

Трудно представить день рождения без вкусного именинного пирога, тем более что мировая кулинария предлагает множество рецептов из разных стран. Вряд ли кто-то откажется от нежного круассана, сдобного кренделя, традиционной ватрушки, оригинального кекса к воскресному завтраку. И любой обед украсят сырные, мясные, овощные, грибные пироги, а к вечернему чаю подойдут пироги с фруктами, мармеладом, вареньем, орехами. Рецепты всех этих вкусностей вы найдете в предлагаемой книге.



ISBN 978-5-486-01177-1



9 785486 011771

# Школа Кулинарии



**Пироги,  
булочки, кексы**





ББК 36.997

ПЗЗ

Использование текста и иллюстраций,  
в том числе фрагментов, без разрешения правообладателя  
запрещается и преследуется по закону

**Пирог, булочка, кекс** / Сост. И.С. Румянцева. — М.:  
ПЗЗ ООО «ТД «Издательство Мир книги», 2007. — 96 с.: ил.

Трудно представить день рождения без вкусного именинного пирога, тем более что мировая кулинария предлагает множество рецептов из разных стран. Вряд ли кто-то откажется от нежного круассана, сдобного кренделя, традиционной ватрушки, оригинального кекса к воскресному завтраку. И любой обед украсят сырны, мясны, овощны, грибны пироги, а к вечернему чаю подойдут пироги с фруктами, мармеладом, вареньем, орехами. Рецепты всех этих вкусностей вы найдете в предлагаемой книге.

ББК 36.997

© Румянцева И.С., составление, 2007  
Copyright © 2005, Marshall Cavendish  
Partworks Ltd. Фото и текст на с. 7 — 41,  
44, 45, 50, 51, 56, 57, 60, 61, 76, 77, 82, 83  
© ООО «ТД «Издательство

Мир книги», издание на русском  
языке, 2007

ISBN 978-5-486-01177-1

## Чудеса из духовки

Тесто и разогретая духовка — этого достаточно, чтобы испечь простые горячие булочки к чаю и кофе. Но в тесто можно добавить изюм, мак, сыр, посыпать булочки молотой корицей, кунжутом, кокосовой стружкой, сахарной пудрой или помазать маслом. Да и само тесто легко приготовить на разные лады (пресное; дрожжевое: безопарное и опарное; бисквитное: масляное, с подогревом и без; слоеное: дрожжевое, пресное, скороспелое; песочное; заварное; пирожковое и др.). В результате получается множество вариантов.

Однако это еще не все. Рачительные хозяйки хранят секреты собственных и заимствованных рецептов вкуснейших начинок, чтобы из тестовых заготовок для булочек приготовить пирожки. И тут разнообразие начинок легко варьировать до бесконечности — ведь над этим трудились повара, стряпухи, кухарки и домашние хозяйки во всех странах мира, создавая начинки практически из любых пищевых продуктов.

Не только тесто, начинка, но даже размер и форма пирогов влияют на их вкус. Мировая кулинария предлагает совсем крошечные хрустящие слоеные (например сладкие) пирожки, огромные, на весь большой противень открытые и закрытые сытные пироги с пикантной, острой, изысканной или незамысловатой картофельной начинкой.

Так что только выбирай! А если к этому добавить рецепты восхитительных кексов, которых тоже великое множество, то легко каждый день подавать различную выпечку.

Один практический совет: каждый раз тщательно разбирайтесь с рецептом, а не надейтесь на свою память. Ведь часто в первый раз изделие удается, а затем результат получается неудовлетворительным.





## Точная последовательность

Казалось бы, приготовление пирогов и кексов состоит всего из трех процессов.

Сначала замешивают тесто из положенных компонентов. Затем готовят желаемую начинку и формируют пироги. Выпекают их в предварительно разогретой до соответствующей температуры духовке в течение определенного времени.

Такое впечатление обманчиво — очень важно точно соблюдать все указания, приведенные в рецепте, и обязательно просеивать муку.





## Песочный пирог с персиками

100 г муки, 70 г сливочного масла, кубиками, 40 г сахарного песка, 1 желток, ванильная эссенция, 3 ст. ложки варенья (или желе) красной смородины, 350 г персиков, дольками, 150 мл густых сливок.

1. Высыпать муку горкой на доску, сделать в середине углубление. Положить сахарный песок, сливочное масло, влить желток и ванильную эссенцию. Тщательно размешать, немного помесить до образования теста. Завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 минут.

2. Разогреть духовку до 180 °С. Смазать противень небольшим количеством масла. Раскатать

тесто в круглую лепешку толщиной 0,5 см, переложить на противень. Наколоть лепешку вилкой и сделать декоративный ободок (большим пальцем).

3. Выпекать в духовке около 20 минут до светло-золотистого цвета. Вынуть из духовки. Переложить корж на решетку, охладить.

4. Варенье (или желе) разогреть в маленькой кастрюле, немного остудить и смазать половиной его количества корж.

5. Взбить сливки в густую пену, выложить их на корж. На сливки разложить дольки персиков и смазать их оставшимся вареньем.







## Фруктовый пирог по-фермерски

200 г размягченного сливочного масла, 50 г консервированной вишни, 175 г сахарного песка, 275 г блинной муки, 3 слегка взбитых яйца, 150 г изюма (без косточек), тертая цедра 1 лимона, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка густого джема, 5 ст. ложек гранулированного сахара.

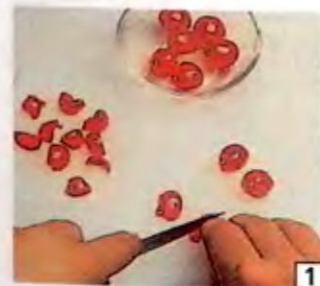
1. Разогреть духовку до 170 °С. Смазать маслом (25 г) и выстлать бумагой глубокую форму диаметром 20 см. Вишни разрезать.

2. Стереть в миске сливочное масло с сахарным песком, постепенно влить яйца и всыпать половину муки, тщательно перемешивая.

3. Добавить оставшуюся муку, вишни, изюм, лимонный сок, цедру и джем. Тщательно размешать, вылить приготовленную смесь в форму и разровнять ложкой. Посыпать 3 ст. ложками гранулированного сахара.

4. Выпекать чуть больше 1 часа до золотистого цвета поверхности. Готовность проверить деревянной палочкой.

5. Вынуть пирог из духовки. Остудить в форме (5 минут), затем перевернуть на решетку, удалить бумагу и дать полностью остыть. Посыпать оставшимся сахаром. Завернутый в фольгу пирог можно хранить в морозильнике неделю.







## Пирог с мармеладом

200 г муки, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 1 ч. ложка разрыхлителя, 150 г сахарной пудры, 50 г молотых ядер миндаля (или других орехов), 3 ст. ложки мармелада, сок и цедра 1 апельсина, апельсиновые цукаты, 1 ст. ложка джема, зерна кардамона.

1. Смазать маслом (25 г) и выстлать бумагой форму диаметром 20 см. Разогреть духовку до 180 °С.

2. Всыпать в муку разрыхлитель и растереть со сливочным маслом в миске в мелкие крошки.

3. Добавить в муку сахарную пудру, миндаль и зерна кардамона.

4. Взбить яйца с мармеладом, апельсиновым соком и натертой цедрой. Затем смешать с сахарно-мучной массой.

5. Вылить смесь в форму, разровнять ложкой или лопаткой, украсить апельсиновыми цукатами.

6. Выпекать в духовке 40 минут. Вынуть из духовки — готовый пирог должен немного «пружинить» под пальцами. Дать остыть.

7. Разогреть джем на водяной бане и смазать им поверхность пирога, вынутого из формы. При подаче можно украсить пирог листиками мяты.







## Сырный пирог

100 г блинной муки, 2 ч. ложки разрыхлителя, 200 г тертого сыра, 200 г творога, 100 г сахарного песка, 1 ч. ложка ванильной эссенции, 3 яйца, 100 г изюма (без косточек), 75 г измельченных сушеных яблок, растительное масло.

1. Разогреть духовку до 180 °С. Смазать растительным маслом и выстлать бумагой глубокую форму диаметром 20 см. Смешать муку и разрыхлитель.

2. В блендере взбить тертый сыр, творог, ванильную эссенцию и сахарный песок, постепенно влить яйца. Тщательно растереть в однородную массу.

3. Переложить смесь в большую миску, добавить изюм и измельченные сушеные яблоки, всыпать муку, тщательно размешать.

4. Выложить смесь в форму. Выпекать в духовке 1 час. Готовность проверять деревянной палочкой. Вынуть из духовки. Остудить пирог в форме (10 минут), затем вынуть, перевернуть и дать полностью остыть.

### Хозяйке на заметку

Сочный сливочный сыр в сочетании с творогом и фруктами дает пикантный эффект. Этот пирог подают на десерт к воскресному обеду.







## Фруктовый пирог с имбирем

225 г блинной муки, 120 г сливочного масла, 1 ч. ложка молотого имбиря, 1/2 ч. ложки смеси пряностей, 100 г сахарного песка, сок и натертая цедра 1 апельсина, 150 г смеси изюма (без косточек), 1 ст. ложка апельсинового джема, 2 взбитых яйца, по 50 г: измельченных цукатов, засахаренного имбиря и вишни, соль.

1. В кастрюле смешать масло (100 г), сахарный песок и 150 мл воды. Растопить на слабом огне, непрерывно помешивая. Добавить апельсиновую цедру и сок, изюм, довести до кипения.

2. Уменьшить огонь до очень слабого и тушить 10 минут,

периодически помешивая. Дать остыть.

3. Разогреть духовку до 170 °С. Смазать маслом и выстлать бумагой круглую форму. Смешать в миске муку, соль, молотый имбирь и пряности.

4. Вылить фруктовую смесь в муку. Втереть джем и яйца, добавить цукаты, засахаренный имбирь и вишню.

5. Вылить смесь в форму. Выпекать в духовке около 2 часов до золотистой корочки.

6. Готовый пирог вынуть из духовки, дать остыть в форме около 30 минут. Извлечь из формы и удалить бумагу.







## Пирог с грибами и зеленью

100 г обычной муки, 50 г блинной муки, 75 г охлажденного сливочного масла, кубиками, 150 мл нежирных сливок, 350 г грибов, ломтиками, 1 ст. ложка оливкового масла, 3 взбитых яйца, пряная зелень, черный молотый перец, соль.

1. Стереть всю муку с маслом в крупные крошки. Добавить 2 ст. ложки холодной воды, немного помесить тесто.

2. Положить тесто на присыпанную мукой доску, добавить нарезанную пряную зелень и раскатать тесто в лепешку диаметром 24 см. Поместить в форму с отделяемым дном диаметром 20 см. Убрать в холодильник на 30 минут.

3. Выпечь в духовке тестовую форму для пирога (используя бумагу и фасоль) (15 минут). Затем убрать фасоль и бумагу, выпекать еще 5 минут.

4. Разогреть на сковороде оливковое масло, положить грибы, припустить до размягчения. Снять с огня, охладить.

5. Разогреть духовку до 190 °С. Яйца стереть со сливками, смешать с грибами, добавить соль и перец по вкусу.

6. Положить в выпеченную тестовую форму грибную начинку. Поставить пирог снова в духовку и выпекать еще 20 минут.







## Шарлотка с вишнями (клафути)

50 г муки, 50 г ванильного сахара, 3 взбитых яйца, 1 желток, 1 стакан молока, 450 г свежих вишен (без косточек), 2 ст. ложки вишневого (или сливового) сиропа, 15 г сливочного масла.

1. Муку смешать с ванильным сахаром, растереть с яйцами и желтком, постепенно влить молоко, тщательно размешать и дать постоять 30 минут.

2. Разогреть духовку до 180 °С. Вишни положить в миску, влить наливку. Смазать сливочным маслом неглубокую жаропрочную форму объемом около 1 л. Поставить ее на 5 минут в духовку.

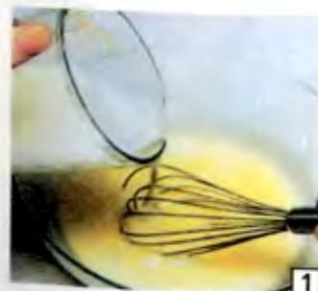
3. На дно формы выложить небольшое количество теста. Сверху разместить вишни и полить сиропом.

4. Сверху залить оставшимся тестом и поставить в духовку на 40 — 45 минут, до образования золотисто-коричневой корочки.

5. Вынуть шарлотку из духовки. Остудить (10 минут), затем подать к столу.

### Вариант

Когда свежих вишен нет, можно взять консервированные — в сиропе или компоте. Не забудьте только хорошо сцедить жидкость, чтобы тесто не размокло.







## Швейцарский пирог со сливами

225 г муки, 40 г сахарного песка, 150 г сливочного масла, 1 взбитый желток, 1 ч. ложка молотой корицы, 2 ст. ложки холодной воды.

Для начинки:

450 г темных слив (четвертушками), 100 г тертых ядер миндаля, 1 ст. ложка сахарного песка.

Для крема:

2 взбитых яйца, 150 мл нежирных сливок, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 ч. ложки ванильной эссенции, сахарная пудра.

1. Муку смешать с сахарным песком, втереть масло, добавить желток, корицу и воду, все тщательно размешать и немного помесить до образования мягкого теста. Завер-

нуть тесто в пленку и убрать в холодильник на 30 минут.

2. Разогреть духовку до 200 °С. Раскатать тесто в лепешку и уложить в форму, смазанную маслом. Посыпать тертым миндалем.

3. Положить кусочки слив поверх миндаля веером, посыпать сахарным песком. Выпекать в духовке 20 минут.

4. Смешать в миске компоненты крема. Вынуть пирог из духовки, залить слоем крема. Снова поставить запекаться в духовку на 10 минут до готовности. Дать остыть и перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой.







## Яблочный песочный пирог

350 г готового песочного теста, 2 ст. ложки сливочного масла, 225 г сахарного песка, 600 г очищенных яблок, половинками, сливки (или йогурт).

1. Тесто раскатать в лепешку толщиной 4–5 мм, диаметром 22–24 см. Положить его между 2 листами промасленной бумаги и убрать в холодильник на 30 минут.

2. Разогреть духовку до 230 °С. Смазать дно формы диаметром 20 см маслом и выстлать промасленной бумагой.

3. Сахарный песок разогреть в небольшой кастрюле, помешивая довести до кипения и карамелизации.

4. Вылить карамельную массу в форму. Сверху положить половинки яблок (разрезом вниз), соответствующие (по толщине) глубине формы.

5. Развернуть тесто, закрыть им яблоки, заправив кромки внутрь формы. Наколоть тесто вилкой в нескольких местах или сделать надрезы.

6. Выпекать в духовке около 30 минут до золотистой корочки. Вынуть из духовки.

7. Перед подачей к столу немного остудить, затем перевернуть на сервировочное блюдо (тестом вниз). Удалить бумагу, полить сливками (или йогуртом).







## Лимонный бисквит

3 лимона, 175 г размягченного сливочного масла, 175 г сахарного песка, 3 яйца, 175 г блинной муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, 5 ст. ложек сахарной пудры.

1. Разогреть духовку до 180 °С. Смазать и выстлать промасленной бумагой форму размером 18 x 18 см, глубиной 5 см.

2. Натереть цедру 1 лимона, добавить масло и тщательно перемешать. Всыпать сахарный песок, муку и разрыхлитель, вбить яйца. Растереть до образования теста, переложить в форму.

3. Выпекать в духовке около 40 минут. Готовый бисквит должен слегка «пружинить»

при надавливании пальцем и немного отставать от стенок формы.

4. Выжать сок из всех лимонов, смешать с сахарной пудрой и 4 ст. ложками воды.

5. Разогреть до растворения сахара, помешивая. Довести до кипения и снять с огня.

6. Вынуть бисквит из духовки, остудить в форме (5 минут). Затем переложить на решетку, а решетку поставить на большое блюдо.

7. Пока бисквит теплый, полить его сиропом. Дать остыть, затем разрезать на ломтики.



2



3



7





## Пирог со свиной

450 г лука-порей, 75 г сливочного масла, 25 г муки, 1 стакан молока, 500 г пресного слоеного теста, 350 г обжаренной свинины, 200 г (1 банка) сладкой кукурузы, сцеженной, 25 мл молока, 1 взбитое яйцо, черный перец молотый, соль.

1. Лук-порей очистить и нарезать ломтиками. В небольшой кастрюле растопить масло и обжарить лук до размягчения. Всыпать муку, постепенно влить молоко, постоянно помешивая. Дать соусу загустеть.

2. Разогреть духовку до 220 °С. Смазать маслом форму диаметром 25 см. Раскатать половину теста, оставив другую по-

ловину в холодильнике. Положить лепешку на дно формы, слегка прижать к бортикам, излишки теста срезать.

3. Срезать мясо с костей, нарубить мелкими кусочками, положить в луковый соус, добавить кукурузу, посолить и поперчить.

4. Выложить мясную смесь в форму на тесто. Оставшуюся половину теста раскатать в лепешку. Края теста в форме смочить водой и закрыть лепешкой, плотно залепить.

5. Верх пирога смазать смесью яйца с молоком. Выпекать в духовке 30–35 минут до золотистой корочки.







## Хлебец с томатами

700 г муки, 1 пакетик сухих дрожжей, 50 г тыквенных семечек, очищенных, 75 г тертого сыра, 425 мл теплой воды, 3 ст. ложки оливкового масла, 6 ч. ложек кетчупа, 25 г вяленых томатов в масле, осушенных на бумажном полотенце, соль.

1. Смешать муку с солью, дрожжами и тыквенными семечками. Добавить тертый сыр, оставив 1 ст. ложку. Влить теплую воду и оливковое масло. Размешать, выложить на посыпанную мукой доску, вымесить.

2. Разделить тесто на 4 части, раскатать каждую в лепешку диаметром 20 см. Смазать 3 лепешки кетчупом.

3. Разрезать томаты на кусочки, разложить на кетчуп. Сложить 3 лепешки, сверху поместить несмазанную лепешку, слегка растянуть ее и слепить с нижней, закрыв слои начинки.

4. Смазать маслом из-под вяленых томатов верх получившегося хлебца и посыпать оставшимся сыром.

5. Разогреть духовку до 200 °С. Положить хлебец на противень, дать подойти (30 минут).

6. Выпекать в духовке 40 минут, затем уменьшить нагрев до 180 °С и выпекать еще 10 минут. Вынуть из духовки. Перед подачей к столу охладить.







## Хлебцы с сыром и овощами

2 больших или 4 маленьких хлебца «пита», 25 г сливочного масла, 2 моркови, 4 стебля зеленого лука, 50 г изюма (без косточек), 150 г тертого сыра, 4 ст. ложки майонеза, черный перец молотый, соль.

1. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук нарезать тонкими косыми кусочками.

2. Смешать в миске морковь, лук, изюм и сыр. Добавить майонез, соль и перец по вкусу.

3. Большие хлебцы разрезать пополам. Подогреть «питу» в тостере или в очень горячей духовке. Открыть (в виде

кармашков), маленькие надрезать с одного края. Смазать небольшим количеством сливочного масла.

4. Положить в «питу» начинку. Если сразу не подавать к столу, то завернуть в пленку или фольгу.

### Вариант

Хлеб «пита» можно испечь дома. В майонез вместо овощей можно положить тонкие полоски ветчины и мелко нарезанный зеленый перец. Деликатесом будет смесь авокадо, груш и креветок. Яйцо с бланшированными листьями шпината — вегетарианский вариант кушанья.







## Ореховый пряник

75 г ядер фундука, измельченных, по 75 г ядер миндаля, лимонных и апельсиновых цукатов, измельченных, натертая цедра 1 лимона, 2 ст. ложки порошка какао, по 1/2 ч. ложки молотых: корицы, гвоздики, кориандра и мускатного ореха, щепотка черного перца, 65 г муки, 75 г сахарного песка, 6 ст. ложек меда, 25 г сливочного масла, растительное масло, сахарная пудра.

1. Разогреть духовку до 150 °С. Смазать маслом разборную форму (диаметром 20 см), выстлать дно и стенки бумагой.

2. Смешать в миске фундук, миндаль, цукаты, цедру, какао, пряности и муку.

3. Сахарный песок с медом и маслом растопить в небольшой кастрюле, помешивая, довести до кипения. Дать покипеть 2 минуты до образования густого сиропа.

4. В смесь муки, орехов и пряностей быстро влить сироп, размешать. Вылить массу в форму, разровнять поверхность.

5. Поставить форму в духовку на 30–40 минут. Вынуть из духовки. Остудить пряник в форме на решетке.

6. Достать из формы, удалить бумагу, посыпать верх пряника сахарной пудрой.







## Греческие булочки с маслинами

700 г муки, 1 пакет сухих дрожжей, 3 ст. ложки оливкового масла, 350 г маслин (без косточек), измельченных, 4 ст. ложки смеси свежей зелени, соль.

1. В миске смешать муку, соль и дрожжи. В середине сделать углубление. Смешать 1 3/4 стакана теплой воды с 2 ст. ложками оливкового масла. Постепенно влить в муку, размешивая до образования теста.

2. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность, поместить 10 минут. Скатать тесто в шар и разделить на 2 части.

3. Раскатать одну часть теста в лепешку. Ровным слоем

разложить половину маслин и зелени до самых краев.

4. Скрутить лепешку с начинкой в плотный рулет, защищать шов. Повторить такую же операцию с оставшимся тестом и начинкой.

5. Разрезать каждый рулет на 8 ломтиков. Залепить края, придать ломтикам округлую форму.

6. Разогреть духовку до 220 °С. Выложить булочки на посыпанный мукой противень и смазать маслом. Выпекать 15 минут. Вынуть булочки из духовки, смазать оставшимся маслом. Выпекать еще 5–10 минут до золотистой корочки.







## Шоколадный кекс из печенья

200 г шоколада, 25 г сахарного песка, 150 г размягченного сливочного масла, 1 взбитое яйцо, 2 ст. ложки апельсинового сока, 200 г печенья, 50 г изюма (без косточек), растительное масло.

1. Печенье поломать крупными кусками. Выложить глубокую прямоугольную форму фольгой и смазать фольгу маслом. Шоколад растопить на водяной бане. Затем через 10 минут вмешать в него сливочное масло небольшими порциями.

2. Когда все масло растопится, снять с огня, втереть яйцо, сахарный песок и апельсиновый сок.

3. Всыпать куски печенья и изюм, размешать, положить смесь в форму и закрыть краями фольги. Поставить в холодильник на ночь.

4. Перед подачей к столу вынуть готовый кекс из формы, удалить фольгу и нарезать ломтиками. Лишние куски можно хранить завернутыми в фольгу в морозильнике до 4 дней.

### Вариант

Изюм можно заменить засахаренной вишней, а вместо апельсинового сока взять ром или виски, изюм заменить измельченным консервированным имбирем.







## Кекс с апельсином и черносливом

**1** апельсин, 175 г чернослива (без косточек), 50 г сливочного масла (или маргарина), 1 ч. ложка разрыхлителя, 225 г блинной муки, 1 ч. ложка молотой корицы, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 взбитых яйца.

**1.** Разогреть духовку до 180 °С. Выстлать антипригарной бумагой глубокую прямоугольную форму (объемом 0,5 л). Масло (или маргарин) разогреть до комнатной температуры.

**2.** Срезать цедру с апельсина, измельчить ее. Из апельсина выжать сок в миску, добавить половину цедры и нарезанный крупными кусочками чернослив, перемешать.

**3.** Всыпать муку, разрыхлитель и корицу в маленькую миску, перемешать. Масло (или маргарин) растереть с сахарным песком (2 ст. ложки) до легкой воздушной массы. Втереть яйца, апельсиново-черносливовую смесь, затем всыпать муку и все тщательно перемешать.

**4.** Выложить тесто в форму, посыпать оставшимися сахарным песком и цедрой. Выпекать в духовке 50 минут до золотистого цвета.

**5.** Вынуть из духовки. Дать остыть в форме, затем перевернуть на решетку, удалить бумагу и полностью охладить.







## Кекс «Чайный»

250 г блинной муки, 1 ч. ложка пищевой соды, 1 ч. ложка смеси пряностей, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 275 мл горячего крепкого чая, 225 г смеси измельченных сухофруктов, 50 г половинок ядер грецких орехов, 100 г сахарного песка, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, соль.

1. Разогреть духовку до 180 °С. Смазать и выстлать бумагой форму (глубиной 8 см, размером около 12 x 24 см).

2. Смешать в миске муку, соду, соль, корицу и пряности.

3. Положить в кастрюлю сухофрукты, масло и сахарный песок. Залить горячим чаем, разогреть, помешивая до рас-

топления масла и растворения сахарного песка. Снять с огня и охладить.

4. Смешать охлажденную массу с мучной смесью, добавить ядра орехов и яйцо, тщательно размешать.

5. Выложить тесто в форму. Выпекать кекс в духовке около 1 часа до золотистой корочки.

6. Вынуть из духовки. Остудить в форме (10 минут), затем переложить кекс на решетку и полностью охладить.

7. Остывший кекс плотно завернуть в фольгу и оставить дозревать на 1 сутки.







## Все рецепты хороши

Рецепты для пирога должны соответствовать намеченной трапезе. К утреннему кофе выберите легкий кекс или булочку попроще, как второе блюдо к обеду подойдет калорийный пирог с начинкой, испеченный в форме или на противне.

В торжественных случаях уместны красивые, пышные, обычно фруктовые, пироги, которые часто даже трудно отличить от торта.





## Средиземноморский пирог

**1** молодой кабачок, 2 красных сладких перца, 2 ст. ложки оливкового масла, 500 г томатов, 3 луковицы кольцами, 1 толченый зубчик чеснока, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 ст. ложки муки, 300 г готового песочного теста, 200 г тертого сыра, желток, черный перец молотый, соль.

**1.** Кабачок очистить, нарезать тонкими ломтиками, положить в дуршлаг и посолить. Сладкий перец нарезать квадратами. Томаты очистить от кожуры и нарезать. Когда с кабачков стечет сок, немного обсушить на полотенце.

**2.** На большой сковороде разогреть оливковое масло, положить лук, чеснок, кабачок и сладкий перец, обжаривать 10–12 минут, помешивая. Когда овощи размякнут, всыпать муку и пожарить 10–15 минут.

**3.** Всыпать кусочки подготовленных томатов, довести до

кипения, всыпать зелень петрушки, снять с огня.

**4.** Разогреть духовку до 200 °С. Раскатать тесто в лепешку и обрезать полоску, достаточную для обрамления формы (емкостью 1,5 л). Положить полоску на край формы, поместить в форму половину овощей, посыпать половиной сыра, приправить по вкусу солью и перцем. Затем выложить вторую половину овощей, посыпать оставшимся сыром.

**5.** Смазать полоску теста водой, закрыть остальной лепешкой, залепить кромки, украсить листиками из теста. Сделать в центре небольшой разрез (для выхода пара). Смазать взбитым яйцом.

**6.** Запекать в духовке до золотистой корочки 35–50 минут. Вынуть пирог из духовки, подавать в горячем или теплом виде.





## Каравай с вишней

1 батон (300 г), 4 стакана молока, 100 г сливочного масла, 7 яиц, 4 ст. ложки вишневого джема, 1/2 стакана сахарного песка, 1 ст. ложка коньяка (или водки), 1/2 ч. ложки молотой корицы, 200 г вымытой и обсушенной вишни (без косточек).

1. Черствый батон очистить от корок, нарезать тонкими ломтиками. Сливочное масло растопить.

2. Молоко налить в эмалированную посуду и слегка подогреть. Добавить в молоко растопленное сливочное масло, сахарный песок, коньяк (или водку), корицу, желтки и тщательно размешать. Положить туда же ломтики батона.

3. Белки (6 шт.) взбить в пену и осторожно смешать с молочно-масляной смесью.

4. Форму для запекания смазать сливочным маслом. Выложить в нее половину подго-

товленной массы и покрыть вишневым джемом, отступив от краев на 3–4 см. Затем выложить оставшуюся массу.

5. Разогреть духовку до температуры 180–200 °С. Поверхность каравая смазать взбитым белком. Поставить форму на середину духовки и выпекать до образования золотистой корочки.

6. Готовый каравай вынуть из духовки, острым ножом прорезать бороздки на его поверхности. Поверхность каравая смазать сливочным маслом, а бороздки заполнить свежей вишней. При подаче выложить каравай на блюдо.

### Хозяйке на заметку

Выпеченный каравай, прежде чем заполнять бороздки вишней, рекомендуется смазать белком яйца с сахарным песком и подсушить в духовке еще 5–7 минут.





## Ягодно-ореховый пирог

2 стакана муки, 1/2 стакана сахарного песка, 200 г сливочного масла, 1 желток, 10 г разрыхлителя, 1 лимон, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Для начинки:

500 г вишни, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1/2 стакана ядер миндаля, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка молотой корицы.

1. Сливочное масло размягчить. Лимон вымыть и мелкой теркой снять цедру. Ядра грецких орехов порубить.

2. Ядра миндаля ошпарить, снять с них кожицу и нарезать пластинами. Вишню промыть, удалить косточки.

3. Смешать в посуде 2 ст. ложки воды, размягченное масло, сахарный песок, муку, желток, ванильный сахар, лимонную цедру и разрыхлитель.

4. Замесить песочное тесто, отложить немного для жгути-

ков. Раскатать тесто в пласт толщиной около 4 мм. Выпекать на противне при 230 °С в духовке до полуготовности (около 7 минут).

5. Когда тесто начнет подниматься и подрумяниваться, вынуть его из духовки. Посыпать измельченными ядрами грецких орехов и разложить на орехи вишню.

6. Сверху вишню присыпать пластинами миндаля, корицей и сахарным песком.

7. Из обрезков теста скатать тонкие жгутики и выложить на поверхности пирога решетку.

8. Пирог вновь поставить в духовку. Выпекать при температуре 200 °С в верхней части духовки примерно 20 минут.

9. Готовый пирог вынуть из духовки, разрезать на куски и выложить на блюдо.





## Овощной пирог с сыром

350 г муки, 150 г сливочного масла, кубиками, 75 г тертого сыра, 1 взбитое яйцо.

Для начинки:

25 г масла, 1 нашинкованная луковица, 25 г муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки горчицы, 200 г брюквы, нарезанной кубиками, 1 пастернак, ломтиками, 1 морковь, ломтиками, 100 г цветной капусты, нарезанной, 50 г зеленого горошка, 1 взбитое яйцо, 1 ст. ложка семян кунжута, черный перец молотый, соль.

1. Стереть муку с маслом в крупную крошку. Всыпать сыр, добавить яйцо и 1 — 2 ст. ложки холодной воды, растереть. Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 минут.

2. Для начинки растопить масло в кастрюле. Припустить лук (5 минут), помешивая, добавить муку, обжарить (3 минуты), прибавить нагрев и постепенно влить, помешивая, молоко. Дать покипеть до за-

густения 3 — 4 минуты, добавить горчицу, соль и перец по вкусу. Снять с огня, остудить.

3. Выдержать в пароварке под крышкой 10 минут брюкву, пастернак и морковь, добавить цветную капусту, пропарить еще 5 минут. Всыпать зеленый горошек, закрыть крышкой и снять пароварку с огня. Через 2 — 3 минуты всыпать овощи в соус.

4. Раскатать тесто в лепешку, разделить ее на 2 части. Большую уложить в форму, прижать ко дну и стенкам. Затем выложить начинку и закрыть меньшей частью лепешки, смазав кромки водой. Тщательно залепить кромки пирога.

5. Смазать верхнюю лепешку взбитым яйцом и посыпать семенами кунжута. Придавить бортики вилкой, в центре сделать надрез. Выпекать в духовке 40 минут при 180 °С.





## Пирог к празднику

2 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, 10–15 г дрожжей, 1/2 стакана сливок, соль.

Для начинки:

400 г клубники, 1 стакан сахарной пудры.

1. В эмалированную посуду налить сливки, слегка нагреть их, развести дрожжи и сахарный песок. Масло растопить и ввести в сливки.

2. Добавить муку, соль и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Затем накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься.

3. Подошедшее тесто обмять 2–3 раза. Выложить его на доску, посыпанную мукой, и раскатать в пласт круглой формы толщиной 10–15 мм.

4. Из обрезков теста раскатать жгут и вырезать фигурки для украшения.

5. Противень смазать маслом, разместить на нем пласт и края его смазать яйцом. Положить вокруг лепешки жгут из теста, украсить фигурками и смазать взбитым яйцом.

6. Клубнику перебрать, удалить плодоножки, промыть и дать стечь воде.

7. Положить клубнику на готовую к выпечке лепешку и оставить на 20–30 минут. Посыпать ягоды сахарной пудрой (1/2 стакана). Выпекать пирог в духовке 30 минут при 210 °С.

8. Во время выпечки положить в центр пирога дном кверху пустое глубокое блюдо — под ним соберется вытекающий из ягод сок.

9. По окончании выпечки снять блюдо и разлить сок равномерно по всем ягодам. Посыпать готовый пирог сахарной пудрой.





## Ягодный пирог

1 стакан ягод вишни, 1/2 стакана вишневой наливки, 4 яйца, отдельно белки и желтки, 1 батон, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка порошка какао, 3–4 ст. ложки кокосовой стружки, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 стакан густых сливок, 3 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки растительного масла.

1. Вымыть вишни, удалить плодоножки и косточки, откинуть на дуршлаг, а воду собрать в миску. Ягоды положить в вишневую наливку и выдержать 30 минут.

2. С батона срезать корки, нарезать ломтиками. Поджарить их на сухой сковороде, раскрошить и смочить вишневой водой.

3. Противень смазать растительным маслом. Разогреть духовку до 180 °С.

4. Желтки взбить с сахарным песком и порошком ка-

као. Белки тщательно взбить в крутую пену.

5. Вишневую наливку слить. Вишни добавить в желтковую массу и смешать с хлебной массой. Ввести туда же взбитые белки.

6. Распределить полученную массу на противне, сверху посыпать кокосовой стружкой.

7. Выпекать в духовке при температуре 160 °С в течение 40 минут.

8. В кастрюлю влить густые сливки, поставить в холодную воду и взбить в плотную пену. Затем положить в них сахарную пудру, добавить ванильный сахар и размешать.

9. Перед подачей пирог разрезать на куски, разложить по тарелкам, поместив рядом взбитые сливки.





## Яблочный пирог по-нормандски

200 г муки, 100 г сливочного масла, кубиками, 2 взбитых яйца, 50 г сахарного песка, 25 г тертых ядер миндаля, 2 ст. ложки холодной воды, соль.

Для начинки:

6 кисло-сладких яблок, 50 г сливочного масла, 25 г сахарного песка, 3 капли ванильной эссенции.

1. Смешать муку с солью, высыпать на стол, сделать в середине углубление, втереть масло, 1 яйцо, сахарный песок, миндаль. Если тесто выйдет очень крутым, добавить холодную воду. Завернуть в пленку, убрать в холодильник на 30 минут.

2. Очистить 3 яблока и нарезать мелкими кусочками. Растопить в сковороде на слабом огне половину масла. Положить яблоки и потушить до образования пюре. Добавить сахарный песок и эссенцию, размешать. Снять с огня и охладить.

3. Раскатать тесто до толщины 3 мм. Положить в разборную форму диаметром 25 см, плотно прижав ко дну и стенкам. Наколоть дно вилкой, поставить в холодильник на 30 минут. Разогреть духовку до 200 °С.

4. Положить в форму бумагу и фасоль. Выпекать в духовке 15 минут. Удалить фасоль и бумагу, смазать тесто взбитым яйцом и выпекать еще 5 минут. Вынуть из духовки, охладить.

5. Выложить в форму яблочное пюре. Оставшиеся яблоки очистить и нарезать тонкими дольками, уложить поверх пюре кругом.

6. Затем растопить оставшееся сливочное масло, смазать яблочные дольки, посыпать сахарным песком. Выпекать пирог в духовке примерно 40 минут при температуре 190 °С.





## Яблочный пирог

2–3 стакана муки, 100 г сметаны, 200 г сахарного песка, 2 яйца, отдельно желтки и белки,  $\frac{1}{3}$  ч. ложки пищевой соды, сахарная пудра, ванильный сахар, соль.

Для начинки:

5 яблок,  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка, 1 лимон.

1. Муку смешать с солью и содой. Сахарный песок, 2 желтка и 1 белок растереть со сметаной и, постепенно всыпая муку, заместить тесто.

2. Тесто разделить пополам и сделать из него 2 лепешки (одну немного больше). Кусочек теста оставить для украшения пирога.

3. Для начинки яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать на кусочки. Смешать их с сахарным песком и натертым (с цедрой) лимоном. Оставить в холодильнике на 30 минут.

4. Круглую форму смазать маслом, присыпать мукой. Смочить ладонь взбитым белком, расплатать в форме одну лепешку до толщины 2–3 см.

5. Уложить на лепешку готовую начинку, покрыть раскатанной второй лепешкой и защипнуть края.

6. Украсить пирог фигурками из остатков теста и смазать сверху оставшимся взбитым белком.

7. Выпекать пирог в разогретой духовке при температуре 180–200 °С.

8. Готовый пирог достать из духовки, аккуратно вынуть из формы.

9. Слегка смазать пирог сверху сливочным маслом. При подаче посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.





## Пирог с грушами и миндалем

100 г муки, 65 г сливочного масла, 40 г сахарного песка, 1 взбитое яйцо, 3 ст. ложки абрикосового джема, 1 ч. ложка лимонного сока, соль.

Для начинки:

75 г сливочного масла, 75 г сахарного песка, 1 взбитое яйцо, 20 г муки, 75 г тертых ядер миндаля, 2 ч. ложки лимонного сока, 3 груши, очищенных и смоченных 2 ч. ложками лимонного сока, 2 ст. ложки миндальных хлопьев.

1. Смешать муку с солью, высыпать на стол. Сделать в середине углубление, добавить взбитое яйцо, масло и сахарный песок, перемешать. Немного помесить тесто до мягкости. Завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 минут.

2. Разогреть духовку до 190 °С. Раскатать тесто в лепешку. Поместить в подходящую по размеру форму с отделяемым дном диаметром 23 см и гоф-

рированными стенками. Наколоть дно коржа вилкой.

3. Выпекать в духовке 15 минут (с бумагой и фасолью). Убрать фасоль и бумагу, выпекать еще 5 минут. Вынуть из духовки, охладить, духовку не выключать.

4. Для начинки стереть масло и сахарный песок. Добавить яйцо, миндаль, муку и лимонный сок, перемешать. Выложить в тестовую форму.

5. Каждую грушу разрезать пополам, а затем на ломтики поперек. Переложить половинки в форму для выпечки, слегка вмять в начинку и посыпать миндальными хлопьями.

6. Выпекать в духовке еще 10 минут, затем уменьшить нагрев до 180 °С. Выпекать пирог 25 минут. Сделать глазурь, растопив джем с лимонным соком. Смазать верх пирога, запекать 5 минут.





## Пирог со штрейзелем

1 стакан муки, 200 г творога, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1–2 ст. ложки лимонной цедры, 1/2 стакана сахарного песка, 1 стакан клубничного варенья, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1/4 ч. ложки пищевой соды, 1–2 ст. ложки растительного масла.

1. Отложить 1 ст. ложку муки, 1 ст. ложку сливочного масла, 1 ст. ложку сахарного песка и 1 желток для приготовления штрейзеля.

2. Творог пропустить через мясорубку или протереть. Ядра грецких орехов размельчить. Муку перемешать с содой и просеять.

3. Положить в посуду сливочное масло, добавить сахарный песок, лимонную цедру и перемешивать 5–7 минут.

4. В процессе замеса добавить яйца, творог и в последнюю очередь муку с со-

дой и месить еще около 1 минуты.

5. Смазать растительным маслом противень и ровным слоем выложить на него приготовленное тесто.

6. Густое клубничное варенье равномерно распределить по поверхности теста, сверху посыпать орехами.

7. Для штрейзеля отложить муку, сливочное масло, сахарный песок и желток положить в посуду и перемешать до образования крупных крошек.

8. Полученным штрейзелем посыпать пирог. Поместить в духовку и выпекать при температуре 210–230 °С до золотистого цвета.

9. Готовый пирог вынуть из духовки, охладить, разрезать на куски, выложить на блюдо.





## Именинный пирог

1 кг муки, 30 г дрожжей, 2 стакана молока, 4 ст. ложки маргарина, 3 яйца, по 2 ст. ложки сахарного песка и сахарной пудры, соль.

Для начинки:

60 г свежих ягод (малина, клубника, вишня), 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка крахмала.

1. Влить в кастрюлю молоко, подогреть его до 35–40 °С. Положить дрожжи, сахарный песок, яйца (2 шт.), соль. Муку просеять через сито, всыпать в подготовленную смесь и замесить тесто.

2. Маргарин растопить до густоты сметаны, добавить в тесто и продолжать месить, пока оно не начнет легко отставать от рук и стенок посуды.

3. Замешенное тесто слегка присыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 3–4 часа. За это время 2–3 раза обмять тесто.

4. Разделочную доску или стол присыпать мукой. Готовое тесто раскатать пластом толщиной 1 см. Уложить его на широкую сковороду и обрезать края.

5. Ягоды перебрать, вымыть, обсушить на полотенце и ровным слоем выложить на тесто. Сверху посыпать сахарным песком и крахмалом.

6. Обрезки теста раскатать, нарезать тонкие узкие полоски и уложить поверх начинки в виде решетки. Края теста красиво защипнуть.

7. Покрыть пирог салфеткой и поставить в теплое место на 15–20 минут, чтобы подошел.

8. Смазать пирог взбитым яйцом. Поместить в разогретую до 200 °С духовку. Через 10–15 минут температуру снизить до 180 °С и выпекать до готовности. Посыпать готовый пирог сахарной пудрой.





## Австрийский пирог

2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 4 желтка, 200 г тертых ядер миндаля, 3 бутона гвоздики, 1/4 пакетика ванильного сахара, 1 стакан повидла из красной смородины (или вишни), молотая корица.

1. На чистый стол высыпать тертый миндаль и просеять горкой муку. Посередине сделать небольшое углубление.

2. Сливочное масло нарезать кубиками, довести до комнатной температуры и положить в сделанное углубление. Просеять туда же сахарную пудру, добавить 3 желтка и корицу.

3. Гвоздику измельчить скалкой и добавить в муку. Все быстро перемешать. Затем руками замесить тесто. Когда масса перестанет крошиться, завернуть ее в фольгу и положить в холодильник примерно на 1 час.

4. Затем половину теста достать, оставив вторую в холодильнике.

5. Противень выстлать пергаментом и раскатать на нем тесто до толщины 1 см. Бортиком от формы срезать лишнее тесто. Оставшийся желток взбить и смазать им открытый край теста.

6. Из половины оставшегося теста сделать длинную полоску, выложить ее вдоль бортика формы и слегка прижать большим пальцем.

7. На тесто выложить повидло с ванильным сахаром. Покрыть его решеткой из тонких полосок теста.

8. Разогреть духовку до температуры 200 °С. Решетку и края пирога смазать желтком. Выпекать в духовке 10 минут. Затем снизить температуру до 160 °С и выпекать пирог еще около 50 минут.





## Плетенка с орехами

600 г муки, 25–30 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 3 яйца, 80 г сахарного песка, 50 г жареных ядер арахиса, соль.

1. Муку насыпать в миску, в середине сделать углубление и крошить в него дрожжи. Влить молоко комнатной температуры, тщательно перемешать.

2. Присыпать массу тонким слоем муки и прикрыть полотенцем. Оставить подходить в теплом месте на 15 минут.

3. Отделить белок одного яйца для смазывания. Остальные яйца смешать со сливочным маслом и 60 г сахарного песка.

4. Добавить смесь в тесто и перемешать деревянной лопаткой.

5. Затем сбивать тесто руками, пока оно не станет элас-

тичным. Сформовать шар, положить тесто в миску, присыпать мукой и, прикрыв полотенцем, оставить подходить на 30 минут.

6. Доску присыпать мукой и раскатать тесто. Сформовать 3 длинные «колбаски», слегка сужающиеся к концам. Заплести из трех «колбасок» косичку-плетенку.

7. Нагреть духовку до 200 °С. Смазать противень сливочным маслом. Выложить плетенку на противень. Разбавить оставшийся белок 1 ст. ложкой воды, размешать и смазать изделие.

8. Смешать жареный арахис с 20 г сахарного песка и 1 ст. ложкой воды. Посыпать плетенку и оставить подходить на 10 минут.

9. Выпекать изделие в духовке 30–35 минут. Вынуть и подавать к столу горячим.





## Сырные булочки

500 г муки, 200 г тертого сыра, 1 желток, 1 пакетик сухих дрожжей, 2 ч. ложки сахарной пудры, черный перец молотый, соль.

1. Муку просеять, смешать с дрожжами. Добавить просеянную сахарную пудру, соль, молотый черный перец (на кончике ножа).

2. Влить 1 стакан теплой воды и вымесить в течение 5 минут в электрическом миксере до однородной массы.

3. Положить в тесто 150 г натертого на крупной терке сыра. Перемешать и оставить в тепле, чтобы тесто поднялось, увеличившись в объеме вдвое.

4. Тщательно обмять тесто и скатать из него 10 овальных булочек.

5. Положить их на смазанный растительным маслом

противень и поставить на 30 минут в теплое место, чтобы булочки подошли.

6. Смешать желток с 1 ч. ложкой воды. Смазать этой смесью булочки сверху и посыпать их оставшимся тертым сыром.

7. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 25 минут.

8. Вынуть готовые булочки из духовки и подать горячими к чаю или кофе. Можно полить растопленным маслом (или глазурью).

### Хозяйке на заметку

Муку, сахарную пудру нужно предварительно просеивать сквозь сито, а затем уже отмерять нужное количество. Просеянные продукты имеют однородную плотность, что повышает точность измерения.





## Сдобные крендельки

4 стакана муки, 6 ст. ложек сливочного масла, 8 ст. ложек сахарного песка, 6 яиц, 20 г дрожжей, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана молока, 1–2 ст. ложки сахарной пудры, молотый шафран, соль.

1. Молоко налить в эмалированную посуду, нагреть до 30 °С, развести дрожжи. Всыпать 2 стакана муки, размесить ложкой и поставить в теплое место на 3 часа.

2. Добавить в опару 5 яиц, соль, сахарный песок, шафран. Постепенно всыпать оставшуюся муку и в течение 5–8 минут замесить однородное тесто.

3. Сливочное масло разогреть до консистенции густой сметаны и добавить в тесто в конце замеса.

4. Накрыть посуду с тестом крышкой и поставить в теплое место. Примерно через

1 час обмять тесто и выложить его на стол, посыпанный мукой.

5. Сформовать из теста небольшие шары. Раскатать каждый шар в жгут с утолщенной серединой и заостренными концами.

6. Противень смазать растительным маслом. Перенести на него подготовленные жгуты и аккуратно сформовать крендельки.

7. Дать подготовленным кренделькам постоять 30–40 минут, затем смазать их взбитым яйцом.

8. Разогреть духовку до температуры 210–220 °С. Выпекать крендельки около 30 минут.

9. Вынуть из духовки. При подаче поверхность выпеченных крендельков посыпать сахарной пудрой.





## Пирожки на скорую руку

500 г муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана растительного масла, соль.

Для начинки:

400 г квашеной капусты, 2 луковицы, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахарного песка, черный перец молотый, соль.

1. В эмалированную посуду влить растительное масло и теплую кипяченую воду (1/2 стакана), всыпать муку, соль и замесить не очень крутое тесто.

2. Квашеную капусту слегка отжать (кислую капусту предварительно промыть холодной водой).

3. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Обжарить его в глубокой сковороде на растительном масле, добавить капусту и обжарить вместе.

4. Добавить соль, молотый перец, сахарный песок и, за-

крыв крышкой, тушить до готовности.

5. Яйца сварить вкрутую, очистить и порубить. Готовую капусту остудить, добавить яйца.

6. До употребления держать готовую начинку при комнатной температуре.

7. Выложить тесто на присыпанную мукой разделочную доску. Тонко раскатать и вырезать кружочки. Разложить на них начинку и аккуратно защипнуть.

8. Духовку разогреть до температуры 200–230 °С. Противень смазать маслом, положить на него пирожки. Смазать их взбитым яйцом. Выпекать в духовке около 20 минут.

9. Готовые пирожки вынуть из духовки, смазать сливочным маслом.





## Датские слойки с начинкой

450 г готового слоеного теста,  
2 взбитых яйца, сахарная пудра.

Для заварной начинки:

175 мл молока, 50 г сахарного  
песка, 1 яйцо + 1 желток, 15 г му-  
ки, ванильный сахар.

Для миндальной начинки:

150 г сахарного песка, 150 г тер-  
тых ядер миндаля, 1 ч. ложка  
лимонного сока, 2 ч. ложки  
шерри, 1 взбитый желток, 2 кап-  
ли миндальной эссенции.

1. Разогреть духовку до 200 °С.  
Всыпать ванильный сахар  
в молоко и разогреть почти до  
кипения. Муку смешать с са-  
харным песком, втереть яйцо.  
Взбить в воздушную массу.

2. Постепенно влить молоко  
в мучную смесь. Снова поста-  
вить на огонь, разогреть, поме-  
шивая, до загустения, но не ки-  
пятить. Снять с огня и охладить.

3. Сахарный песок смешать  
с миндалем. Жидкие компо-  
ненты растереть с яйцом до  
пастообразной массы. Затем

постепенно соединить с са-  
харным песком и миндалем.

4. Разделить полученную мас-  
су на 8 частей, скатать лепеш-  
ки и дать подсохнуть.

5. Половину теста разделить  
на 2 части. Раскатать каждую  
в лепешку (20 x 20 см), разре-  
зать на 4 части.

6. В середину каждого квад-  
рата положить по 1 ст. ложке  
заварной начинки. Залепить  
углы квадратов, смазать взби-  
тым яйцом и посыпать сахар-  
ной пудрой. Переложить на  
противень.

7. Сделать 8 квадратов из ос-  
тавшегося теста. Положить  
шарики миндальной начин-  
ки, сделать конвертики. По-  
местить на противень, смазав  
яйцом и посыпав сахарной  
пудрой.

8. Выпекать слойки в духовке  
15 минут до золотистого цвета.





## Ватрушки

2 стакана муки, 3 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка сахарного песка, 10–15 г дрожжей, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль.

Для начинки:

1 стакан творога, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 1/2 ч. ложки ванильного сахара.

1. В кастрюлю влить молоко, слегка подогреть и растворить в нем дрожжи. Добавить соль, сахарный песок, яйцо.

2. Муку просеять, всыпать в кастрюлю с молоком и другими ингредиентами. Замешивать тесто до образования однородной массы в течение 5–8 минут.

3. Маргарин подогреть, добавить в тесто и слегка перемешать. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место на 2 часа.

4. Обмять тесто, оставить еще на 40–50 минут, вновь об-

мять. Выложить на посыпанную мукой доску.

5. Тесто раскатать в жгут, разрезать его на 10 равных кусков. Скатать из них шарики и положить на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см один от другого.

6. Для начинки муку слегка обжарить на сковороде без жира. Пропустить творог через мясорубку. Добавить сахарный песок, сырое яйцо, обжаренную муку, ванильный сахар, соль по вкусу. Тщательно перемешать в однородную массу.

7. После небольшой расстойки теста сделать доньшком стакана углубление, обмазать края яйцом и положить ложечкой творожную начинку.

8. После 20–25 минут расстойки ватрушки выпекать в духовке 15–20 минут при температуре 220–240 °С.





## Круассаны

500 г муки, 1 пакетик сухих дрожжей, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 стакан молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яйцо, 65 г сливочного масла, 2 капли миндальной эссенции, соль.

1. Муку просеять и смешать с дрожжами. Добавить сахарную пудру (3 ч. ложки), ванильный сахар, миндальную эссенцию, соль, белок, размягченное сливочное масло и  $\frac{3}{4}$  стакана теплого молока.

2. Замесить тесто в течение 5 минут (лучше в электрическом миксере с замешивающей насадкой) до получения однородной консистенции.

3. Поставить тесто в теплое место, чтобы поднялось, увеличившись в объеме вдвое. Снова перемешать миксером на большой скорости.

4. Разделить тесто на 4 части и сформовать плоские лепешки (диаметром 25 см).

5. Разрезать каждую на 4 части. Раскатать каждую в пласт толщиной 5 мм и скатать из теста круассаны (см. иллюстрацию). Положить их на смазанный растительным маслом противень и оставить в тепле для расстойки.

6. Смешать желток с оставшимся молоком и помазать сверху круассаны. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре  $200^{\circ}\text{C}$  в течение 10–15 минут.







## Круассаны с начинкой

900 г готового слоеного теста, 1 яйцо, взбитое с 1/2 ч. ложки сахарного песка, черный перец молотый, соль.

Для ветчинно-сырной начинки: 100 г копченой ветчины, тонкими ломтиками, 1 ч. ложка сладкой горчицы, 175 г тертого сыра.

Для ветчинно-шпинатной начинки:

75 г измельченной ветчины, 100 г измельченного сыра, 75 измельченного и сцеженного размороженного шпината.

Для итальянской начинки:

4 ч. ложки соуса «Песто», 4 вяленых томатов в масле, измельченных, 100 г нарезанного ломтиками сыра, 2 ч. ложки рубленого базилика.

1. Разогреть духовку до 220 °С. Тесто раскатать в прямоугольник (30 х 4,5 см), разрезать на 6 квадратов, затем на треугольники.

2. Смазать горчицей 4 треугольника и уложить ломти-

ки ветчины, разрезав на треугольники. Посыпать 3/4 сыра, свернуть круассаны и положить на противень. Слегка смазать яйцом с сахарным песком, посыпать оставшимся сыром. Оставить подходить на 20 минут, затем запечь в духовке до золотистой корочки.

3. Слегка обжарить кусочки ветчины, немного остудить и смешать с сыром и шпинатом. Добавить соль и перец, положить на 4 треугольника теста, скрутить круассаны, смазать яйцом, дать подойти и запечь, как указано в п. 2.

4. Смазать 4 треугольника соусом «Песто», сыр смешать с томатами, поперчить, разделить на 4 части и обвалить в зелени базилика.

5. Разложить на тесто, скрутить круассаны. Смазать яйцом, дать подойти и запечь, как указано в п. 2.





## «Жаворонки»

1 кг муки, 1 1/2 стакана молока, 200 г сливочного масла (или маргарина), 3 яйца, 3/4 стакана сахарного песка, 30 г дрожжей, изюм (без косточек), ванилин (или ванильный сахар), соль.

1. Молоко подогреть в широкой кастрюле, растворить дрожжи и, помешивая, всыпать муку (500 г). Вымесить, чтобы не было комков, накрыть посуду полотенцем или салфеткой и поставить в теплое место.

2. Когда опара подойдет, положить в нее соль, сахарный песок, разогретое масло (маргарин), 2 яйца и ванилин.

3. Все перемешать, всыпать остальную муку и тщательно вымесить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок посуды. Затем снова накрыть тесто полотенцем и вторично поставить в теплое место для подъема.

4. После того как тесто увеличится в объеме в 2 раза, выложить его на доску, посыпанную мукой, и раскатать в «колбаски» (примерно 50 – 60 г каждая).

5. «Колбаски» аккуратно свернуть в форме птичек, вставить в «головки» глазки-изюминки.

6. Уложить на противень, смазанный маслом, дать подняться в теплом месте.

7. Затем покрыть изделия сверху взбитым яйцом и поставить противень в разогретую духовку.

8. Выпекать при температуре 180 – 200 °С в течение 12 – 15 минут.

### Вариант

Изделиям можно придать и форму бриошей, крендельков, гребешков (см. иллюстрацию).





## Булочки «Зебра»

3 стакана муки, 1/2 стакана молока, 20 г дрожжей, 1 лимон, 2 ст. ложки сахарного песка, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1/3 стакана ядер орехов, 1 стакан сахарной пудры, соль.

1. Молоко разогреть и развести в нем дрожжи. В миску просеять муку и сделать в ней углубление. Вылить в него разведенные в молоке дрожжи, всыпать 1 ст. ложку сахарного песка, подмешать немного муки и поставить на 30 минут в теплое место.

2. Лимон вымыть, ошпарить кипятком, снять мелкой теркой цедру. Половину лимона без цедры использовать при изготовлении глазури.

3. Сливочное масло растопить и слегка охладить. Оставшийся сахарный песок, лимонную цедру, соль, яйца (2 шт.) и сливочное масло добавить к муке

и замесить тесто. Накрывать и оставить на 30 минут.

4. Тесто раскатать в пласт (размером 40 x 60 см) и свернуть трубочкой, закатывая его с длинной стороны. Трубочку теста нарезать ломтиками, придавая им круглую форму.

5. Противень смазать растительным маслом, уложить на него булочки и оставить на 20 минут для расстойки.

6. Отделить желток одного яйца от белка. Смазать булочки взбитым желтком. Выпекать их в духовке 35–40 минут при температуре 160–180 °С.

7. Для глазури сахарную пудру растереть с белком добела, прибавляя выжатый из 1/2 лимона сок. Булочки вынуть из духовки, посыпать ядрами орехов, полить сахарной глазурью целиком или полосками.





## Пирожки с рыбой

500 г муки, 400 г сливочного масла, 1/2 лимона, 1 яйцо, соль.

Для начинки:

400 г рыбного филе, 2 ст. ложки растительного масла, 1–2 луковицы, перец молотый, соль.

1. Просеять муку, половину отделить, порубить на доске с предварительно охлажденным маслом. Раскатать квадратом толщиной 1,5–2 см и поставить в холодное место.
2. В оставшуюся муку влить воду (1/2 стакана), отжать лимонный сок, добавить соль и замесить тесто.
3. Скатать тесто в шар, накрыть полотенцем и дать полежать 20–30 минут. Затем раскатать тесто в пласт вдвое шире и немного длиннее отложенного куска-квадрата теста с маслом.
4. Тесто с маслом положить на середину раскатанного пласта, завернуть и защипнуть края.

5. Посыпать стол мукой, положить на него «конверт» и раскатать ровной полосой шириной 20–25 см и толщиной 1 см. Аккуратно сложить тесто вчетверо и на 30–40 минут поставить в холодное место. Эту процедуру повторить 3 раза.

6. Для начинки рыбное филе промыть, нарубить кусочками, посолить, поперчить и прожарить на сковороде в растительном масле. Лук очистить, вымыть, мелко порезать, поджарить и перемешать с рыбой.

7. Подготовленное тесто раскатать в ровную прямоугольную полосу толщиной 0,5 см. Вырезать стаканом круги, слегка смочить их водой. Положить на середину каждого начинку и сформовать пирожки.

8. Уложить пирожки на противень, смоченный водой. Смазать сверху яйцом и выпекать в духовке 10–15 минут.





## Творожные кольца

1 стакан муки, 6 яиц, 80 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Для крема:

200–300 г жирного творога, 2–3 желтка, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 2–3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 стакана сметаны, соль.

1. В кастрюлю налить молоко, добавить соль и сливочное масло, размешать и вскипятить. Муку просеять и постепенно засыпать в кипящую смесь.

2. На слабом огне быстро перемешать смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки. Затем нагревать в течение 1–2 минут, тщательно вымешивая.

3. Снять заваренную массу с огня, охладить до 70–80 °С и, помешивая, постепенно добавить яйца в несколько приемов.

4. Приготовленное вязкое тесто положить в бумажный корнетик с зубчиками. Противень слегка смазать растительным маслом и отсадить на него тесто в форме колец.

5. Разогреть духовку до температуры 180–200 °С. Выпекать кольца 30–40 минут.

6. Боковую поверхность выпеченных заварных колец проколоть заостренной палочкой в двух местах.

7. Для крема растереть желтки с сахарным песком и размягченным сливочным маслом в пышную однородную массу. Творог протереть, добавить соль, яично-масляную массу, размешать и постепенно ввести взбитую сметану. Готовый творожный крем хранить в холодильнике.

8. Перед подачей наполнить корнетик творожным кремом и заполнить полость колец.



## Лимонно-ореховый кекс

250 г маргарина, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан муки, 1/2 стакана муки грубого помола, 3 яйца, 2 ч. ложки разрыхлителя, 1 стакан сметаны, цедра 1/2 лимона, 2 ст. ложки молока, 1/2 стакана ядер орехов, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка растительного масла, сахарная пудра, соль.

1. Маргарин довести в посуде до комнатной температуры. Растереть его в пену с сахарным песком и добавить, взбивая, яйца по одному.

2. Муку двух сортов соединить с разрыхлителем и смешать со взбитой подготовленной массой. В тесто добавить молоко, сметану, цедру лимона и щепотку соли.

3. Ядра орехов ошпарить кипятком, очистить от кожицы и истолочь в порошок.

4. Квадратную форму для выпечки смазать растительным

маслом и выложить в нее половину теста.

5. Оставшееся тесто смешать с ореховой массой, медом и также выложить в форму.

6. Разогреть духовку до температуры 180 °С. Поместить форму с тестом на середину духовки и выпекать кекс около 50 минут.

7. Готовый кекс вынуть из духовки, выложить на сервировочное блюдо. При подаче посыпать сахарной пудрой.



# Простые рецепты для вкусной жизни!

Выходит раз в месяц

Спрашивайте во всех газетных киосках журнал «ВКУСНО»



## Указатель рецептов

Австрийский пирог .....	67
Булочки «Зебра» .....	87
Ватрушки .....	79
Греческие булочки с маслинами .....	35
Датские слойки с начинкой .....	77
«Жаворонки» .....	85
Именинный пирог .....	65
Каравай с вишней .....	47
Кекс «Чайный» .....	41
Кекс с апельсином и черносливом .....	39
Круассаны .....	81
Круассаны с начинкой .....	83
Лимонно-ореховый кекс .....	92
Лимонный бисквит .....	25
Овощной пирог с сыром .....	51
Ореховый пряник .....	33
Песочный пирог с персиками .....	7
Пирог к празднику .....	53
Пирог с грибами и зеленью .....	17
Пирог с грушами и миндалем .....	61
Пирог с мармеладом .....	11
Пирог со свиной .....	27
Пирог со штрейзелем .....	63
Пирожки на скорую руку .....	75
Пирожки с рыбой .....	89
Плетенка с орехами .....	69
Сдобные крендельки .....	73
Средиземноморский пирог .....	45
Сырные булочки .....	71
Сырник пирог .....	13

Творожные кольца .....	91
Фруктовый пирог по-фермерски .....	9
Фруктовый пирог с имбирем .....	15
Хлебец с томатами .....	29
Хлебцы с сыром и овощами .....	31
Шарлотка с вишнями (клафути) .....	19
Швейцарский пирог со сливами .....	21
Шоколадный кекс из печенья .....	37
Яблочный пирог .....	59
Яблочный песочный пирог .....	23
Яблочный пирог по-нормандски .....	57
Ягодно-ореховый пирог .....	49
Ягодный пирог .....	55

## Содержание

Чудеса из духовки .....	3
Точная последовательность .....	5
Все рецепты хороши .....	43
Указатель рецептов .....	94



# ПИРОГИ, БУЛОЧКИ, КЕКСЫ

Серия «Школа кулинарии»

Составитель И.С. Румянцева

Редактор *Т.В. Левкина*  
Технический редактор *С.В. Камышова*  
Корректор *М.Е. Савина*  
Оформление обложки *Д.И. Минеев*  
Компьютерная верстка *В.Б. Знамеровский*

ООО «Торговый дом «Издательство Мир книги»  
111024, Москва, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6

Отдел реализации:  
тел. (495) 974-29-76, 974-29-75;  
факс (495) 742-85-79  
e-mail: commerce@mirknigi.ru

Подписано в печать 18.01.2007.  
Формат издания 70х108/32. Печ. л. 3,0. Усл. печ. л. 4,2.

Печать офсетная. Гарнитура «BalticaС».

Тираж 18 500 экз. Заказ № 0700550.

Отпечатано в полном соответствии с качеством  
предоставленного электронного оригинал-макета  
в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат»  
150049, Ярославль, ул. Свободы, 97

