и ванилью.
8. Готовые пряники покрыть глазурью, выложить на блюдо.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для подарка из пряничного теста можно выпечь и один большой пряник, украсив его по своему вкусу кремом, джемом, цукатами, свежими или консервированными ягодами и фруктами.

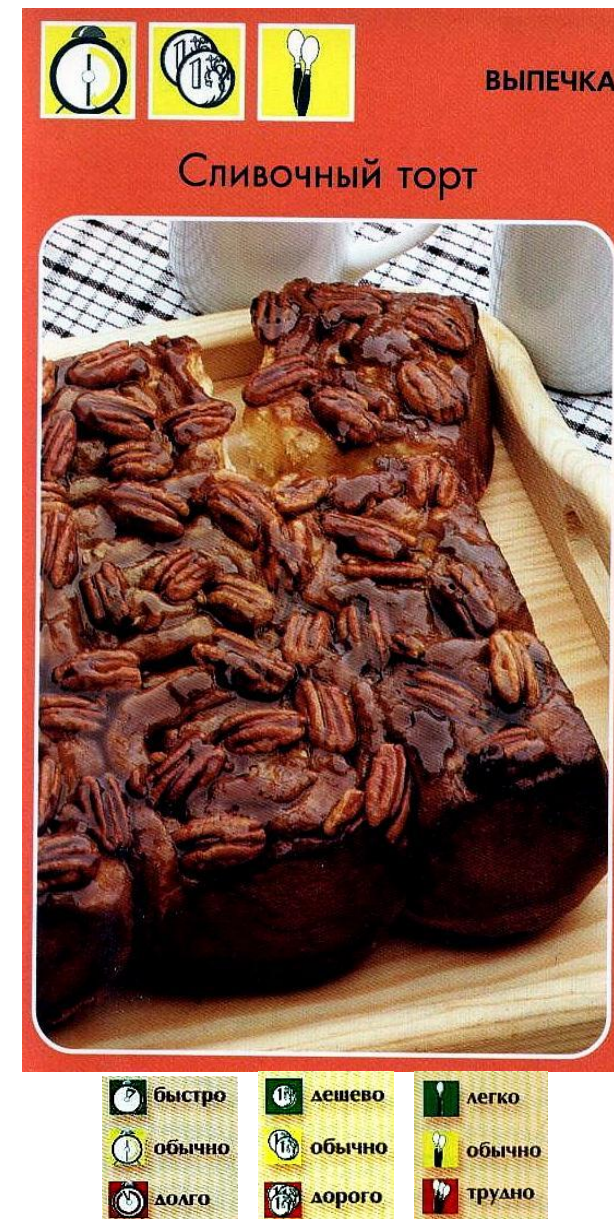
8. Сливочный торт

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло (или маргарин) 100 г
Сахарный песок..... 4 ст. л.
Ванильный сахар..... 1 пакетик
Яйца..... 2 шт.
Мука 1 стакан
Молоко 4 ст. л.
Растительное масло 1-2 ст. л.
Разрыхлитель. 1 ч. л.
Сахарная пудра 1 стакан
Ром (или коньяк) 1/2 стакана
Порошок какао. 1 ст. л.
Грецкие орехи (ядра)..... 1 стакан
Заливка для торта (или желатин) 1 упаковка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло (или маргарин) положить в посуду и размягчить. Добавить сахарный песок и ванильный сахар и взбить, по одному вводя яйца.
2. Муку смешать с разрыхлителем и просеять в миску. Добавить молоко и замесить тесто. Ввести в тесто подготовленное взбитое масло, не прекращая вымешивать.
3. Смазать растительным маслом прямоугольную форму или выстелить ее пергаментной бумагой. Наполнить форму тестом и выпекать в духовке на средней полке около 20 мин при температуре 170°C.
4. Готовый корж вынуть из формы, аккуратно опрокинуть на решетку для пирога и остудить. После чего тонким острым ножом разрезать на 12 частей, не разделяя их.
5. Сахарную пудру смешать с ромом (или коньяком), порошком какао и 5-6 ст. ложками воды, чтобы получилась однородная масса. Покрыть ею торт и украсить поверхность половинками грецких орехов.
6. Поверхность торта покрыть заливкой или подготовленным желатином.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Корж для торта можно приготовить заранее и заморозить, в этом случае торт украшают вареньем, джемом, свежими или консервированными ягодами и фруктами только после размораживания коржа и незадолго до подачи на стол.

9. Торт "Белоснежка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

Мука 3/4 стакана
Яйца 6 шт.
Крахмал 30 г
Сахарный песок 6 ст. л.
Ромовая эссенция . . 1/3 ч. л.

Для крема:

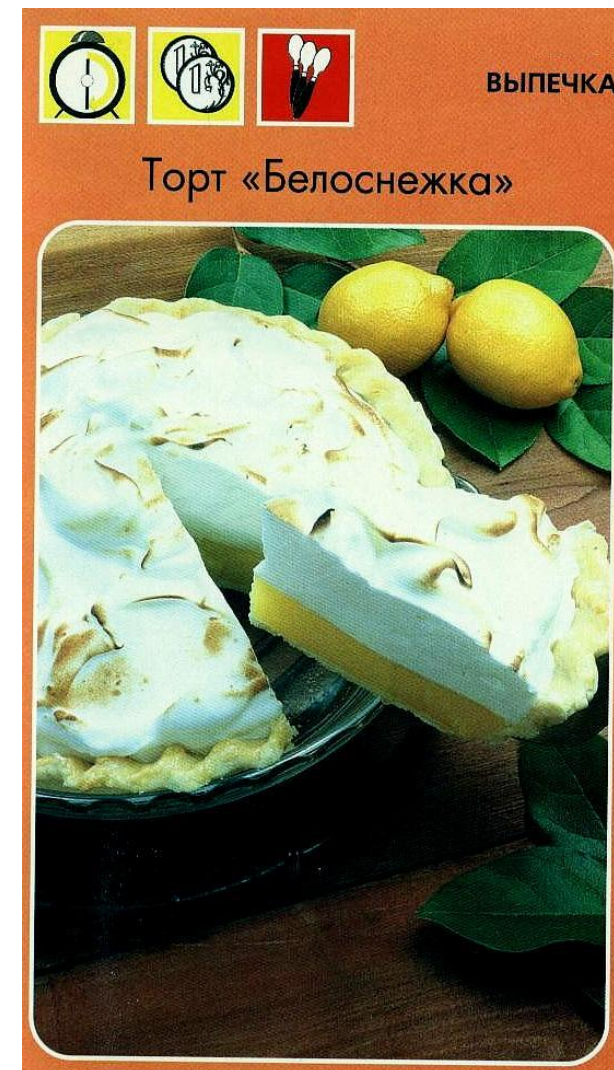
Сахарная пудра 700 г
Белки 8 шт.
Ванильный сахар ... 2 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отделить желтки от белков. Белки поставить на холод.
2. Взять часть желтков, всыпать 4,5 ст. ложки сахарного песка и упругим венчиком растереть массу добела. Постепенно ввести остальные желтки и продолжать растирание до тех пор, пока масса не увеличится в объеме примерно в три раза.
3. В посуду с охлажденными белками всыпать оставшийся сахарный песок и взбивать до пышности.
4. К растертым желткам добавить треть взбитых белков и, слегка перемешав, всыпать муку, смешанную с крахмалом. Затем положить остальную часть белков и слегка смешать до образования однородного теста.
5. Готовое тесто вылить в смазанную маслом форму, наполнив ее на 3/4 высоты. Поверхность теста выровнять ножом и выпекать 25-30 мин при 200-220°C. Затем вынуть из духовки и остудить.
6. Испеченную основу торта покрыть кремом, поставить в духовку и подсушить при температуре 70-90°C до образования корочки.

Крем

7. Взбить хорошо охлажденные белки, в конце взбивания добавить ванильный сахар и небольшими порциями всыпать часть сахарной пудры. Вымесить крем, добавить остальную сахарную пудру.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- При желании крем можно подкрасить пищевыми красителями в любой цвет.

10. Торт "Березовый венок"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Бисквитное тесто,
приготовленное любым способом..... 300-400 г
Яичный ликер 2 ст. л.
Киви 3 шт.
Посыпка-крошка для торта
(или штрейзель)..... 5 ст. л.
Соль

Для начинки

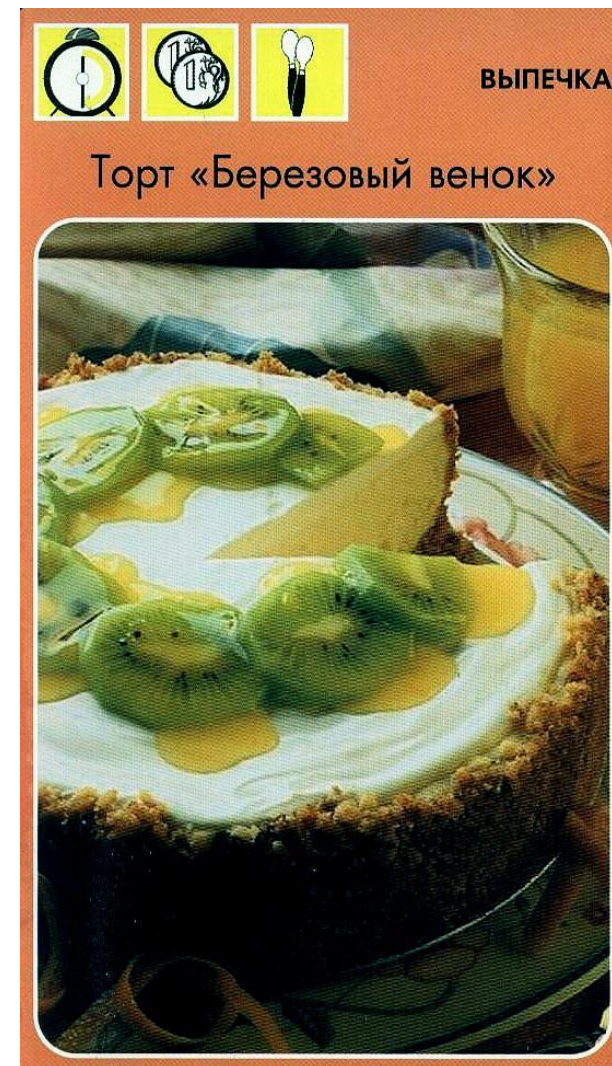
Желатин 1 ст. л.
Творог 250 г
Фруктоза 50 г
Ванильный сахар 1 ч. л.
Цедра лимона. 1 ст. л.
Сливки (густые) 1 ½ стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желтки 6 яиц отделить от белков. Посуду с белками убрать в холодильник.
2. Ядра миндаля обдать кипятком, очистить от шелухи, подсушить и растереть в порошок.
3. Апельсин вымыть, мелкой теркой снять цедру и отжать сок.
4. Вылить в эмалированную посуду желтки и одно яйцо целиком. Положить тертый миндаль, сахарный песок и тщательно растереть.
5. Добавить цедру, сок апельсина, крахмал.
6. Охлажденные яичные белки взбить в крепкую пену и ввести в тесто. Осторожно перемешать снизу вверх. Половину теста отлить в другую посуду.
7. Ко второй половине теста добавить какао-порошок и еще раз осторожно перемешать.
8. Нагреть духовку до 150-180°C. Гофрированные формочки для выпечки смазать маслом и разлить в них тесто.
9. Формочки поместить в середину духовки и выпекать бисквиты примерно 25 мин.
10. Готовые новогодние тортики украсить джемом, глазурью из сахарной пудры, изюмом, орехами, поместить в бумажные капсулы или вазочки.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Этот торт только немного подслащен. Чтобы получить более сладкое изделие, бисквит разрезать на 2 части и смазать цветочным медом, а вместо фруктозы использовать сахарную пудру.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

11. Торт "Грезы"

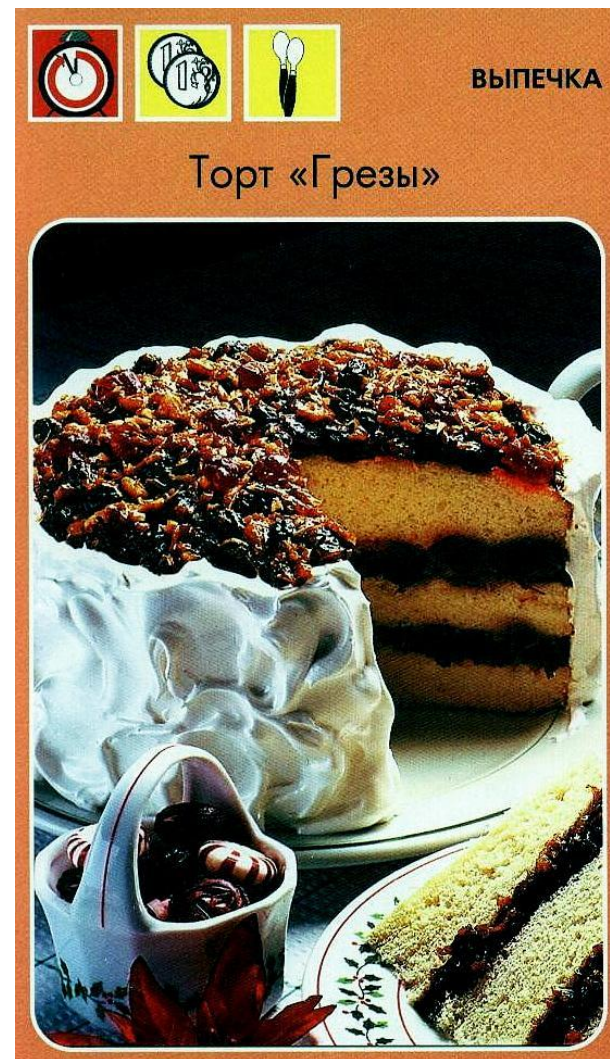
ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло 350 г
Сахарная пудра..... 1 ¼ стакана
Мука..... 1 ½ стакана
Разрыхлитель теста..... 2 ч. л.
Ореховая масса 1 баночка
Арахис (ядра). 75 г
Сливки (30%)..... ½ стакана
Кофе растворимый 2 ст. л.

Шоколад. 200 г
Ликер. 2 ст. л.
Курага 50 г
Чернослив 50 г
Сгущенное молоко . . 1 банка
Ванильный сахар .. 1 пакетик
Яйца 4 шт.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В глубокой кастрюле растереть масло (250 г), постепенно добавляя в него сахарную пудру (1 стакан), ванильный сахар, соль и яйца.
2. В другой посуде смешать муку и разрыхлитель теста, затем внести в кастрюлю с ранее приготовленной смесью и вымесить.
3. Ореховую массу растопить на водяной бане до консистенции крема, добавить ее в кастрюлю с тестовой смесью и тщательно перемешать.
4. Глубокую круглую форму (диаметром около 25 см) проложить жиронепроницаемой бумагой и равномерно распределить по всей поверхности приготовленное тесто.
5. Разогреть духовку, поместить в нее форму и выпекать около 45-50 мин при температуре 180-200°C. Затем вынуть бисквит из формы, удалив бумагу, остудить и разрезать его вдоль на три коржа.
6. Нагреть в эмалированной кастрюле сливки, добавить растворимый кофе, оставшуюся сахарную пудру и вскипятить. Затем внести шоколад, разломанный на небольшие кусочки, тщательно перемешать до растворения и остудить крем. Разделить его на три части.
7. Курагу и чернослив вымыть и мелко порезать.
8. На блюдо уложить первый бисквитный корж и равномерно распределить по его поверхности одну часть шоколадно-кофейного крема, накрыть вторым коржом, который также промазать кремом. Сверху разместить третий корж и вновь смазать кремом. Затем посыпать измельченным арахисом, подготовленными курагой и черносливом, слегка придавить.
9. Сливочное масло (100 г) размягчить, выбить добела, затем, продолжая выбивать, прибавить сгущенное молоко, 2 ст. ложки ликера, тщательно перемешать и обмазать боковые стороны торта. Поставить в холодильник.



12. Торт "Зима"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

Мука..... 120 г
Сливочное масло..... 100 г
Сахарный песок 2 ст. л.
Сметана..... 2 ст. л.
Разрыхлитель 1/3 ч. л.
Соль

Для желе:

Вода 1 стакан
Сахарный песок 1 ½ стакана
Лимон..... 1 шт.
Крахмал. 2 ст. л.
Яйца 2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто

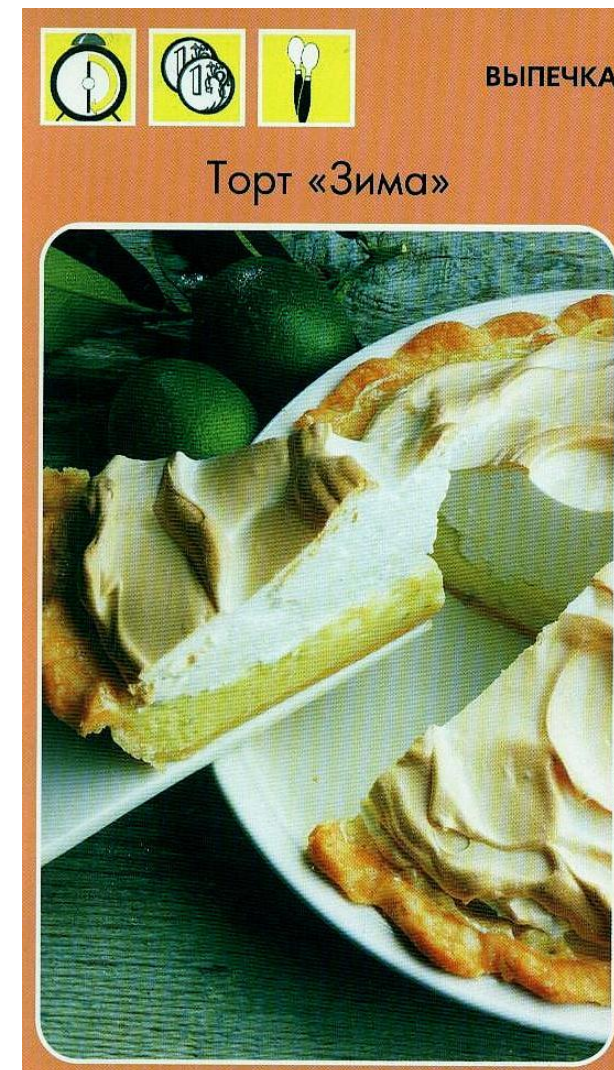
1. Размягченное сливочное масло растереть с сахарным песком, добавить сметану, щепотку соли, муку, разрыхлитель и замесить не очень крутое тесто.
2. Готовое тесто раскатать в лепешку, уложить в смазанную маслом форму и сделать небольшие бортики по краям.
3. Поставить форму в разогретую духовку и выпекать 20-30 мин при температуре 150-170°C

Желе

4. Натереть на терке цедру одного лимона, сок отжать. Крахмал растворить в воде.
5. Налить в кастрюлю воду, всыпать 1 стакан сахарного песка и прокипятить. Непрерывно помешивая, добавить отжатый сок лимона, крахмал и довести еще раз до кипения.
6. Белки отделить от желтков. Готовый «кисель» охладить, добавить два желтка, натертую цедру лимона, тщательно размешать и вновь довести до кипения при непрерывном помешивании.

Торт

7. Горячее желе вылить в форму на лепешку из теста и остудить.
8. Взбить миксером белки с ½ стакана сахарного песка до образования густой пены и выложить массу на остывшую лепешку с желе.
9. Форму с тортом вновь поставить в разогретую духовку (150-170°C) на несколько минут для колеровки.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для приготовления выпечки крахмал следует растворять в теплой воде.

13. Торт "Золотистый"

ИНГРЕДИЕНТЫ

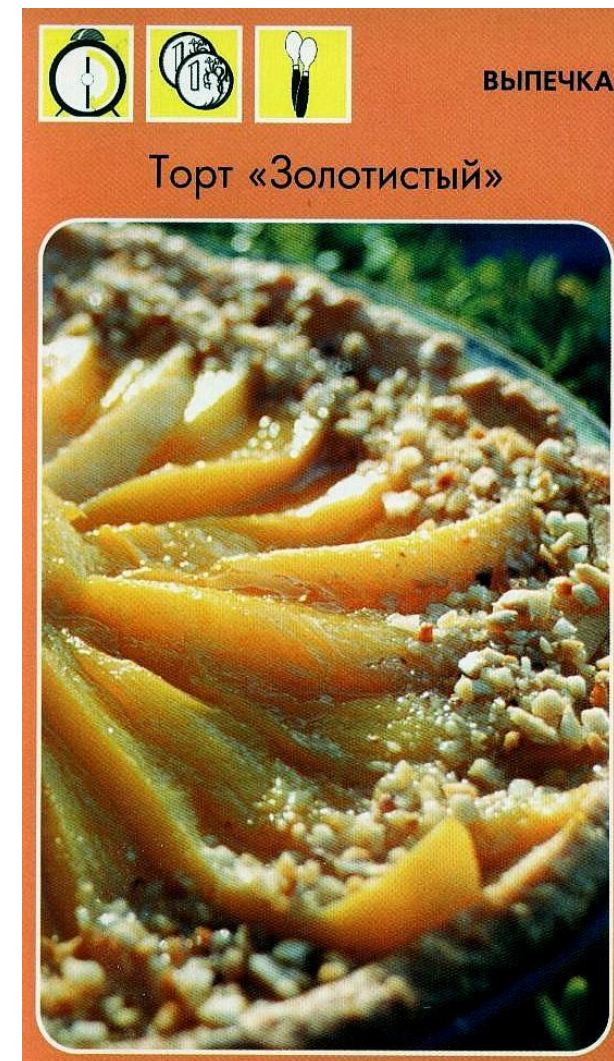
Сливочное масло 150 г
Сахарный песок 3/4 стакана
Яйца 3 шт.
Мука 3/4 стакана
Сахарная пудра 1 ч. л.
Разрыхлитель 1 пакетик
Груши (консерв.) 10-12 шт.
Белое сухое вино 1 стакан
Гвоздика 2-3 шт.
Заливка для торта 1 пакетик

Для посыпки:

Мука 1/3 стакана
Маргарин 2 ст. л.
Сахарный песок 1/4 стакана
Корица (молотая) 1/2 ч. л.
Имбирь (молотый) 1/2 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Взбить в миске сливочное масло и сахарный песок, отбить в нее яйца и перемешать. Муку смешать с разрыхлителем, добавить к сливочной массе и замесить тесто.
2. Нагреть духовку до 175°C. форму для выпечки выстелить бумагой, выложить в нее тесто, разровнять и выпекать 40-50 мин. Готовый корж вынуть из духовки и остудить на решетке.
3. Выложить в кастрюлю дольки груш с соком, залить вином, добавить гвоздику и вскипятить. Сразу снять с плиты и оставить на 10 мин.
4. Вынуть из отвара груши и красиво разложить их на корже.
5. 1 стакан грушевого отвара перемешать с заливкой для торта (или 1 ст. ложка желатина), вскипятить и полить торт. После чего дать застыть.
6. Для приготовления штрейзельной посыпки положить в миску муку. Маргарин нарубить кусочками и добавить к муке, всыпать сахарный песок, имбирь и корицу. Перемешать все компоненты вилкой до образования крошки.
7. Поверхность торта покрыть по краям штрейзельной посыпкой, выложить торт на блюдо и подать к столу.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Штрейзельную посыпку можно заменить шоколадной, приготовленной из натертого плиточного шоколада.

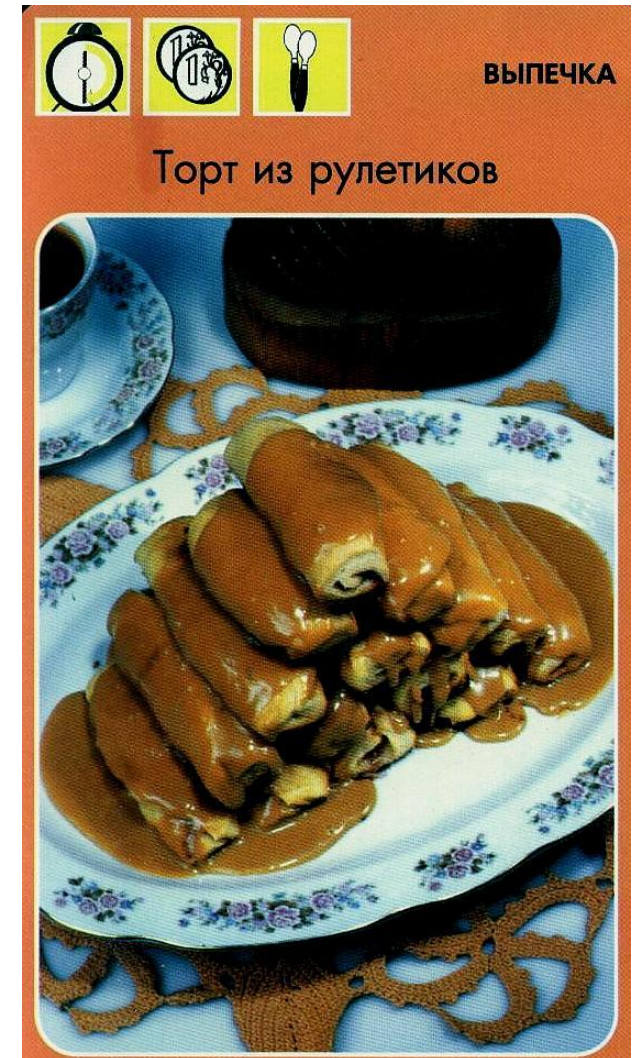
14. Торт из рулетиков

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 4 стакана
Яйцо 1 шт.
Топленое масло. 250 г
Лимонный сок 1 ч. л.
Растительное масло. 1-2 ст. л.
Орехи (ядра) 1 стакан
Яблоки 3 шт.
Сахарный песок 1/2 стакана
Вареное сгущенное молоко 1 банка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку соединить с яйцом, чуть теплым маслом (50 г), лимонным соком и теплой водой. Замесить не слишком мягкое, но и не крутое тесто.
2. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук и от доски. Разделить тесто на две части, скатать в шары, посыпать мукой, накрыть теплой кастрюлей и оставить на 15 мин.
3. Накрыть стол небольшой клеенкой и посыпать ее мукой. На середину выложить шар теста, смазать верх маслом и раскатать скалкой. Потом растягивать тесто смазанными маслом руками до тех пор, пока оно не станет тонким, как папиросная бумага. Растянутое тесто немного подсушить.
4. Тесто слегка смазать растопленным маслом. Присыпать молотыми орехами, сахарным песком и натертыми на терке яблоками.
5. С помощью клеенки свернуть рулетики, порезать их на куски длиной 15 см. Положить рулетики на слегка смазанный растительным маслом противень. Смазать сверху маслом и выпекать в духовке до готовности при температуре 200°C.
6. Готовые рулетики уложить на блюдо в один слой, залить вареным сгущенным молоком. Затем выложить еще 1-2 ряда рулетиков и вновь залить вареным сгущенным молоком.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для приготовления рулетиков используют самые разные начинки, например творог с укропом. Соединять рулетики в этом случае лучше густыми взбитыми сливками.

15. Торт "Именины сердца"

ИНГРЕДИЕНТЫ

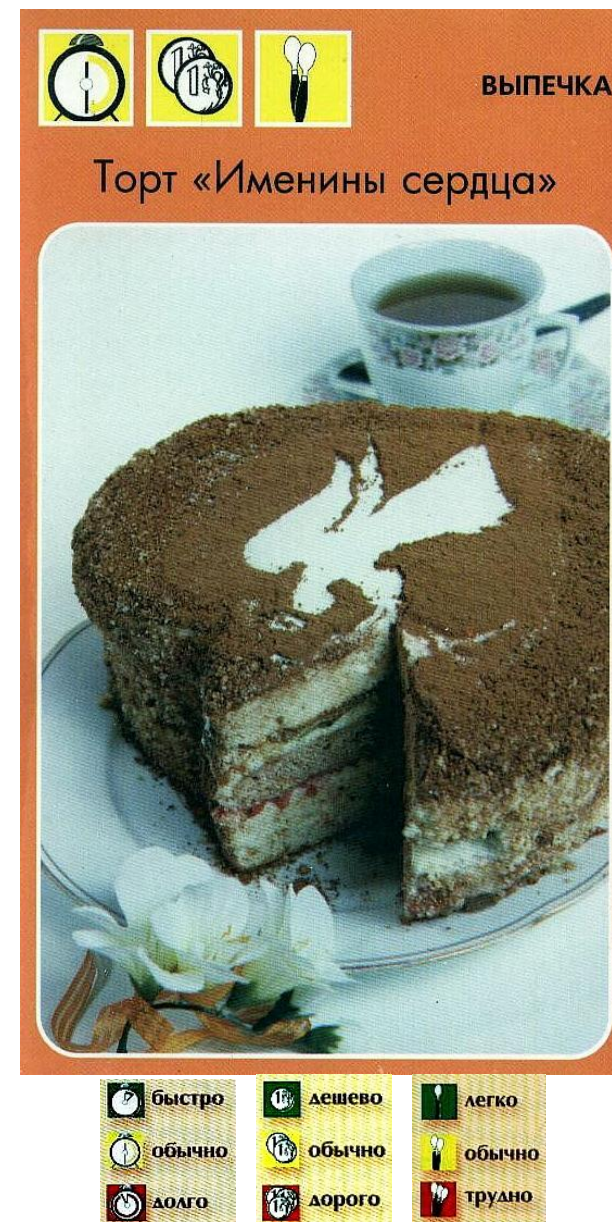
Мука 2 стакана
Сметана 1 стакан
Сахарный песок 1 ½ стакана
Изюм (без косточек) ½ стакана
Орехи (ядра). ½ стакана
Порошок какао..... ½ стакана
Сода ½ ч. л.
Ликер (или коньяк) ½ стакана
Растительное масло. 1-2 ст. л.
Сгущенное молоко 1 банка
Сливочное масло 200 г
Уксус (или лимонная кислота) ½ ч. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Изюм тщательно вымыть и замочить в небольшом количестве воды. Ядра орехов перебрать и измельчить.
2. В эмалированной миске соединить муку, сахарный песок, сметану, соль и соду, погашенную уксусом (или лимонной кислотой). Замесить тесто.
3. Разделить тесто на три части. В первую часть добавить изюм, во вторую - измельченные орехи. Третью часть замесить с порошком какао.
4. Коржи раскатать, уложить их на смазанный растительным маслом противень и выпекать при температуре около 200°C в течение 30 мин.
5. Горячие коржи пропитать ликером (или коньяком).
6. Для приготовления крема соединить сгущенное молоко со сливочным маслом и взбить миксером.
7. Уложить коржи один на другой, промазывая их кремом. Острым ножом выровнять края и придать торту форму сердца. Сверху торт украсить орехами, тертым шоколадом и сделать рисунок с помощью трафарета.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если предлагаемый крем покажется слишком жирным и сладким, замените его мелко нарезанными фруктами (бананы, киви) или ягодами, смешанными с йогуртом.



16. Торт "Лебедь"

ИНГРЕДИЕНТЫ

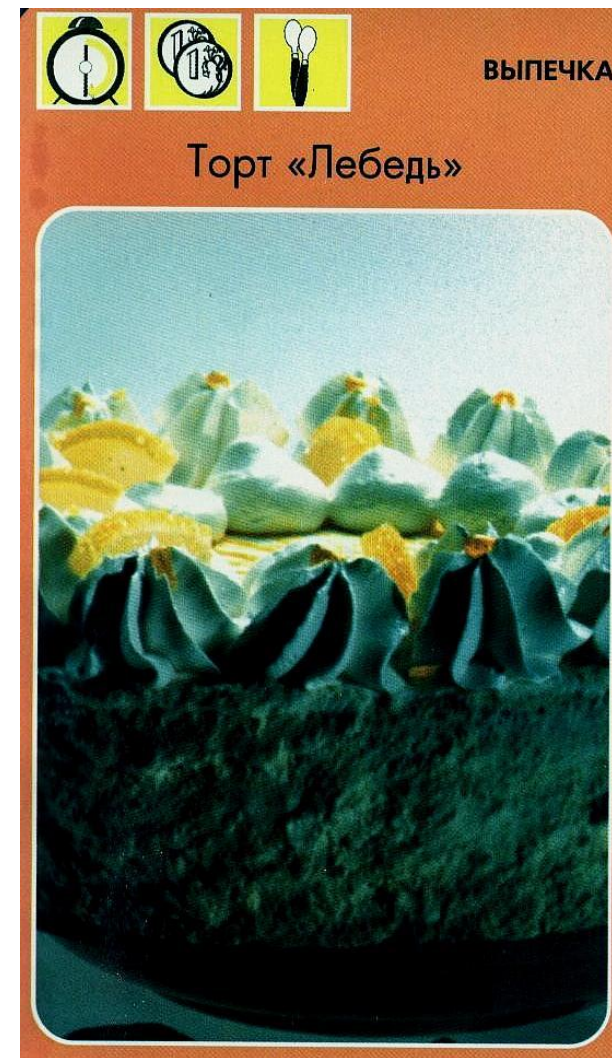
Мука..... 1 ½ стакана
Белый шоколад..... 200 г
Сливочное масло 200 г
Сахарный песок..... ¾ стакана
Яйца 6 шт.
Разрыхлитель..... 1 ч. л.
Апельсиновый ликер 2 ст. л.
Желе из айвы (или апельсина) 100 г
Апельсин (или лимон)..... 1 шт.

Для крема:

Сливки (густые)..... ¼ л
Белый шоколад..... 200 г
Сливочное масло 125 г
Сахарная пудра ½ стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Шоколад измельчить, растопить на горячей водяной бане и немного остудить. Масло взбить с сахарным песком.
2. Белки отделить от желтков. Желтки в миске взбить в густую пену. Муку смешать с разрыхлителем и просеять в желтки, все перемешать и смешать с шоколадом и маслом с песком.
3. Белки взбить в густую пену и смешать с общей массой.
4. Разогреть духовку до 180°C. Дно разъемной формы выстлать пергаментной бумагой, выложить тесто и выпекать около 45 мин.
5. Корж остудить и разрезать вдоль на два пласта.
6. Для крема сливки довести до кипения. Растопить в них, помешивая, разломанный на кусочки шоколад. Поставить полученную массу в прохладное место, время от времени перемешивая ее, чтобы на поверхности не образовалась пленка. Затем еще теплую массу взбить, пока ее объем не увеличится вдвое и она не посветлеет. Взбить сливочное масло с сахарной пудрой. Добавить в подготовленную массу масло, взбить полученный крем и хорошо охладить.
7. Нижнюю часть торта сбрызнуть ликером и покрыть тонким слоем айвового (или апельсинового) желе, а затем выложить 4-6 ст. ложек крема и разровнять. Сверху поместить второй пласт коржа.
8. Поверхность и бока торта обмазать кремом. Оставшийся крем положить в кондитерский мешок и выдавить на торт в виде розочек по краям.
9. Апельсин (или лимон) вымыть, ошпарить кипятком, не снимая цедру, тонким острым ножом разрезать на мелкие ломтики и украсить торт сверху.



17. Торт "Лесной орех"

ИНГРЕДИЕНТЫ

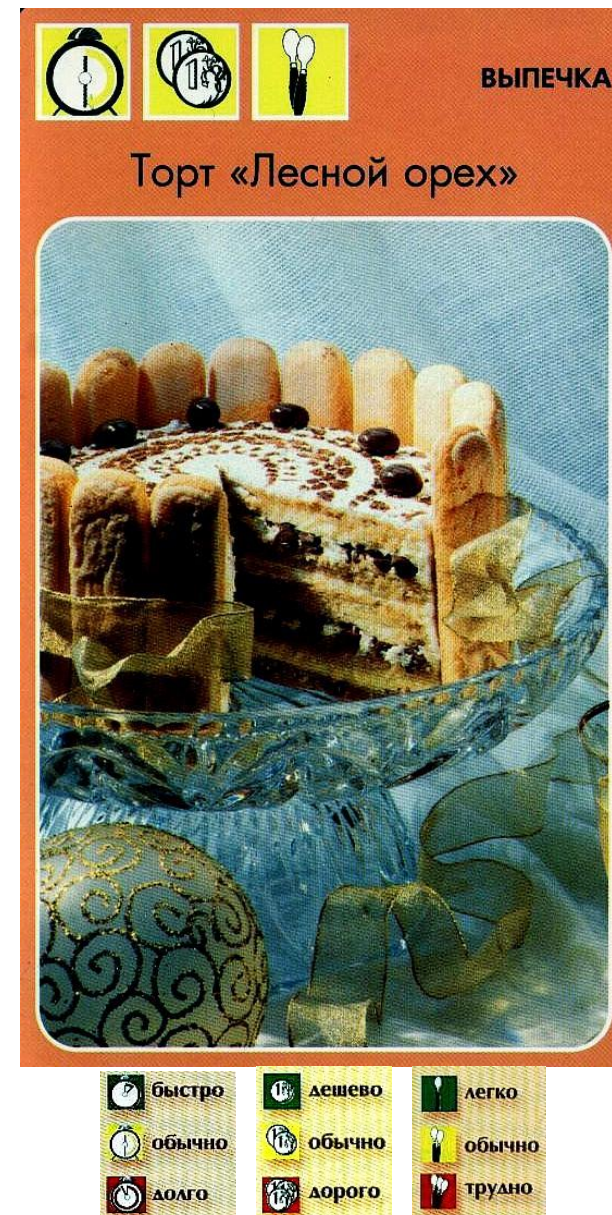
Бисквитное печенье. 24 шт.
Мука 2 стакана
Крахмал ½ стакана
Дрожжи 10 г
Молоко ¾ стакана
Маргарин..... 200 г
Сахарный песок..... 1 стакан
Лимон..... 1 шт.
Яйца 1 шт.
Панировочные сухари

Для крема:

Сливочное масло 170 г
Сахарная пудра 1 стакан
Ванилин ½ пакетика
Хелток 1 шт.
Фундук (ядра) ... ¾ стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лимон вымыть и мелкой теркой снять цедру.
2. В посуде, в небольшом количестве молока развести дрожжи.
3. В эмалированную миску положить маргарин, добавить сахарный песок, соль, лимонную цедру, разведенные дрожжи и перемешать, постепенно добавляя яйца.
4. Затем всыпать муку, крахмал, влить оставшееся молоко и замесить тесто.
5. Круглую форму смазать маргарином, посыпать сухарями и заполнить тестом.
6. Разогреть духовку до средней температуры и выпекать корж около 50 мин. Затем форму вынуть и оставить на сутки при комнатной температуре.
7. Для крема взбить 150 г сливочного масла, ¾ стакана сахарной пудры, желток и ванилин.
8. Ядра фундука ошпарить кипятком и очистить от шелухи.
9. Разогреть на сковороде 20 г сливочного масла, подготовленные орехи и перемешивать до тех пор, пока орехи не станут желто-коричневого цвета.
10. Обжаренные орехи выложить на разделочную доску, чтобы остыли.
11. Выпеченный корж разрезать поперек на 3 круга. Две нижних части покрыть кремом. Затем выложить орехи и соединить части торта.
12. Бисквитное печенье немного обрезать с одной стороны, смазать слегка кремом и плотно прижать к стенкам торта.
13. Выложить торт на блюдо, обвязать декоративной лентой, посыпать верх сахарной пудрой, украсить орехами.



18. Торт "Любимый"

ИНГРЕДИЕНТЫ

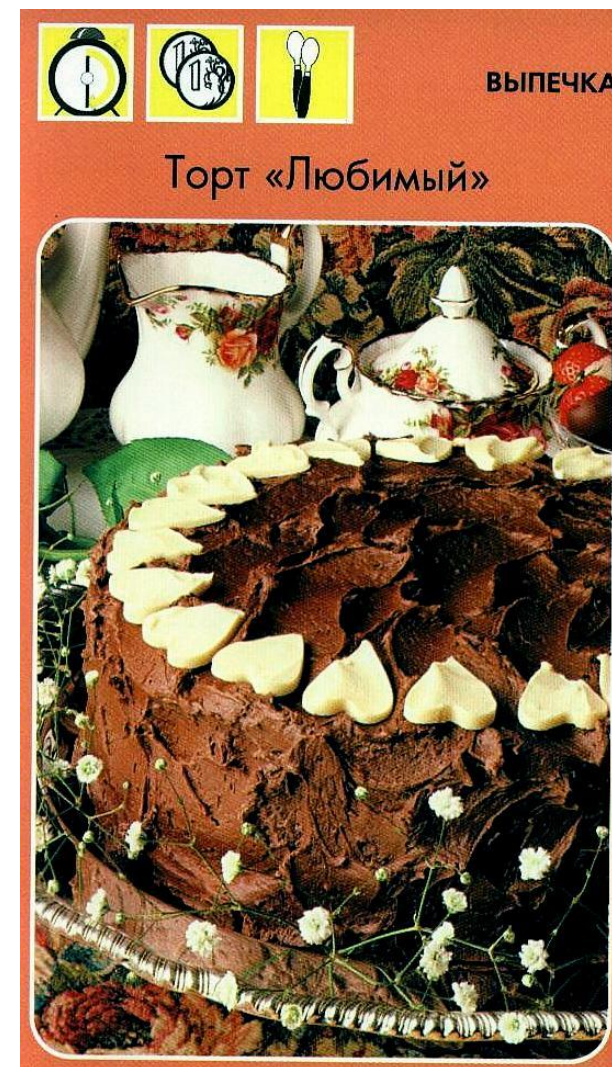
Сливочное масло 200 г
Ванильные сухари 200 г
Яйцо..... 1 шт.
Сливки (густые)..... 200 мл
Ванильный сахар 1 пакетик
Порошок какао..... 4 ст. л.
Сахарный песок..... 2-3 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яйцо тщательно растереть с сахарным песком (количество которого можно уменьшить по вкусу).
2. Ванильные сухари размолоть, растереть со сливочным маслом, добавить к ним яйцо и все тщательно перемешать.
3. Форму для торта смочить водой, плотно уложить в нее полученную густую однородную массу и поставить на холод на 2 ч.
4. Сливки вылить в эмалированную посуду, смешать с ванильным сахаром и взбить. Частью взбитых сливок наполнить кондитерский шприц. В оставшуюся часть добавить порошок какао, размешать и еще раз взбить.
5. Охлажденную сухарную массу вынуть из формы и со всех сторон густо намазать взбитыми сливками с какао.
6. Вдоль края по всей поверхности торта выдавить из кондитерского шприца кремовые сердечки, выложить торт на блюдо и подать к столу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Особый вкус торта можно подчеркнуть, если деревянной палочкой сделать в нем углубления и пропитать фруктовым соком или ликером.
- Торт можно украсить разноцветными посыпками, приготовленными из миндаля, фисташек, шоколада и т.д.



19. Торт миндальный

ИНГРЕДИЕНТЫ

Миндаль (ядра). 450 г
Яйца 10 шт.
Сахарный песок. 2 стакана
Панировочные сухари 1/2 стакана
Растительное масло..... 1 ст. л.

Для сливочной массы:

Сливки (жирные)..... 2 стакана
Сахарный песок. 1 стакан
Ванилин. ¼ пакетика

Для марципана:

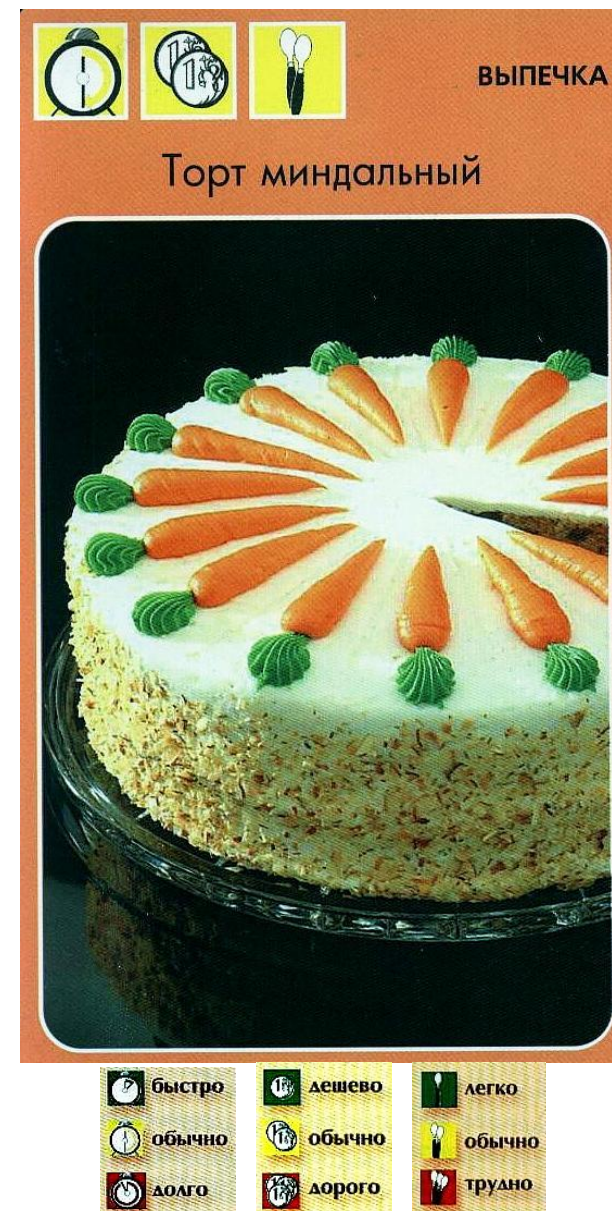
Миндаль (ядра)..... 100 г
Сахарный песок 100 г
Патока (или джем) 2 ст. л.
Сахарная пудра..... 2-3 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Выбить в посуду яйца, добавить сахарный песок и растереть до бела.
2. Ядра миндаля промыть, высушить и истолочь в ступке или пропустить через мясорубку. Полученную миндальную массу внести к яйцам с сахарным песком, все вместе растереть в течение 10-20 мин.
3. Две одинаковые формы для выпечки смазать маслом, обсыпать сухарями, разлить тесто и поставить в духовку для выпечки на 12-15 мин при средней температуре.
4. Для получения сливочной массы сливки влить в кастрюлю, добавить сахарный песок и ванилин, поставить на огонь и варить, помешивая, пока не загустеет. После этого сливочную массу снять с огня и взбить лопаточкой.
5. Один корж поместить на блюдо, покрыть слоем сливочной массы, разровнять и покрыть вторым коржом. Смазать верх и бока торта сливочной массой и украсить фигурками из марципана.

Марципан

6. Ядра миндаля очистить, измельчить в мелкую крупу, добавить сахарный песок, патоку (или джем) и растереть в ступке. Полученную массу раскатать в пласт.
7. Формочки для «морковки» и «ботвы» слегка посыпать сахарной пудрой. Вдавить марципановый пласт в форму, излишки срезать ножом.
8. Вынуть изделие из формы, приклеив маленький кусочек марципана к фигурке, и высушить на доске, посыпанной сахарной пудрой. Окрасить «морковки» и «ботву» пищевыми красками.



20. Торт "Пламенеющий"

ИНГРЕДИЕНТЫ

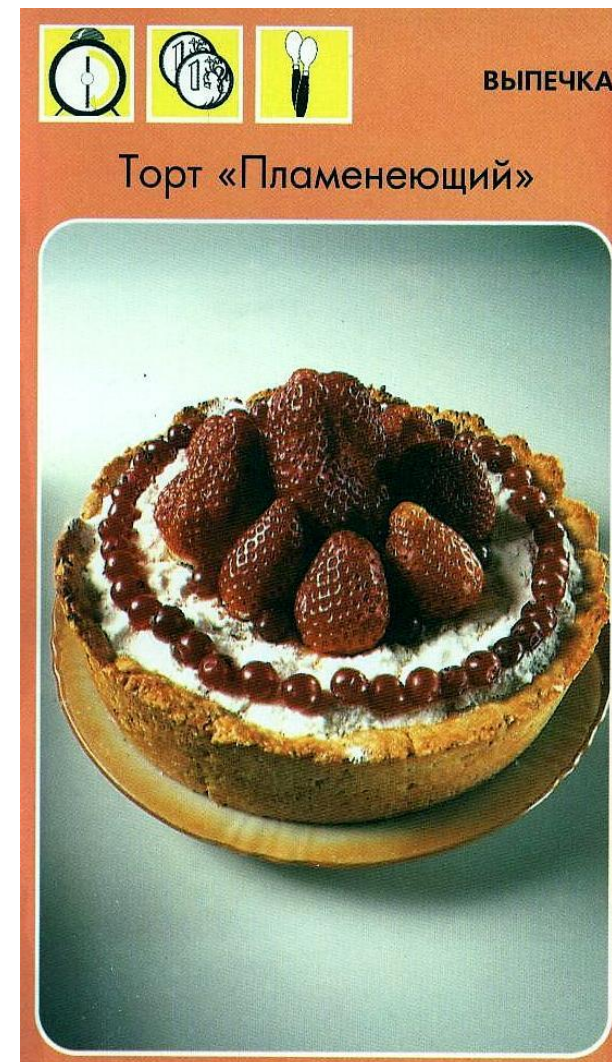
Мука 2 стакана
Сливочное масло 125 г
Яйца 1-2 шт.
Сахарный песок..... 1/2 стакана
Растительное масло..... 1 ст. л.
Клубничный джем 3 ст. л.

Для начинки

Клубничный йогурт 200 г
Сахарный песок 1-2 ст. л.
Лимонный сок. 1 ст. л.
Клубника 250 г
Желатин 10 г
Красная смородина 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку просеять горкой на разделочную доску. Масло хорошо охладить, нарезать мелкими кубиками.
2. В муке сделать углубление и выложить туда масло, сахарный песок, отбить яйцо и замесить тесто.
3. Завернуть тесто в фольгу и поставить на 1 ч в холодильник.
4. Разъемную форму смазать растительным маслом. Тесто раскатать и выложить в форму, сделав бортик высотой 3 см.
5. Разогреть духовку до 220°C и выпекать корж около 30 мин. Затем осторожно вынуть, охладить и смазать клубничным джемом.
6. Для начинки в йогурт добавить сахарный песок и лимонный сок.
7. Желатин замочить на 10 мин в холодной воде. Выложить в маленькую кастрюльку и растворить при слабом нагреве, постоянно помешивая, затем соединить с йогуртом.
8. Крем выложить в выпеченную «корзиночку» из теста и дать ему застыть.
9. Клубнику и красную смородину вымыть, удалить плодоножки и красиво выложить на йогуртовый крем.
10. Торт поместить на сервировочное блюдо и подать на стол.



21. Торт "Прелюдия"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло 150 г
Сахарный песок 150 г
Яйца 3 шт.
Мука 1 стакан
Разрыхлитель 1 пакетик
Сахарная пудра 1 ч. л.
Какао (порошок) 2 ст. л.
Шоколад 200 г

Для крема:

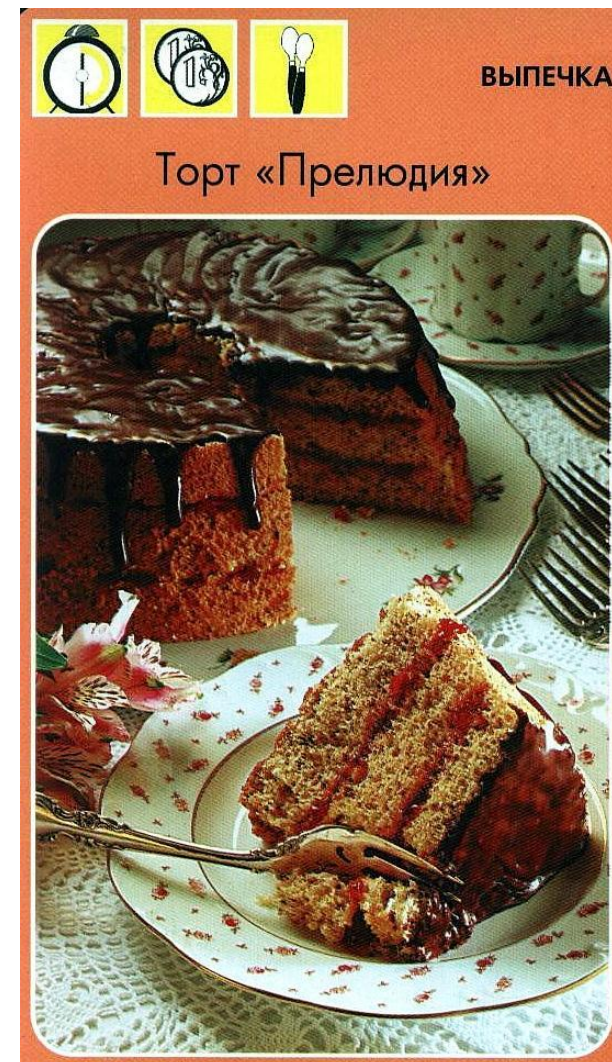
Сливочное масло 100 г
Молоко 1/4 стакана
Сахарный песок 1/2 стакана
Яйцо 1/2 шт.
Ванилин на кончике ножа
(или ликер) 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло положить в миску, размягчить, добавить сахарный песок и взбить миксером. Выбить в миску яйца, и все смешать.
2. В полученную массу просеять муку и разрыхлитель, всыпать какао, и все тщательно перемешать.
3. Разогреть духовку до 175°C. Выстелить форму для выпечки торта специальной бумагой, положить в нее тесто и разровнять. Поместить форму в духовку и выпекать примерно 50 мин.
4. Вынуть форму из духовки и оставить остывать на решетке, после чего вынуть корж на разделочную доску.
5. Поломать шоколад на маленькие кусочки. Растопить его в эмалированной посуде на водяной бане, взбивая до достижения однородной консистенции. Полученной глазурью обильно покрыть корж.
6. Разделить крем пополам. Одну часть окрасить пищевой краской в зеленый цвет, вторую в красный.
7. Поместить крем в кондитерский мешок и нанести на торт украшение в виде листиков и розы.

Крем

8. Яйцо взбить, отделить половину, добавить сахарный песок и тщательно растереть. Прибавить молоко и, помешивая, проварить смесь на огне до закипания. После этого смесь снять с огня и охладить.
9. Масло выбить добела и, продолжая выбивать, прибавлять к маслу охлажденную смесь. В крем добавить ванилин или ликер.



ВЫПЕЧКА

Торт «Прелюдия»



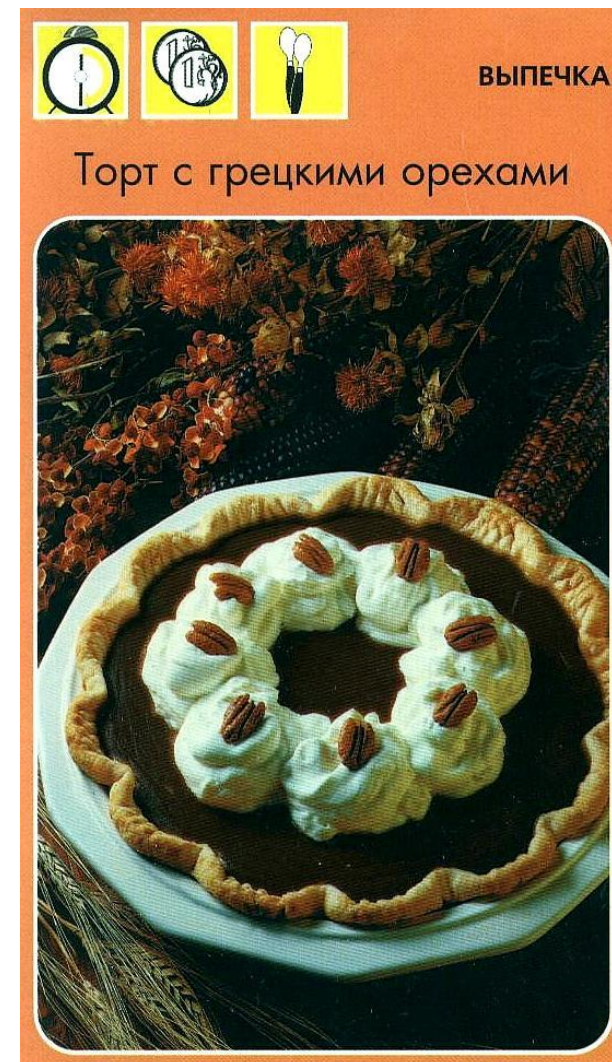
22. Торт с грецкими орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука пшеничная 150 г
Мука кукурузная 100 г
Сливочное масло 200 г
Сахарная пудра..... 400 г + 3 ст. л.
Апельсиновая эссенция1 капля
Яйца 4 шт.
Порошок какао. 3 ч. л.
Разрыхлитель. 2 ч. л.
Молоко 2 ст. л.
Грецкие орехи (ядра)..... 1 стакан
Коньяк (или ром). 1 стакан
Растительное масло. 1-2 ст. л.
Сливки (густые). 250 г
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло положить в посуду, размягчить и взбивать с помощью миксера в течение 30 с.
2. Апельсиновую эссенцию растворить в 1 ч. ложке воды и влить в масло. Добавить 200 г сахарной пудры, соль и, в конце - яйца, продолжая взбивать до получения однородной массы.
3. Ядра грецких орехов подсушить в горячей духовке (с открытой дверцей). Отложить 6-8 шт. крупных половинок ядер. Остальные размолоть в кофемолке.
4. Просеять вместе пшеничную и кукурузную муку и разрыхлитель. Постепенно добавлять их в посуду с остальными ингредиентами. Затем влить туда молоко, постоянно перемешивая. Положить молотые орехи, влить 1/2 стакана коньяка (или рома) и еще раз смешать.
5. Глубокую фигурную разъемную форму смазать растительным маслом, выложить в нее приготовленную смесь.
6. Духовку разогреть, поместить в нее форму со смесью и выпекать при температуре 180-200°C.
7. Вынуть торт из формы и остудить на железной решетке, покрыть полотенцем.
8. Смешать 200 г сахарной пудры с 1/2 стакана коньяка (или рома), добавить 5-6 ст. ложек воды, порошок какао и размешать до образования однородной массы. Покрыть ею торт и дать застыть.
9. Взбить густые сливки до образования пышной пены, положить в них 3 ст. ложки сахарной пудры, размешать.
10. Наполнить полученным кремом кондитерский шприц и украсить торт. Сверху выложить половинки ядер грецких орехов, поместить торт на блюдо.



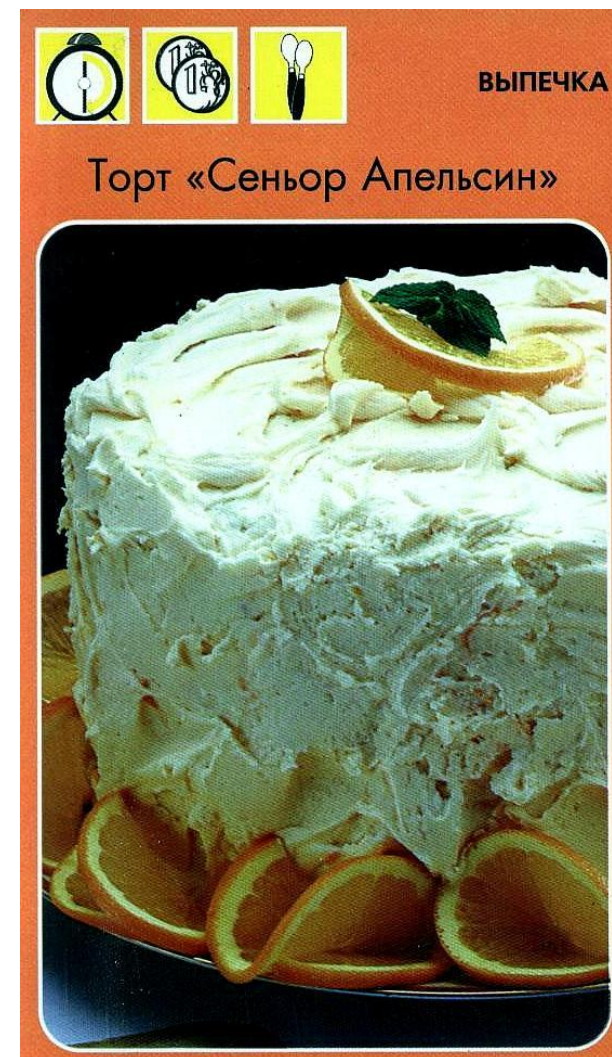
23. Торт "Сеньор Апельсин"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца	5 шт.
Сливочное масло.....	1 ст. л.
Мука.....	200 г
Разрыхлитель.....	2 ч. л.
Мед	200 г
Сахарный песок.....	1/2 стакана
Апельсины	4 шт.
Желатин.....	15 г
Сливки (жирные).....	2 стакана
Сахарная пудра	2 ч. л.
Ванильный сахар.....	1 пакетик
Маргарин	2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В эмалированную посуду отделить желтки от белков. Добавить мед и взбить в кремообразную массу. Отдельно взбить белки до образования густой пены. Сливочное масло растопить.
2. В большую миску всыпать муку, добавить разрыхлитель, желтки с медом и перемешать. Постепенно ввести взбитые белки, затем - растопленное масло.
3. Глубокую круглую форму (26 см) смазать маргарином, положить на дно промасленную бумагу. Выложить в форму полученную смесь и равномерно ее распределить.
4. Духовку прогреть и выпекать медовый бисквит при температуре 180°C в течение 20-30 мин. Затем сразу вынуть из формы, удалить бумагу, остудить и разрезать на три слоя.
5. Два апельсина вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками, отделить зерна, пересыпать ломтики сахарным песком (1/4 стакана) и оставить на 30 мин. для образования сока.
6. Желатин замочить и отжать. Кожуру двух апельсинов натереть на мелкой терке.
7. В кастрюлю всыпать 1/4 стакана оставшегося сахарного песка, залить 1 1/2 стаканами воды и вскипятить. В приготовленный сироп положить желатин и апельсиновую цедру. Сироп вскипятить, все время помешивая, снять с огня и влить сок от апельсинов.
8. Полученное желе слегка охладить и покрыть им бисквитные коржи, после чего положить их друг на друга.
9. Взбить сливки до образования густой и стойкой массы, затем, не переставая взбивать, добавить сахарную пудру и ванильный сахар. Покрыть верх и бока торта полученным кремом.
10. Два апельсина вымыть, нарезать тонкими кружочками, удалить зерна и украсить торт.
11. Поставить торт на 3-4 ч в холодильник и только потом подать к столу.



24. Торт "Сладкий поцелуй"

ИНГРЕДИЕНТЫ

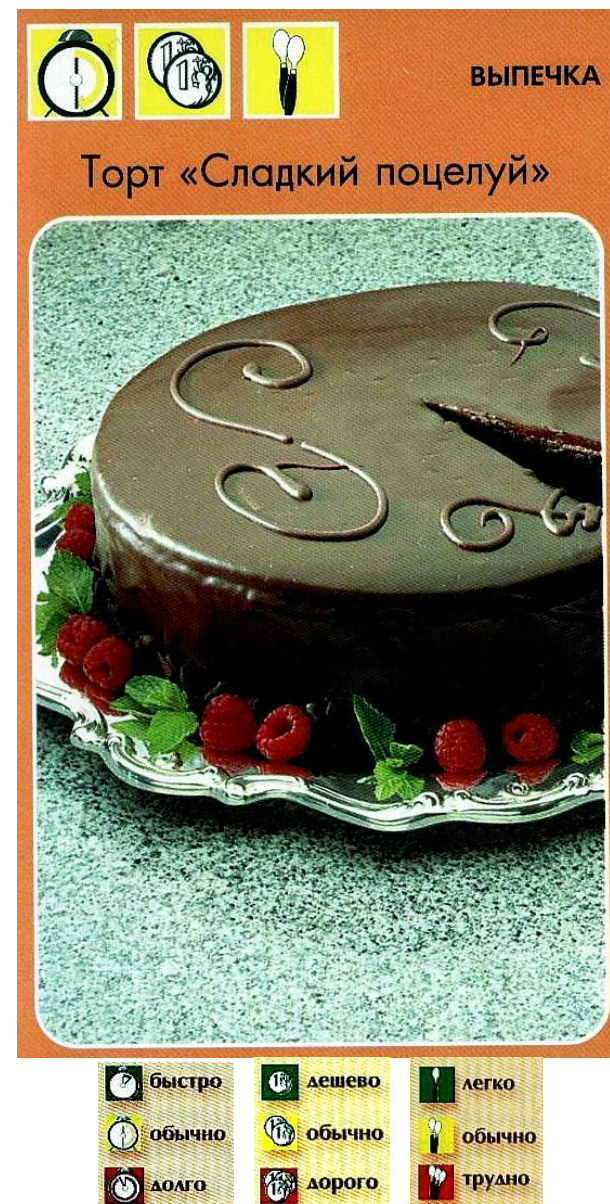
Черный хлеб (лучше «Бородинский»). 400 г
Молоко..... 1 стакан
Яйца 5 шт.
Сахарная пудра..... 1/2 стакана
Шоколад. 150-200 г
Ром 3 ст. л.
Лимон 1/2 шт.
Фундук (ядра) 100 г
Сливочное масло 2 ст. л.
Панировочные сухари 3 ст. л.
Ванилин на кончике ножа
Ягоды или фрукты для украшения

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Налить молоко в посуду и слегка нагреть. С черного хлеба срезать корки. Нарезать на кусочки, замочить в теплом молоке и оставить на 1 ч.
2. Натереть 50 г шоколада. Половину лимона вымыть и натереть вместе с цедрой. Ядра фундука размолоть.
3. В эмалированную миску отделить желтки от белков. Добавить к желткам сахарную пудру и взбить до консистенции мусса. Затем внести тертый шоколад, ванилин, ром, натертый с цедрой лимон, молотые орехи и тщательно размешать.
4. Соединить полученную массу с размоченным в молоке хлебом, размешать. Яичные белки взбить в пену и постепенно вносить в «тесто», перемешивая.
5. Смазать маслом большую кастрюлю, посыпав дно и стенки панировочными сухарями. Заполнить кастрюлю на 3/4 высоты получившимся «тестом». Закрыть крышкой и поставить на 1 ч на водяную баню.
6. Затем вынуть торт из кастрюли и оставить его на 10-15 мин на разделочной доске.
7. Оставшийся шоколад поломать на кусочки, растопить на водяной бане в эмалированной посуде, взбивая до однородной консистенции. Полученной глазурью обильно покрыть торт сверху и по бокам.
8. Готовый торт выложить на блюдо и украсить его свежими или консервированными ягодами или фруктами.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- К такому торту рекомендуется подать ванильный крем, который подчеркнет его изысканный вкус.



25. Торт "Снежинка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

Мука 500 г
Сливочное масло (или маргарин)..... 300 г
Яйцо. 1 шт.
Лимонный сок (или уксус)..... 1 ч.л.
Соль

Для взбитых белков:

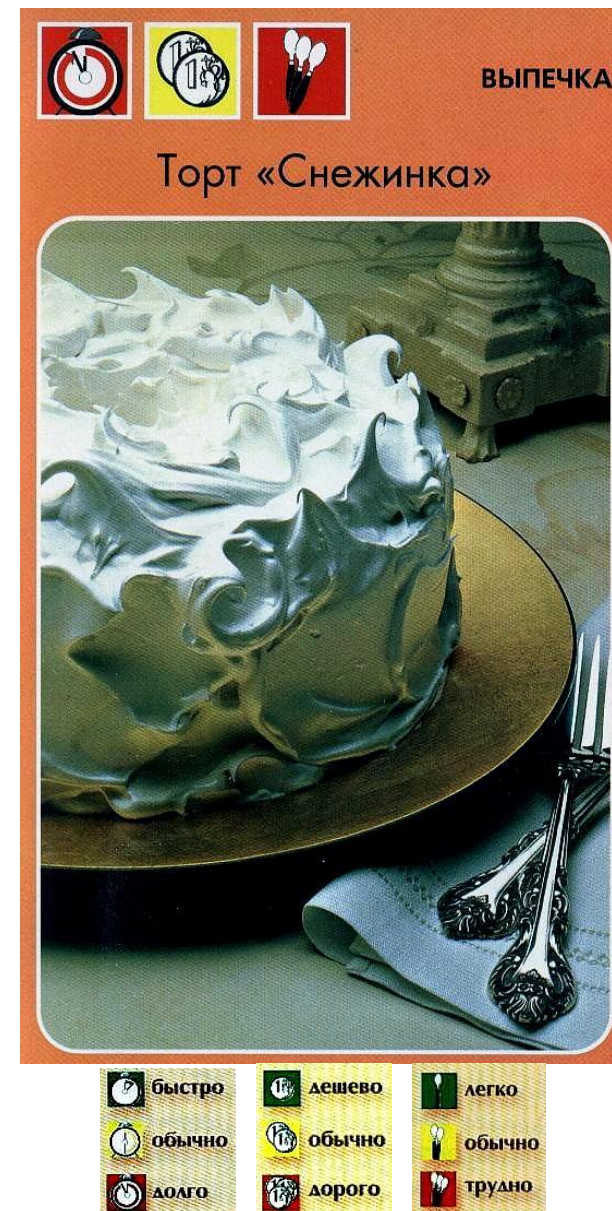
Яйца. 4 шт.
Сахарный песок. 300 г
Сахарная пудра 3 ст. л.

Для крема:

Сливки (30%-ные)...2 стакана
Сахарная пудра6 ст.л.
Ванильный сахар10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку просеять на разделочную доску.
2. Масло (или маргарин) охладить, нарезать маленькими кусочками, положить в муку и порубить ножом как можно мельче.
3. Сделать в муке, смешанной с маслом (или маргарином), углубление, влить в него подсоленную воду (4/5 стакана), добавить яйцо, лимонный сок (или уксус) и замесить тесто.
4. Из теста скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить на 30-40 мин в прохладное место.
5. На столе или разделочной доске, присыпанных мукой, раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него три лепешки.
6. Противень смочить водой, уложить на него лепешки, поставить в горячую (не ниже 250° С) духовку и выпекать 10-15 мин. Готовые лепешки охладить.
7. Для приготовления взбитых белков (из 4-х яиц) отделить их от желтков, добавить сахарный песок и хорошенько взбить. Затем выпустить белки корнетиком по краю каждой лепешки и присыпать белки сахарной пудрой.
8. Поместить лепешки в негорячую духовку, слегка подсушить, вынуть и охладить.
9. Чтобы приготовить крем, в кастрюлю влить сливки, поставить на лед или в холодную воду и взбивать до образования густой пены. После чего добавить сахарную пудру, ванильный сахар и тщательно перемешать.
10. На середину каждой лепешки положить слой крема и равномерно его распределить по поверхности. Одну лепешку наложить на другую.
11. Верх и бока торта украсить кремом, используя корнетик.



26. Торт "Солнечное затмение"

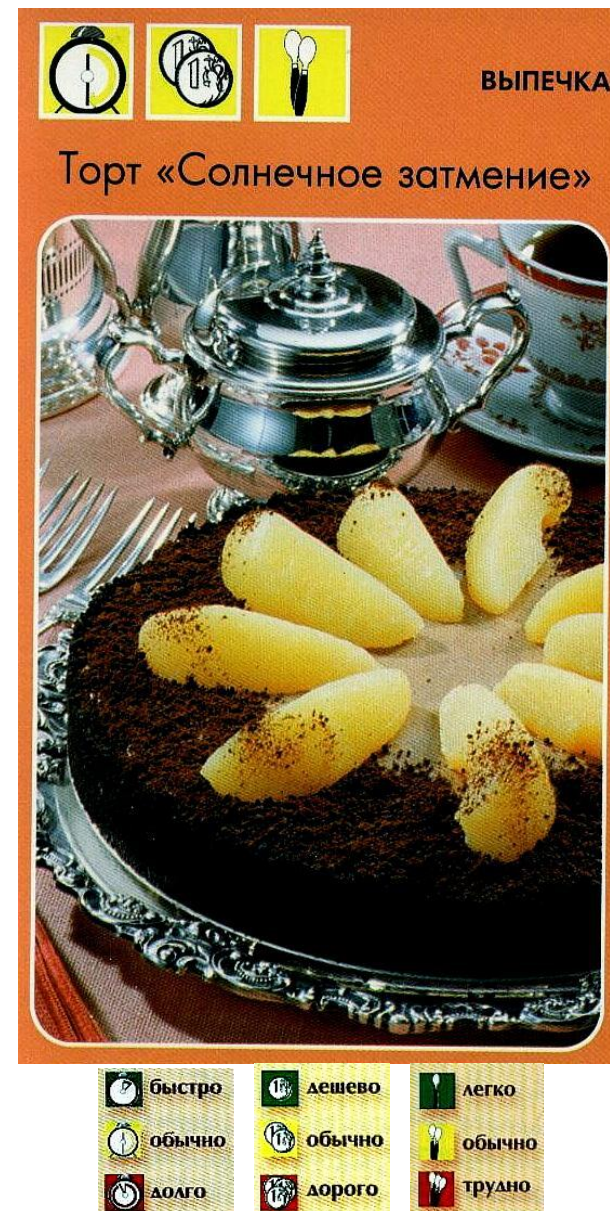
ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука. ½ стакана
Сливки (густые). 2 стакана
Растворимый кофе 2 ч. л.
Яйца..... 2 шт.
Шоколад 200 г
Сахарный песок. 1 стакан
Ванильный сахар..... 1 пакетик
Крахмал..... ½ стакана

Разрыхлитель. 1 ч. л.
Порошок какао. 2-3 ст. л.
Вишневая водка. 2 ст. л.
Апельсиновый мармелад 150 г
Шоколадная стружка (или тертый шоколад) . .50 г
Манго (или апельсин)..... 2 шт.
Сахарная пудра 4 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Налить сливки в посуду, добавить растворимый кофе и разогреть, не доводя до кипения. Шоколад порубить, добавить в горячие сливки и, помешивая, растопить его на слабом огне. Полученный шоколадный крем охладить и поставить на ночь в холодильник.
2. Отделить белки от желтков. Белки с солью взбить в густую пену. Постепенно всыпать к ним 2-3 ст. ложки сахарного песка.
3. В желтки добавить остальной сахарный песок, ванильный сахар, 3 ст. ложки теплой воды и взбить в пену.
4. Смешать муку, крахмал, разрыхлитель и порошок какао. Просеять поверх взбитых желтков. Сверху выложить взбитые белки. Все осторожно перемешать венчиком.
5. Нагреть духовку до 175°C. Дно разъемной формы выстелить бумагой для выпекания. форму наполнить тестом, разровнять и выпекать около 30 мин.
6. Готовый торт опрокинуть на решетку для пирога и охладить. Остывший бисквит разрезать на три коржа.
7. Охлажденный шоколадный крем перемешать. Бисквитные коржи сбрызнуть вишневой водкой. Слегка нагреть мармелад, намазать его на нижний и средний коржи. Сверху мармелада все 3 коржа покрыть шоколадным кремом и положить их один на другой. Затем обмазать торт со всех сторон кремом и выложить на блюдо.
8. Шоколадной стружкой (или тертым шоколадом) посыпать поверхность торта, оставив середину свободной, затем посыпать сахарной пудрой.
9. Манго (или апельсин) вымыть, нарезать на дольки, и выложить «солнышком» в середине торта.



27. Торт "Старый замок"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Абрикосы 1 кг
Коньяк 3 ст. л.
Лимон..... 1 шт.
Сахарная пудра..... 150 г
Шоколад 200 г
Яйца 4 шт.
Сливки (жирные)..... 2 стакана
Желатин 1 пакетик
Ванильный сахар..... 1 пакетик

Для теста:

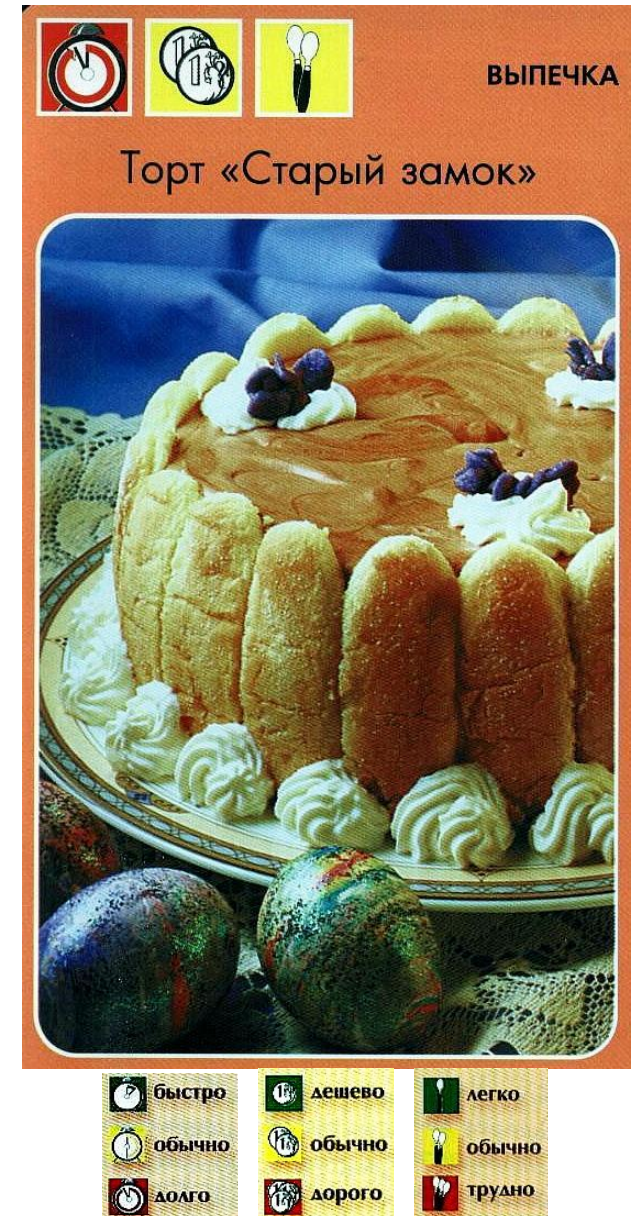
Мука..... 400 г
Сливочное масло 120 г
Сахарный песок 150 г
Яйца 6 шт.
Разрыхлитель..... 3 ч. л.
Молоко..... 2 стакана
Растительное масло 2 ст. л.
Панировочные сухари 2 ч. л

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло положить в миску, размягчить, добавить сахарный песок и взбить миксером. Выбить в миску яйца, и все смешать.
2. В полученную массу просеять муку и разрыхлитель, всыпать какао, и все тщательно перемешать.
3. Разогреть духовку до 175°C. Выстелить форму для выпечки торта специальной бумагой, положить в нее тесто и разровнять. Поместить форму в духовку и выпекать примерно 50 мин.
4. Вынуть форму из духовки и оставить остывать на решетке, после чего вынуть корж на разделочную доску.
5. Поломать шоколад на маленькие кусочки. Растопить его в эмалированной посуде на водяной бане, взбивая до достижения однородной консистенции. Полученной глазурью обильно покрыть корж.
6. Разделить крем пополам. Одну часть окрасить пищевой краской в зеленый цвет, вторую в красный.
7. Поместить крем в кондитерский мешок и нанести на торт украшение в виде листиков и розы.

Крем

8. Яйцо взбить, отделить половину, добавить сахарный песок и тщательно растереть. Прибавить молоко и, помешивая, проварить смесь на огне до закипания. После этого смесь снять с огня и охладить.
9. Масло выбить добела и, продолжая выбивать, прибавлять к маслу охлажденную смесь. В крем добавить ванилин или ликер.



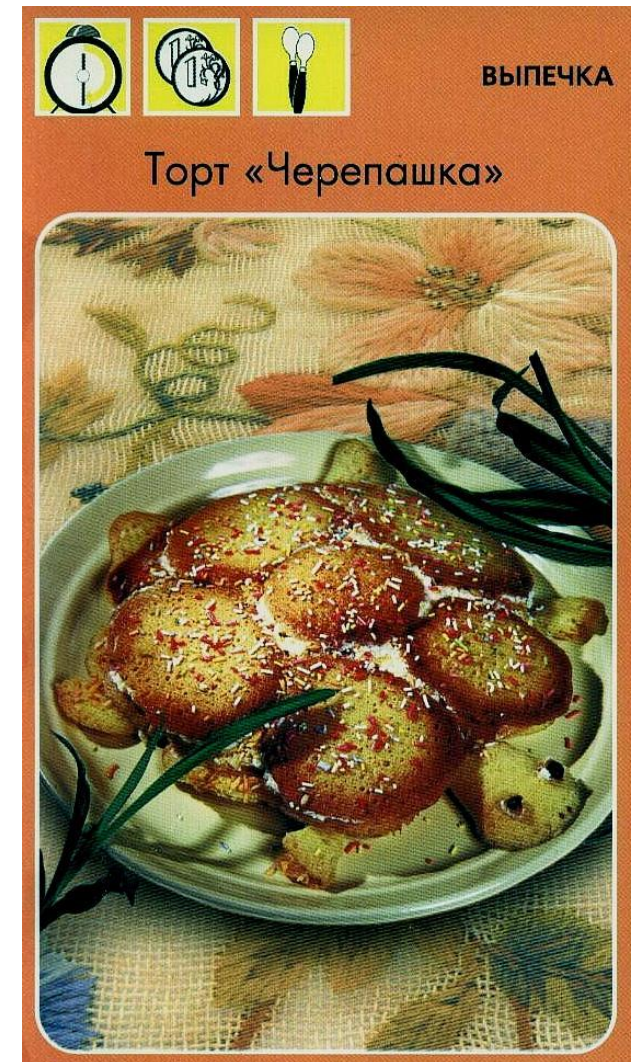
28. Торт "Черепашка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 1 ½ стакана
Сахарный песок 2 ½ стакана
Яйца 4 шт.
Кокосовая стружка 4 ст. л.
Сливочное масло 150 г
Сметана 2-3 ст. л.
Сода ¼ ч. л.
Сгущенное молоко 1/2 банки
Лимонный сок

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Белки отделить от желтков. Взбить белки в крутую пену, постепенно добавляя сахарный песок (1 стакан).
2. Желтки тщательно растереть и соединить с подготовленной массой в глубокой миске.
3. Постепенно добавлять в миску муку, осторожно перемешивая, и соду, погашенную лимонным соком.
4. На смазанный маслом противень аккуратно ложкой выложить плоские лепешки (разной величины) из приготовленного теста. Поставить в горячую духовку и выпекать 8-10 мин.
5. Для приготовления крема смешать сгущенное молоко, сливочное масло, сметану и оставшийся сахарный песок в миксере.
6. Испеченные и охлажденные лепешки смазать кремом с одной стороны и укладывать на блюдо в форме черепашки.
7. Сделать «глазки» (например, из клюквы), посыпать кокосовой стружкой и выдержать торт в холодильнике не менее 1 ч.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- При выпечке тесто резко увеличивается в объеме, поэтому размещайте лепешки на расстоянии 8-10 см друг от друга

29. Торт "Эффект"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочные сухари (молотые)..... 1/2 стакана
Орехи (ядра)..... 1/2 стакана
Яйца 8 шт.
Сахарный песок 1 1/2 стакана
Лимон 1/2 шт.
Сода 1/4 ч. л.
Растительное масло..... 2 ст. л.

Для начинки:

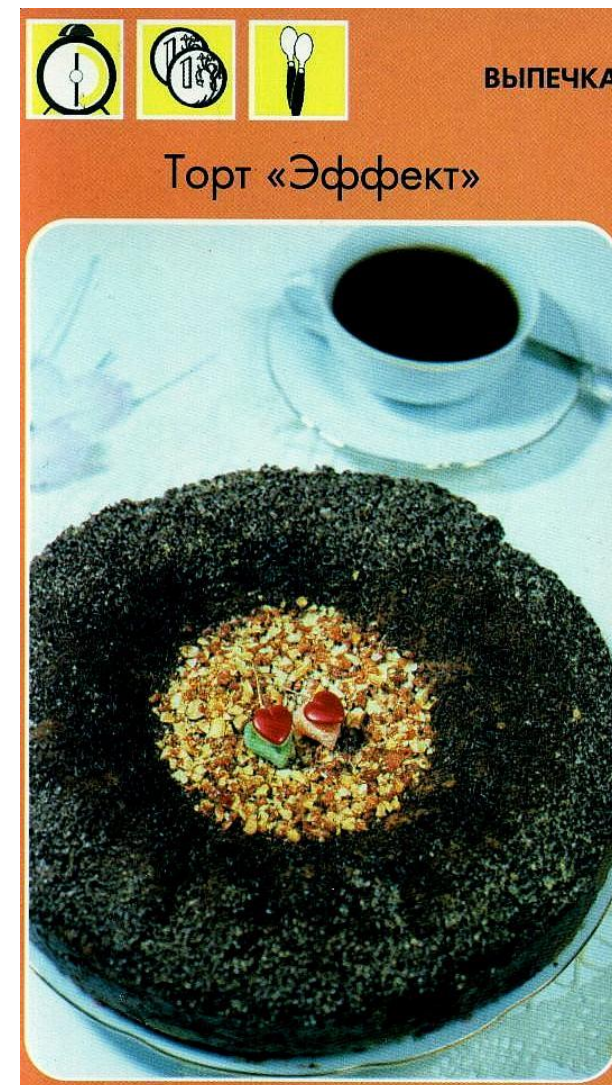
Шоколад150 г
Орехи (ядра молотые). 1/2 стакана
Яйцо 1 шт.
Сливочное масло 1 ст. л.
Сливочные сухари (молотые) 2 ст. л.
Фруктовый сироп 3 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желтки отделить от белков (8 шт.). С половины лимона мелкой теркой снять цедру. Желтки растереть с сахарным песком в эмалированной посуде, добавить сухари, цедру лимона, соду.
2. Белки взбить в крепкую пену и осторожно соединить с желтками, добавить молотые ядра орехов.
3. Выложить приготовленную массу в смазанную растительным маслом и присыпанную мукой форму для торта и выпекать в духовке при 200°C около 30 мин. Готовый корж в форме остудить на решетке.
4. Для начинки шоколад (100 г) натереть на мелкой терке, соединить с молотыми орехами (1/4 стакана), сиропом, яичным желтком, размягченным сливочным маслом, сухарями и соком, выжатым из половины лимона. Смесь тщательно перемешать и прогреть при слабом нагреве.
5. Извлечь корж из формы. Разрезать его вдоль на два пласта, смазать каждый начинкой, уложить друг на друга и разместить на блюде.
6. Верх торта оформить тертым шоколадом (50 г) и орехами (1/4 стакана).

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Особенно хорош такой торт с грецкими орехами и горьким шоколадом.



30. Торт "Южная ночь"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло.....150 г
Сахарный песок 150 г
Яйца 3 шт.
Мука 1 стакан
Разрыхлитель 1 пакетик
Сахарная пудра 1 ч. л.
Какао (порошок). 2 ст. л.
Шоколад 200 г

Для крема:

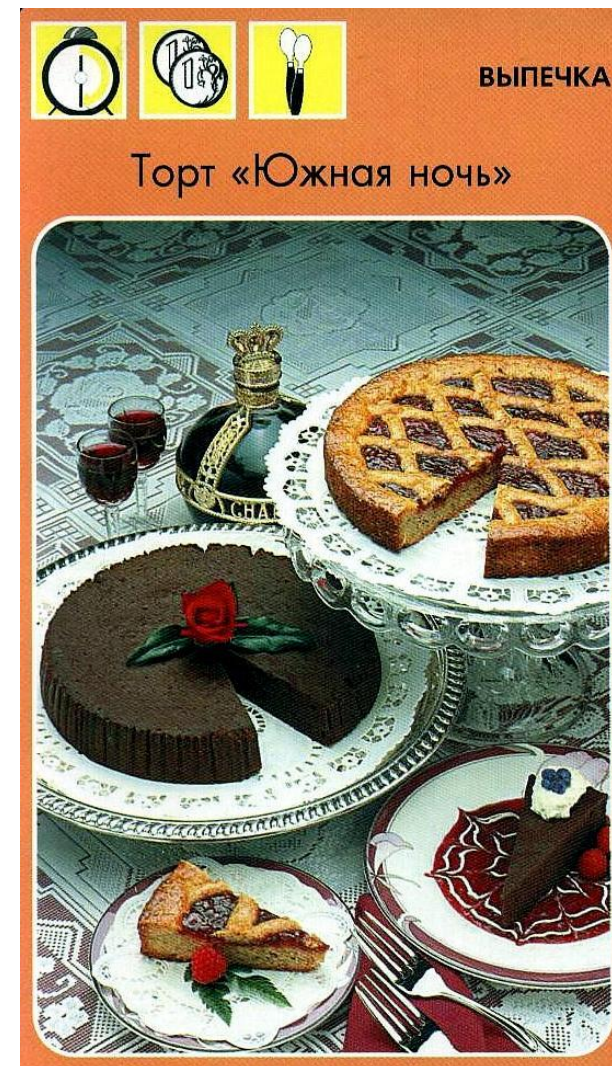
Сливочное масло 100 г
Молоко 1/4 стакана
Сахарный песок 1/2 стакана
Яйцо. 1/2 шт.
Ванилин на кончике ножа
(или ликер) 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло положить в миску, размягчить, добавить сахарный песок и взбить миксером. Выбить в миску яйца, и все смешать.
2. В полученную массу просеять муку и разрыхлитель, всыпать какао, и все тщательно перемешать.
3. Разогреть духовку до 175°C. Выстелить форму для выпечки торта специальной бумагой, положить в нее тесто и разровнять. Поместить форму в духовку и выпекать примерно 50 мин.
4. Вынуть форму из духовки и оставить остывать на решетке, после чего вынуть корж на разделочную доску.
5. Поломать шоколад на маленькие кусочки. Растопить его в эмалированной посуде на водяной бане, взбивая до достижения однородной консистенции. Полученной глазурью обильно покрыть корж.
6. Разделить крем пополам. Одну часть окрасить пищевой краской в зеленый цвет, вторую в красный.
7. Поместить крем в кондитерский мешок и нанести на торт украшение в виде листиков и розы.

Крем

8. Яйцо взбить, отделить половину, добавить сахарный песок и тщательно растереть. Прибавить молоко и, помешивая, проварить смесь на огне до закипания. После этого смесь снять с огня и охладить.
9. Масло выбить добела и, продолжая выбивать, прибавлять к маслу охлажденную смесь. В крем добавить ванилин или ликер.



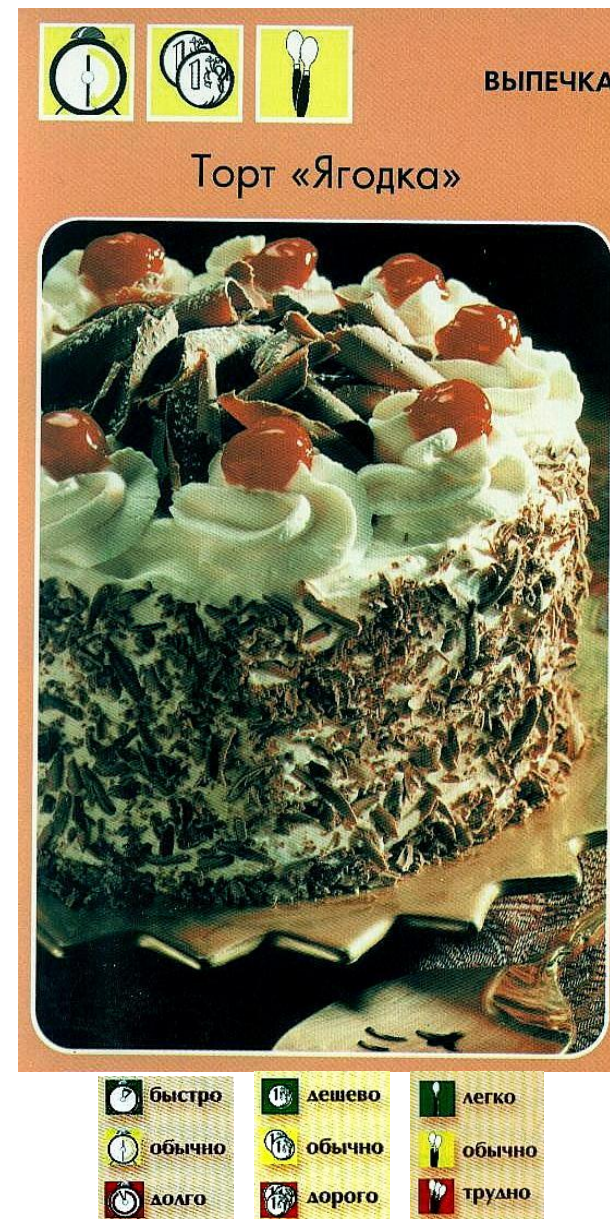
Торт "Ягодка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 1 стакан
Желатин 2 пакетика
Яйца..... 4 шт.
Сахарная пудра 1 ½ стакана
Ванильный сахар..... 1 пакетик
Разрыхлитель. 2 ч. л.
Клубничный ликер 8 ст. л.
Клубничное пюре (или джем). 500 г
Лимонный сок. 1 -2 ст. л.
Сливки (густые). 2 стакана
Ягоды для украшения

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В эмалированную посуду выбить яйца. Добавить 2 ст. ложки горячей воды и взбивать миксером на большой скорости в течение 1 мин до получения густой стойкой массы.
2. Затем внести 1 стакан сахарной пудры и ванильный сахар и непрерывно взбивать еще 2 мин. Всыпать в смесь муку, разрыхлитель и взбивать миксером на небольшой скорости до получения однородного гладкого теста.
3. Дно круглой формы (28 см) выложить промасленной бумагой, поместить в нее тесто. Духовку прогреть, поставить в нее форму и выпекать при температуре 180-200Х в течение 20-30 мин.
4. Готовый корж сразу вынуть из формы, удалить промасленную бумагу и поставить на решетку. Когда бисквит остынет, разрезать его на 3 слоя и сбрызнуть каждый слой клубничным ликером.
5. Влить в посуду 5 ст. ложек холодной воды, положить желатин и оставить для разбухания на 10 мин, затем нагреть (не кипятить!) до полного растворения желатина.
6. В клубничное пюре (или джем) добавить лимонный сок и оставшуюся сахарную пудру, перемешать, положить желатин, все тщательно смешать и остудить.
7. Густые сливки взбить и внести в полученную смесь, когда клубничное пюре начнет желироваться. Затем смазать кремом бисквитные коржи и уложить один на другой.
8. Обильно смазать торт кремом со всех сторон, бока можно украсить трюфельной или шоколадной посыпкой. Частью крема наполнить кондитерский шприц и украсить торт сверху.
9. Ягоды вишни, клубники или винограда вымыть, обсушить бумажным полотенцем, удалить плодоножки. Затем красиво разложить ягоды сверху торта.



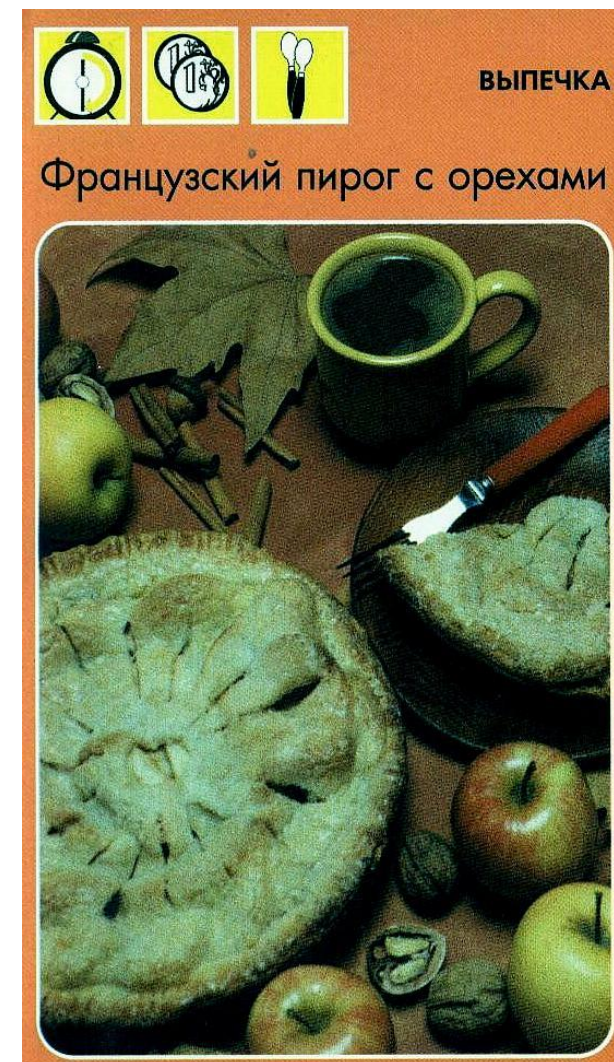
32. Французский пирог с орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблоки..... 6 шт.
Грецкие орехи (ядра)..... 100 г
Сливочное масло 100 г
Сахарная пудра..... 1 стакан
Яйца..... 2 шт.
Лимон 1 шт.
Корица (молотая) 1/2 ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло размягчить, добавить сахарную пудру (2/3 стакана) и взбить до образования воздушной смеси.
2. Отделить желтки от белков. Ядра орехов очистить и измельчить. Лимон вымыть, разрезать пополам, с половины мелкой теркой снять цедру.
3. В воздушную смесь по одному добавлять желтки, затем, не переставая взбивать, часть орехов (примерно 2/3 порции) и лимонную цедру с корицей.
4. Белки взбить до образования пиков и добавить к смеси.
5. Яблоки вымыть, снять кожицу, разрезать пополам и удалить сердцевину. Нарезать яблоки на куски. В посуду налить воду (4 ст. ложки), всыпать сахарную пудру (1/3 стакана), размешать и довести до кипения. Положить куски яблок, варить до размягчения, затем охладить.
6. Яблоки обсушить и переложить в термостойкую посуду и посыпать оставшимися орехами. Залить орехово-сахарной смесью, сделать надрезы ножом.
7. Разогреть духовку до 200°C. Запекать пирог в духовке 15-20 мин, пока поверхность не подрумянится.



ВЫПЕЧКА

Французский пирог с орехами



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Подавать французский яблочный пирог можно слегка теплым или холодным со сладким кремом или взбитыми сливками.

33. Французский торт

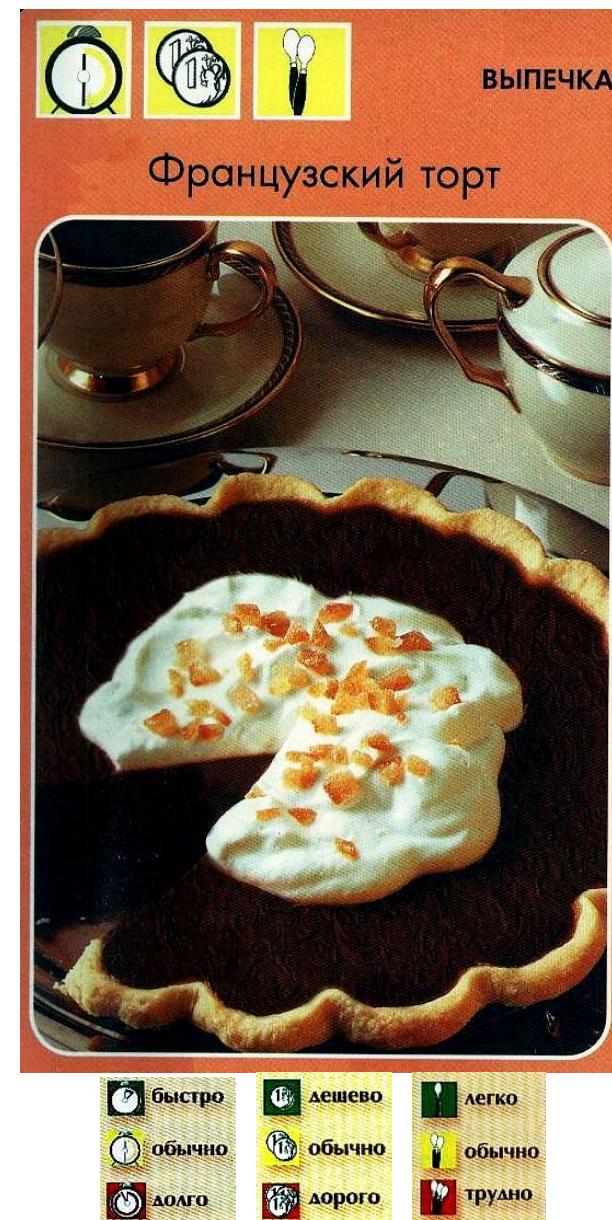
ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 1 ½ стакана
Сливочное масло 250 г
Сахарная пудра 1 ½ стакана
Ванильный сахар 1 пакетик
Сахарный песок 1 стакан
Яйца 6 шт.
Растительное масло (или маргарин) 2 ст. л.

Разрыхлитель 2 ч. л.
Шоколад 200 г
Миндаль (молотый) ... 1/2 стакана.
Коньяк (или ром) 1 стакан
Джем (ягодный) 2 ст. л.
Порошок какао 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Масло размягчить, положить в посуду и миксером (на небольшой скорости) взбивать около 30 с, постепенно добавляя сахарную пудру (1 стакан), ванильный сахар, соль и яйца.
2. Затем взбивать смесь до получения однородной массы, постепенно засыпая муку и разрыхлитель.
3. Натереть шоколад, смешать с молотым миндалем и внести в подготовленную смесь.
4. Смазать растительным маслом (или маргарином) круглую форму и выложить в нее готовое тесто. Разогреть духовку, поместить в нее форму и выпекать при температуре 180-200°C в течение 50 мин.
5. Вынуть торт из формы и постепенно полить его коньяком (или ромом) для пропитки.
6. Ягодный джем протереть через сито, разбавить его 1 ст. ложкой воды, довести до кипения. Полученной массой смазать торт.
7. Сахарный песок перемешать с 1/2 стакана воды и варить до загустения. Затем добавить порошок какао и охладить до 60-80°C, периодически растирая глазурь до образования блестящей корочки.
8. Образовавшейся глазурью покрыть поверхность торта, дать застыть.
9. Взбить жирные сливки до образования густой пены, положить в них сахарную пудру (3 ст. ложки), размешать, наполнить кондитерский шприц и украсить торт.



34. Чешский торт "Чудо"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мед 1-2 ст. л.
Маргарин..... 2 ст.л.
Сахарный песок..... 1/2 стакана
Яйцо 1 шт.
Сода 1 ч. л.
Мука 1 ½ стакана
Овсяные хлопья..... 1 стакан
Ванильный сахар..... 1/3 пакетика

Для крема:

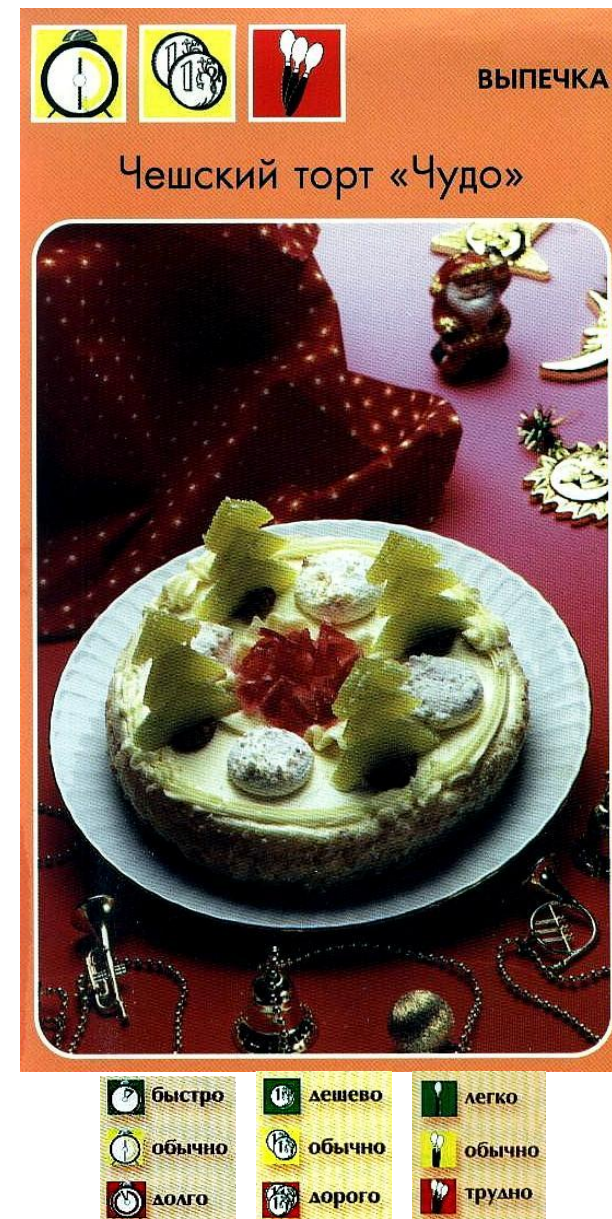
Молоко 2 стакана
Сахарный песок..... ½ стакана
Крахмал 1 ½ ст. л.
Сливочное масло. 3-4 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Положить в кастрюлю мед, сахарный песок, маргарин, ванильный сахар и яйцо. Взбивать венчиком на пару до образования густой пены.
2. Добавить в кастрюлю соду, еще некоторое время взбивать. Затем отставить на край плиты и смешать полученную массу с мукой.
3. Разделочную доску посыпать мукой и переложить на нее еще теплое тесто. Разделить его на 5 частей и из каждого куса раскатать лепешку-корж.
4. Края лепешек-коржей обрезать по форме для торта. Разогреть духовку до температуры 200-220°C.
5. Лепешки-коржи положить на противень и выпекать в духовке до готовности. Снять готовые изделия с противня теплыми.
6. Остывшие лепешки-коржи проложить кремом и смазать им изделие сверху. Затем поставить на несколько часов в холодное место.
7. Овсяные хлопья измельчить и поджарить.
8. Бока торта обмазать кремом, обсыпать овсяными хлопьями. Украсить торт свежими или консервированными ягодами, фруктами, шоколадными конфетами, печеньем.

Крем

9. В посуду влить 1/2 стакана молока и размешать в нем крахмал.
10. В остальное молоко всыпать сахарный песок и довести до кипения. Влить, помешивая, разведенный крахмал, быстро взбить венчиком и прокипятить.
11. Когда крем остынет, ввести в него сливочное масло и тщательно перемешать.



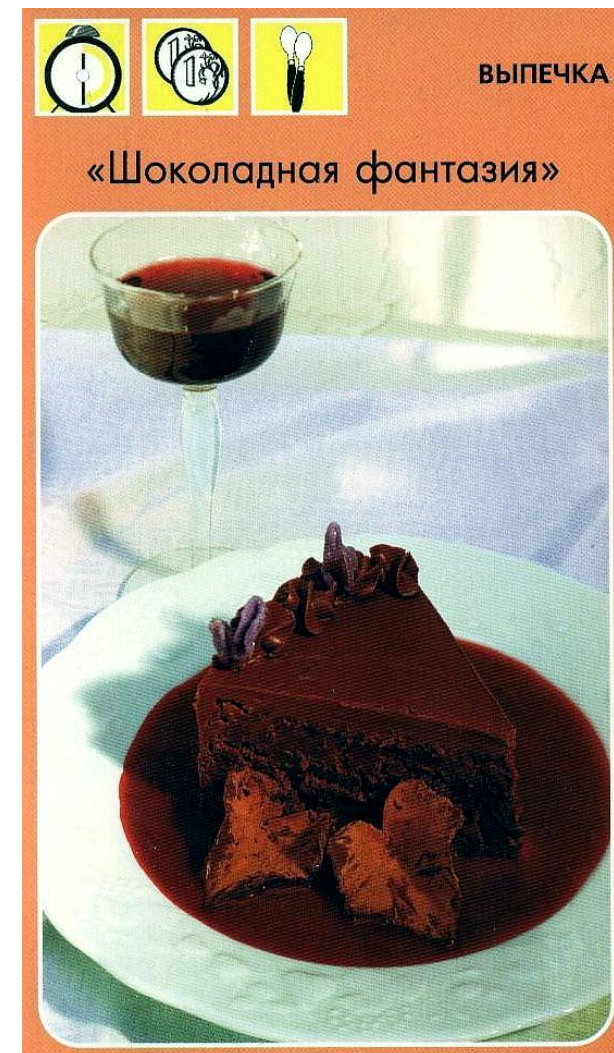
35. "Шоколадная фантазия"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло 200 г
Сахарная пудра..... 1 стакан
Мука..... 2 стакана
Шоколад 250 г
Яйца..... 3 шт.
Молоко..... 2/3 стакана
Сливки 1/2 стакана
Коньяк (или водка) 3 ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло размягчить. Шоколад (50 г) расплавить. Приготовить пасту из сливочного масла, сахарной пудры (2 ст. ложки), муки (300 г) и расплавленного шоколада (50 г), тщательно размешивая их.
2. Разогреть духовку до 200°C. На жиронепроницаемой бумаге начертить три круга диаметром около 23 см и уложить ее на противень.
3. Разделить пасту на три равные части. Разложить каждую в виде круга на бумагу и подрезать края.
4. Противень поместить в духовку и выпекать 3 круга торта в течение 6-7 мин при 180°C. Затем охладить на бумаге.
5. Желтки отделить от белков, а шоколад (100 г) измельчить. В кастрюлю поместить желтки, сахарную пудру (2 ст. ложки), муку (1 ст. ложка), измельченный шоколад, влить молоко и все перемешать.
6. Варить эту смесь - наполнитель, пока не загустеет. Затем поставить кастрюлю в холодную воду и охладить, помешивая.
7. Взбить сливки, добавить их к приготовленной охлажденной смеси. Влить коньяк (или водку).
8. Уложить половину наполнителя на один выпеченный круг торта, сверху накрыть вторым кругом. Уложить оставшуюся половину наполнителя на второй круг, а сверху накрыть третьим кругом.
9. Разломать оставшийся шоколад (100 г) на куски и проварить его вместе с сахарной пудрой (1/2 стакана) и водой, непрерывно помешивая, пока глазурь не станет густой, однородной и блестящей.
10. Торт разрезать, разложить на порционные тарелки, залить глазурью, охладить.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- При желании крем можно подкрасить пищевыми красителями в любой цвет.

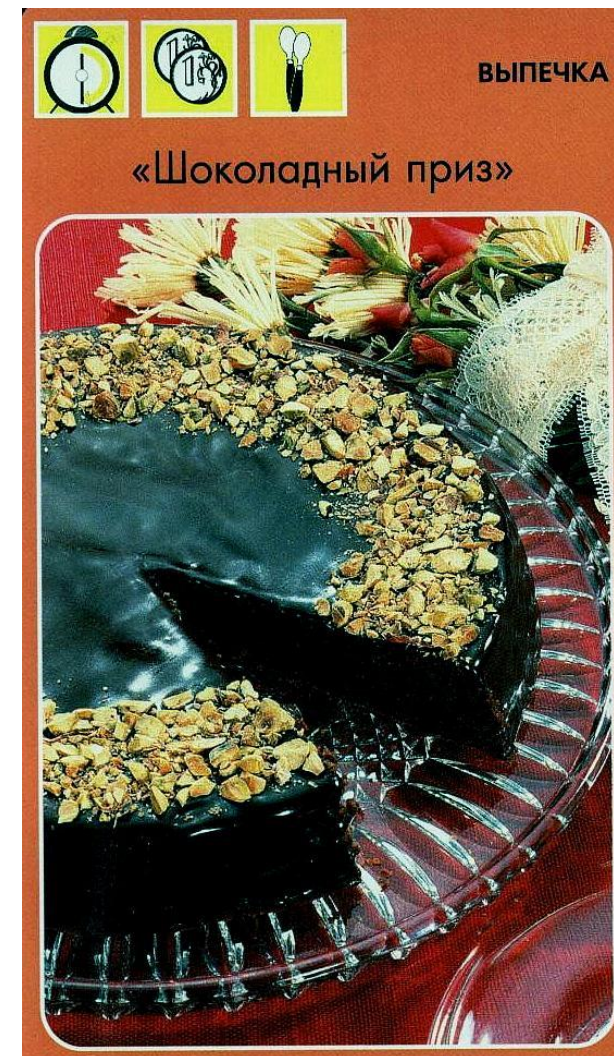
36. "Шоколадный приз"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Готовые вафли (большие) 7 шт.
Сливочное масло 250 г
Сахарная пудра. 1/2 стакана
Орехи (ядра) 1 ½ стакана
Яйца. 3 шт.
Шоколад 300 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. На разогретую сковороду положить 50 г масла, добавить 4 ч. ложки сахарной пудры и нагревать, помешивая, пока масса не приобретет коричневый цвет.
2. Ядра орехов (фундук, грецкие, кедровые) измельчить, половину всыпать в карамельную массу, поджарить и охладить. Когда карамельно-ореховая масса остынет, растолочь ее,
3. В эмалированной кастрюле взбить масло (200 г) с сахарной пудрой (2 ст. ложки), постепенно внося одно за другим яйца и не переставая взбивать. Затем добавить 200 г растопленного на водяной бане шоколада и перемешать.
4. Отложить 2 ст. ложки полученного шоколадного крема, а остальной соединить с карамельно-ореховой массой.
5. Одну вафлю поместить на блюдо и распределить по ее поверхности орехово-карамельно-шоколадный крем, сверху положить вторую вафлю и вновь смазать кремом. Таким образом сложить все вафли, прослаивая их орехово-карамельно-шоколадным кремом. Боковые стороны полученного торта покрыть отложенным шоколадным кремом.
6. На водяной бане растопить 100 г шоколада, взбить миксером до гладкости, покрыть им поверхность торта и украсить оставшимися измельченными орехами. Затем поставить на 3-4 ч в холодильник.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Крем для прослойки вафель попробуйте чередовать с фруктовой начинкой или вареньем, чтобы получить менее калорийное изделие.