

ВЕРОНИКА ШТАДЛЕР

ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



МОИ
МИР

ВЕРОНИКА ШТАДЛЕР

ПРАЗДНИЧНЫЕ
ТОРТЫ
И ПИРОЖНЫЕ



МОСКВА

**МОИ
МИР**

2006

Содержание

Предисловие

4



Основы искусства выпечки

Виды теста

8



Основные правила приготовления теста —
от сдобного и бисквитного теста до заварного теста
и теста для маффинов

Все о выпечке: полезные советы и секреты

От приготовления до украшения готового изделия

Важные указания — чтобы все удалось

11



Разноцветные пироги, торты
и пирожные к празднику

Торты в виде сердечка

16

От сочных сердечек из марципана

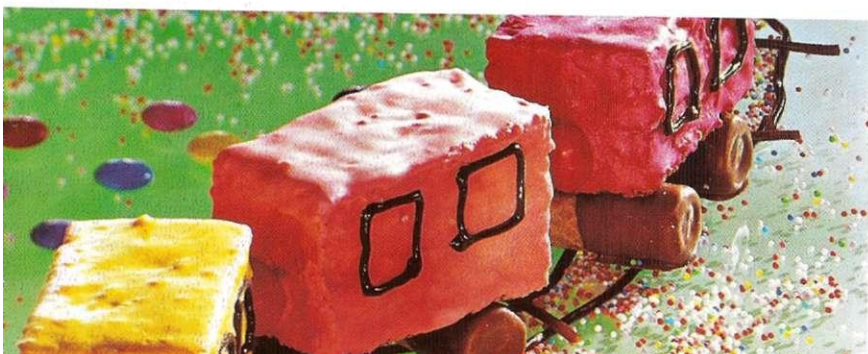
до фруктово-клубничных сердечек

Маффины, вафли и пирожные

22

Рецепты вкусной выпечки — от маффинов «Зебра»

до фруктовых тортиков



Сладкие зверушки

Симпатичные фигурки зверушек —
от бисквитных улиток до «клеверного
листочка с божьими коровками»



Сказочные торты

От торта в виде замка до торта-яичницы на Пасху

Все, что едет

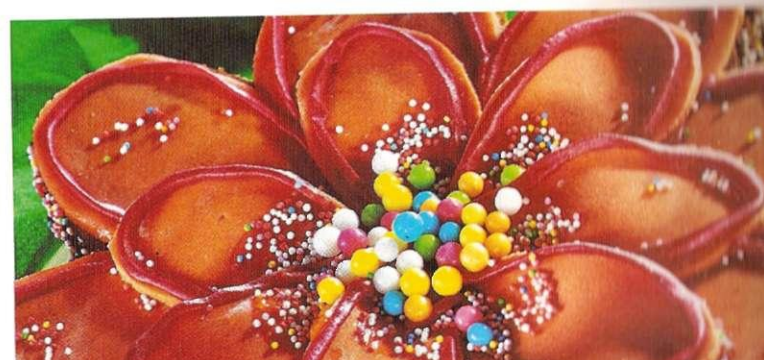
От грузовика со сладостями
до разноцветных машинок



Праздничные пироги

Рецепты от «Цветика-семицветика»
до «Лимонного солнышка»

Список рецептов



Предисловие

Праздничная выпечка

Яркие торты, вкуснейшие пирожные, хрустящие вафли и нежнейшие пироги, созданные вами по рецептам, собранным в этой книге, станут настоящим украшением на вашем праздничном столе. Вы овладеете всеми тонкостями искусства выпекания из разных видов теста и узнаете о различных вариантах украшения праздничной выпечки. Удивите ваших гостей, друзей и домашних сказочными яствами, приготовленными собственными руками!

Для начинающих и профессионалов

Все рецепты в этой книге написаны просто и понятно. Руководствуясь ими, как новички, так и профессионалы

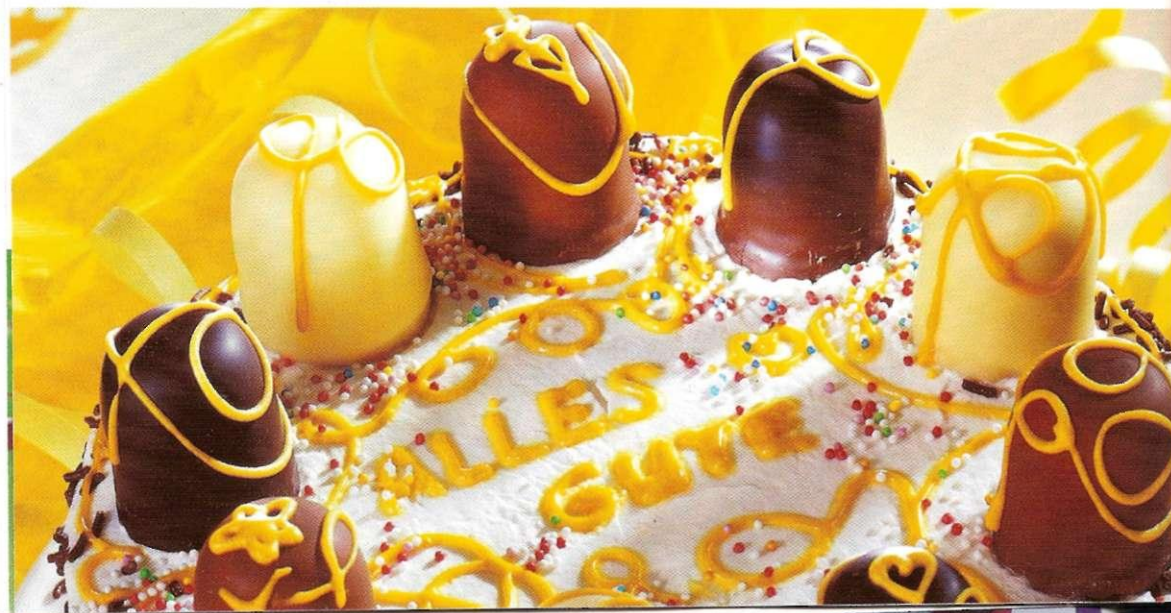
смогут испечь пироги сами. В короткой вводной части дается пошаговое руководство для приготовления нескольких основных видов теста. Там же вы найдете важнейшие рекомендации по выпеканию: от определения готовности блюда вплоть до правильного обращения с духовкой. И, наконец, вы получите множество полезных советов по украшению готовых пирогов.

Вы еще совсем неопытны в выпечке? Тогда вам следует сначала очень внимательно прочесть страницы с рекомендациями по выпечке и полезными советами. Если вам понравился один из рецептов и вы хотели бы попробовать его реализовать, сначала следует внимательно просмотреть список ингредиентов и руководство по выпеканию. Четкое представление о предстоящих операциях позволит

вам лучше справиться с этой задачей. Прежде чем вы приступите к выпеканию, следует подготовить все ингредиенты и необходимый кухонный инвентарь, чтобы вы смогли работать не отвлекаясь. Такая тщательная подготовка не повредит и опытным хозяйкам. Прежде чем начинать, еще раз внимательно просмотрите рецепт. Пока пирог в духовке или остывает — у вас будет перерыв, после которого последует украшение пирога.

Оценка рецепта

В каждом рецепте помещены точные данные о степени его сложности, от 1 до 3, что поможет вам при выборе пирога. Кроме того, вы узнаете, сколько времени потребуются на выпекание и украшение, а





также идет ли речь о недорогом или дорогостоящем варианте пирога. И, наконец, вы с первого взгляда увидите, какая форма необходима для данного рецепта.

Мы очень тщательно подошли к оценке сложности, чтобы это помогло вам в выборе рецепта. Тем не менее вам следует внимательно ознакомиться с выбранным рецептом – представить себе все этапы его выполнения и оценить его сложность, исходя из собственного опыта.

Степень сложности

Деление на различные степени сложности должно в первую очередь облегчить выбор рецепта для неопытных. Те, у кого уже имеется опыт выпечки, напротив, без проблем смогут испечь все описанные в этой книге изделия. Конечно, некоторые способы украшения потребуют определенной сноровки, об этом должны помнить и начинающие, и опытные хо-

зяйки. Тем, у кого нет опыта в выпечке и декорировании, следует попробовать испечь выбранный пирог за пару дней до праздника. Ведь неприятные сюрпризы в праздничный день вам ни к чему.

Время

Индекс времени, указанный в рецепте, обозначает весь цикл приготовления. В него включено и время, не-

обходимое для приготовления теста, и время для украшения. Кроме этого, почти во всех случаях необходимо запланировать время для остывания пирога – как правило, только после этого можно начинать украшать пирог.

Денежные затраты

В присвоенном рецепту индексе затрат главный удар по кошельку наносят элементы декора. Соответственно пироги, не требующие особых затрат на украшение, получили категорию 1. Если для украшения необходимо много дополнительных ингредиентов, индекс затрат увеличивается. Правда, некоторые элементы украшения используются для многих пирогов, как, например, пищевые красители или сахарные изделия.





ОСНОВЫ ИСКУССТВА ВЫПЕЧКИ

Вы можете испечь праздничный пирог, выбрав один из шести основных рецептов теста. Полезные советы, которые приведут вас к успеху в приготовлении песочного и бисквитного теста, теста для маффинов, дрожжевого или заварного теста, вы можете прочесть в этой главе. Вы узнаете все — от приготовления теста до пробы его на готовность, от приемов, которые помогут справиться с небольшими сложностями, до секретов украшения.

Виды теста

Сдобное тесто

1 Все компоненты должны иметь комнатную температуру.

2 Масло взбивается ручным или электрическим миксером примерно полминуты.

3 Добавляется сахар, и вся масса перемешивается еще полминуты.



Смешивайте компоненты быстро, иначе тесто получится вязким.

4 Яйца вводятся по одному.

5 Мука, крахмал и пекарский порошок перемешиваются, просеиваются на массу и осторожно смешиваются с молоком. Внимание: чтобы тесто не стало вязким, компоненты перемешиваются не слишком долго.

6 По собственному усмотрению в конце добавляются

кусочки шоколада, орехи, миндаль или сухофрукты.

7 Смазанную жиром и обсыпанную мукой форму по высоте заполняют на три четверти. При выпекании пирог сильно увеличивается в размере.

8 Первые 30–40 минут выпекания духовка не должна открываться, иначе пирог может осесть.

9 По окончании выпекания пирог следует держать в форме еще 3–5 минут и лишь затем вынуть для дальнейшего охлаждения.

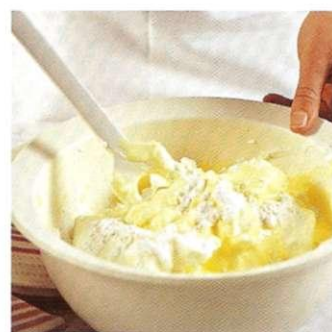
Бисквитное тесто

1 Отделить яичные белки от желтков.

2 Яичные желтки тщательно растереть, частями, перемешивая, всыпать две трети сахара. Ввести вкусовые добавки (например, ванильный сахар). Взбивать яичные желтки до тех пор, пока масса не увеличится вдвое и не приобретет светлую окраску. Для этого потребуется примерно 8 минут.

3 Отдельно взбить яичные белки с оставшимся сахаром в густую пену.

4 Взбитую белковую пену выложить на массу из желтков. Сверху просеять смешанные крахмал, муку и пекарский порошок, все осторожно перемешать так, чтобы от белков не осталось никаких следов.



Тесто должно наполниться воздухом! Для перемешивания идеально подойдет лопатка-шпатель для теста.

5 Полученным легким бисквитным тестом быстро заполнить подготовленную форму. В форме с вынимающимся дном смазать жиром и обсыпать мукой только дно, но не боковые стенки. Вместо того чтобы смазывать дно жиром, можно выложить его специальной бумагой для выпечки. Противень для бисквитных рулетов также можно выложить бумагой или смазать жиром и обсыпать мукой.

6 Выпечку в форме со съемным дном следует оставить после выпекания

на 1–2 минуты остывать в форме. После чего края пирога отделить ножом от стенок и осторожно вытянуть бисквит для полного остывания.

7 Бисквитный пласт для рулета сразу по окончании выпекания необходимо переместить на посыпанное сахаром кухонное полотенце. Осторожно отделить бумагу, на которой выпекался пласт, и перед охлаждением свернуть в рулет с помощью полотенца.

8 Дальнейшая работа с бисквитом возможна только после его полного остывания.

Песочное тесто

1 Все ингредиенты для песочного теста должны быть охлажденными.

2 Муку, смешанную с пекарским порошком, просеять. Добавить сахарный песок, ванильный сахар и соль. Охлажденные кусочки масла или маргарина добавить и растереть руками, чтобы получилась маслянистая крошка.

3 К крошке добавить яйцо и хорошо перемешать вилкой.



Перед тем как замесить тесто, все ингредиенты растереть в крошку.

4 Быстро замесить тесто. Песочное тесто нельзя месить долго, иначе жир нагреется от тепла рук и тесто потеряет необходимую консистенцию.

5 Сформировать из теста шар, завернуть его в фольгу и поставить на 1 час в холодильник. Песочное тесто может храниться в холодильнике довольно долго — до 3 дней. Таким образом, его можно готовить заранее.

Дрожжевое тесто

1 Для дрожжевого теста все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

2 В миску насыпать просеянную муку и сделать углубление в центре.

3 Дрожжи раскрошить в углубление, добавить немного теплого молока, чайную ложку сахара и перемешать с малым количеством муки. Опару можно приготовить и в отдельной миске, а потом осторожно вылить ее в углубление в муке.

4 Опару слегка присыпать мукой, миску накрыть салфеткой и поставить в теплое, без сквозняков место на 10–15 минут.

5 Когда опара подойдет — увеличится в объеме, добавить соль, сахар, размягченное масло и яйца.

6 Осторожно месить тесто до тех пор, пока на нем не появятся пузырьки и оно не будет хорошо отставать от стенок кастрюли.

7 Накрытое салфеткой тесто поставить в теплое место, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

8 Готовое тесто выложить на посыпанную мукой рабочую поверхность стола и еще раз быстро вымесить. Дальнейшая подготовка теста зависит от рецепта.

► **Совет.** Если вы используете сухие дрожжи, то в приготовлении опары нет необходимости.

сит от того, что вы собираетесь приготовить.

Тесто для маффинов

1 Главное правило: недолго месить тесто, чтобы маффины не стали вязкими. Если вы месите тесто с помощью электрического миксера, поставьте количество оборотов на самое низкое значение.

2 Форму для маффинов смазать жиром или использовать специальные бумажные формочки для выпечки кексов. Форму заполнить на три четверти, так как тесто сильно поднимется во время выпечки.

3 Не следует открывать духовку в первые 15 минут выпекания, иначе маффины осадут.

4 После окончания выпечки готовые маффины оставить на 5–10 минут в форме и только затем достать из духовки для полного остывания.



При «заваривании» на дне миски образуется однородная масса.

Заварное тесто

1 Самое важное правило: ингредиенты должны быть очень точно отмерены.

2 В небольшой кастрюле смешать воду, соль и масло и довести до кипения. Снять с огня, высыпать за один раз всю просеянную муку в горячую смесь и хорошо перемешать.

3 Кастрюлю поставить на медленный огонь и продолжать мешать до получения однородной массы без комочков и появления на

дне кастрюли белого налета. Это действие и называется завариванием.

4 Снять с огня и при непрерывном помешивании ввести по одному яйца. Хорошо удавшееся заварное тесто выглядит очень гладким и блестящим.

5 В остывшее тесто добавить пекарский порошок.

6 При выпекании в заварном тесте образуются пустоты. Изделия увеличиваются в объеме почти вдвое. Поэтому, размещая изделия на смазанном жиром кондитерском листе, не забудьте оставить между ними достаточно места.

7 В течение первых 15 минут не следует открывать духовку, поскольку заварное тесто очень чувствительно к сквознякам.

8 Если вы хотите наполнить выпечку кремом, следует осторожно разрезать еще горячие изделия. Оставить их остыть и заполнить кремом.

Все о выпечке: полезные советы и секреты

Проба на готовность

Как узнать, готов ли пирог? Даже когда поверхность пирога приобретает красивую золотисто-коричневую корочку, еще неизвестно, пропекся ли пирог внутри. С помощью описанных ниже способов вы сможете это легко установить и, если необхо-



Если на лучинке не остается следов теста, пирог готов.

димо, накрыть пирог фольгой и выпекать до готовности.

Сдобное тесто

Если при протыкании пирога деревянной лучинкой на ней не остается частиц налипшего теста, то пирог готов. Если в приготовлении теста использовались шоколад или жидкие ингредиенты, то следует внимательнее смотреть, действительно ли на лучинку прилипли частицы теста или это расплавленные кусочки шоколада. Если края пирога отстают от кра-

ев формы — это еще один знак готовности пирога.

Песочное тесто

Когда песочное тесто готово, оно приобретает золотисто-желтый цвет. Внимание: недопеченное песочное тесто будет пресным на вкус, а слишком долго выпекаемое становится горьким.

Бисквитное тесто

Нажмите осторожно на бисквитный пласт. Он должен быть не липким, а мягким и податливым. Готовый бисквит легко отделяется от формы. Деревянная лучинка должна оставаться сухой при его протыкании.

Тесто для маффинов

Если при протыкании самого толстого места в маффине лучинкой на ней не остается прилипших кусочков теста — маффин готов. В случае использования фруктов для теста следует также внимательнее осмотреть лучинку.

Дрожжевое тесто

Если при протыкании пирога лучинкой в самом толстом месте она остается сухой, то пирог готов.

Духовка

Духовка имеет, как правило, несколько уровней. В за-

висимости от рода духовки важно поставить выпечку на необходимую высоту. Главное правило гласит: середина выпекаемого пирога должна находиться на середине духовки. Поэтому противень следует помещать на среднюю полку, а высокие пироги — на нижнюю полку.

Горячий воздух

В духовках с циркулирующим горячим воздухом все пироги могут выпекаться на средней полке.

На задней панели духовки находится система отопления, которая равномерно распределяет разогретый воздух по духовке. Поскольку жар в такой духовке везде одинаков, на разных полках можно одновременно выпекать несколько пирогов. Духовки с горячим циркулирующим воздухом не нуждаются в предварительном нагреве.

Духовки с верхним и нижним подогревом

Если вы печете в духовке с верхним или нижним подогревом, используйте для всех рецептов, в которых вам понадобится противень, среднюю полку для выпекания. Пироги в высоких формах выпекаются на нижней полке духовки.

В таких духовках используются обычные спирали накаливания, нагревающие духовку сверху и снизу. В ней можно выпекать только на

одной из полок. Необходим также предварительный нагрев в течение 5–10 минут.

Газовая духовка

Тот, кто печет в газовой духовке, должен плоские пироги или выпечку на противне ставить на среднюю полку, а высокие – на нижнюю.

В таких духовках газовая горелка, т.е. источник тепла, находится снизу. Поэтому выпекать можно лишь на одной полке. Газовая духовка также нуждается в предварительном нагреве, но для этого требуется лишь несколько минут.

Тесто и формы для пирога

- ▶ Если вы используете при выпечке муку грубого помола, то вам необходимо увеличить количество жидкости на одну пятую (т.е. на 20%).
- ▶ Венчик для взбивания яичных белков должен быть абсолютно чистым (без жирных следов), иначе белок не взобьется в густую пену.

▶ **Совет.** В рецептах даются данные для выпекания в духовке с верхним и нижним подогревом. Соответствующие температуры для выпекания в других духовках вы найдете в таблице расчета температуры для выпекания.

Таблица расчета температуры для выпекания

Духовка с верхним / нижним подогревом	Духовка с горячим воздухом	Газовая духовка
150 °C	130 °C	Уровень 1
160 °C	140 °C	Уровень 1–2
170 °C	150 °C	Уровень 2
180 °C	160 °C	Уровень 2
190 °C	170 °C	Уровень 3
200 °C	180 °C	Уровень 3
210 °C	190 °C	Уровень 4

В большинстве рецептов приводится температурный промежуток для выпекания, так как каждая духовка греет по-разному – независимо от вида нагревания. Начните выпекание с низких температур и при необходимости увеличьте температуру.

- ▶ Если яичный белок не взбивается, добавьте щепотку соли или несколько капель лимонного сока.
- ▶ Сахарную пудру перед использованием просеять, иначе легко образуются комки. Это верно как для приготовления глазури, так и для приготовления теста.
- ▶ Песочное тесто будет легче раскатать, поместив его между двумя слоями пергаментной бумаги для выпечки или прозрачной кухонной фольги. Рабочую поверхность стола предварительно протрите влажной салфеткой, чтобы бумага или фольга лучше приклеилась к столу.
- ▶ Если готовый пирог не вынимается из формы, на короткое время оберните еще горячую форму влажной салфеткой.
- ▶ Если пирог внутри еще не пропекся, а снаружи уже поджарился, следует снизить температуру и увеличить время выпекания. Дополнительно накройте пирог сверху фольгой или пергаментной бумагой для выпечки.
- ▶ Если бумага для выпечки приклеилась к пирогу, смочите кисточку в холодной воде и проведите несколько раз по бумаге.
- ▶ Если поверхность пирога сгорела и стала черной, вы можете обрезать обгоревшие места и смазать пирог глазурью.
- ▶ Вынув из формы пирог, оставляйте его остывать на решетке, так как в нижней части пирога при остывании образуется влага, которая может размягчить ее.
- ▶ Первый шаг при выпечке – это смазывание формы жиром и обсыпание ее мукой. Для этого хорошо смажьте форму маргарином или маслом. Затем наберите немного муки в сито и посыпьте через сито всю форму.

Секреты по Украшению

► Для того чтобы разрезать бисквитный корж (основу) проткните его длинным плоским ножом вдоль до середины и затем медленно поворачивайте корж до тех пор, пока не сможете отделить верхнюю половину.



Для разрезания бисквитного коржа подойдет нож с тонким плоским лезвием.

► Перед тем как разрезать бисквитный корж, поместите его на твердую поверхность, чтобы он не скользил. Предварительно надрезав корж по всему диаметру, вы также облегчите себе работу.

► Для глазури просейте сахарную пудру и, постоянно помешивая, постепенно вводите жидкий компонент. Глазурь не должна быть слишком жидкой.

► Вместо пищевого красителя для окраски глазури можно использовать темный фруктовый сок или сироп

► **Важно!** Перед тем как начать месить тесто, приготовьте форму для выпекания, смазав ее жиром и обсыпав мукой. Готовое тесто можно будет сразу же выложить в форму.

(например, вишневый или виноградный).

► Глазурь сначала выкладывают на пирог столовой ложкой, а затем с помощью длинного ножа разглаживают по направлению от центра к краю.

► Украшения размещают на еще влажной глазури. Если она уже засохла, детали украшения можно приклеить с помощью вновь сделанного небольшого количества глазури.

► Шоколад растапливают на водяной бане. Для этого поставьте кастрюлю с горячей водой на плиту. Поместите в воду чашку или высокую миску, в которой будут плавиться кусочки шоколада, при этом не пригорая. Важно: вода не должна кипеть!

► Массу для украшения можно приготовить самим. Для этого просеять 3/4 стакана сахарной пудры, добавить 1 яичный белок, затем взбивать массу в течение 10 минут, пока она не станет пышной. Для улучшения пластичности добавить 3–5 капель лимонного сока, подкрасить в любой цвет или оставить белой.

► Если в продаже нет марципановой массы, ее неслож-

но приготовить в домашних условиях. 1 стакан очищенного миндаля натереть на терке в очень мелкую крупку. В 1 стакан сахара влить 1/4 стакана воды и сварить густой сироп. Добавить растертый миндаль и, размешивая деревянной лопаточкой, нагревать массу еще 3–4 минуты. После этого выложить массу из кастрюли на слегка смазанное маслом блюдо и охладить. Охлажденную массу пропустить через мясорубку с частой решеткой. Готовая марципановая масса очень пластична, из нее можно формировать разнообразные украшения. Если марципановая масса получилась слишком плотной и при формовке крошится, следует добавить охлажденную воду. Если масса оказалась слишком мягкой (сироп не доварился), надо добавить к ней тонко просеянную сахарную пудру и хорошо промесить.



Шоколад осторожно растапливайте на водяной бане.



Разноцветные пироги, торты и пирожные к празднику

Вы хотите испечь пирог «Сердце» или ищете пирог – воплощение своей фантазии, в форме зверушки? Может, вы хотите создать замок-крепость к семейному празднику или смешного клоуна для вашего карнавала? Здесь вы найдете самые красивые пироги, о которых ваши гости еще долго не смогут забыть.

Марципановые сердечки

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Форма «сердце»

Ингредиенты

- ▷ 40 г масла или маргарина
- ▷ 40 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 1 яйцо
- ▷ 50 г муки
- ▷ Пекарский порошок на кончике ножа
- ▷ 1 ст. ложка молока
- ▷ 40 г марципановой массы
- ▷ 40 г молотого лесного ореха (фундук)

Для украшения

- ▷ 100 г белого кувертюра
- ▷ Цветная сахарная посыпка
- ▷ 60 г марципановой массы
- ▷ 1–2 ч. ложки сахарной пудры
- ▷ Пищевой краситель

1 Масло или маргарин растереть до консистенции сметаны, добавляя сахарный песок, ванильный сахар и яйцо.

2 Муку смешать с пекарским порошком, высы-



пать на смесь и перемешать, добавив молоко.

3 Марципановую массу тонко нарезать, перемешать с молотым лесным орехом, добавить в тесто и хорошо размешать.

4 Тесто выложить в смазанные жиром и обсыпанные мукой формочки в виде сердца и выпекать 20–25 минут при температуре 170–190 °С.

5 Готовые «сердца» оставить на несколько минут в форме, затем осторожно вынуть на решетку и дать остыть.

6 Для украшения шоколад разрезать на большие куски и растопить на водяной бане на медленном огне. Остуженные «сердца» обмазать растопленным шоколадом и обсыпать цветным сахаром.

7 Марципановую массу размешать с просеянной сахарной пудрой и пищевым красителем. Кто любит особенно яркие пироги, может приготовить марципан различных цветов. Из марципана сформировать длинные колбаски и выложить по краю «сердец», подчеркивая таким образом их форму.

► **Совет.** Чтобы пирог легче было достать из формы, можно провести тонким ножом по ее периметру, таким образом отделив пирог от стенок. При украшении пирога дайте волю своей фантазии. Помимо предложенной здесь цветной сахарной посыпки существуют, например, серебряные сахарные бусины, сахарные цветочки, сердечки и т. д. В хорошем супермаркете вы сможете найти большой выбор элементов для украшения пирога.

Апельсиновые сердца

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Форма «сердца»

Ингредиенты

- ▷ 50 г мякоти апельсина
- ▷ 60 г масла или маргарина
- ▷ 60 г сахара
- ▷ 1 яйцо
- ▷ 1 ст. ложка апельсиновой цедры
- ▷ 60 г муки
- ▷ Пекарский порошок на кончике ножа
- ▷ 2 ст. ложки кокосовой стружки

Для украшения

- ▷ 100 г белого кувертюра
- ▷ Рисовальная масса
- ▷ Различные сладости, например драже, жевательный мармелад, шоколадные фигурки

► **Совет.** Благодаря наличию в тесте фруктового пюре апельсиновые «сердца» долго остаются сочными. Шоколадная глазурь также защищает пирог от зачерствения. Тщательно смазывайте форму для выпечки, чтобы готовые «сердца» легко вынимались из формы. Затем слегка посыпьте форму мукой через сито.



1 Из мякоти апельсина сделать пюре.

2 Масло или маргарин растереть до консистенции сметаны. Добавить яйцо, сахар и хорошо перемешать.

3 Апельсиновое пюре и цедру добавить в смесь. Пекарский порошок добавить в муку и просеять на смесь. Перемешать, добавив кокосовую стружку.

4 Тесто выложить в смазанные жиром и обсыпанные мукой формочки – «сердца» и выпекать 20–25 минут при температуре 170–190 °С.

5 Готовые «сердца» оставить на несколько минут в форме, затем осторожно вынуть на решетку и дать остыть.

6 Для украшения шоколад разрезать на большие куски и растопить на водяной бане на медленном огне.

7 Остуженные «сердца» смазать растопленным шоколадом. Декорировать сахарными буквами и сладостями по желанию.



Манные сердечки

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Форма «сердце»

Ингредиенты

- ▷ 1 яйцо
- ▷ 60 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ Пекарский порошок на кончике ножа
- ▷ 1/2 ч. ложки какао-порошка
- ▷ 50 г манной крупы
- ▷ 60 г молотых орехов
- ▷ 2 ст. ложки молока

Для украшения

- ▷ Шоколадная глазурь
- ▷ Жгуты жевательного мармелада
- ▷ Разноцветные шоколадные драже
- ▷ Сахарные бусины и цветочки

1 Яйцо взбить с сахаром-песком и ванильным сахаром.

2 Пекарский порошок смешать с какао-порошком и добавить к яйцу. По очереди добавить манку, орехи, молоко и замесить тесто.

3 Тесто выложить в смазанные жиром и обсыпанные мукой формочки-сердечки и выпекать 20–25 минут при температуре 170–190 °С. Готовые сердечки оставить на несколько минут в форме, затем осторожно вынуть на решетку и дать остыть.

4 Шоколадную глазурь растопить на водяной бане. Охлажденные сердечки покрыть глазурью и украсить по собственному усмотрению сладостями.

Вишневые сердечки

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Форма «сердце»

Ингредиенты

- ▷ 100 г консервированной вишни
- ▷ 60 г масла или маргарина
- ▷ 60 г сахара
- ▷ 1 яйцо
- ▷ 60 г муки
- ▷ 2 ч. ложки пекарского порошка
- ▷ 1 ст. ложка молотого миндаля

Для украшения

- ▷ 100 г сливок
- ▷ 1/2 пакетика загустителя сливок
- ▷ Шоколадная крошка
- ▷ Несколько вишен

1 Ягоды достать из банки, дать стечь и растереть в пюре.

2 Масло или маргарин растереть до консистенции сметаны, добавить сахар, яйцо и хорошо все перемешать.

3 Муку, смешанную с пекарским порошком, просеять на смесь и переме-

шать. Ввести в тесто миндаль и вишневое пюре.

4 Тесто выложить в смазанные жиром и обсыпанные мукой формочки-сердечки и выпекать 20–25 минут при температуре 170–190 °С.

5 Сердечки оставить на несколько минут в форме, затем осторожно вынуть на решетку. Охлажденные сердечки разрезать вдоль на две части.

6 Сливки с загустителем взбить. Заполнить взбитыми сливками сердечки и покрыть верх. Украсить шоколадной крошкой и отдельными вишенками.



Клубничные сердечки

Бисквитное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Форма «сердце»

Ингредиенты

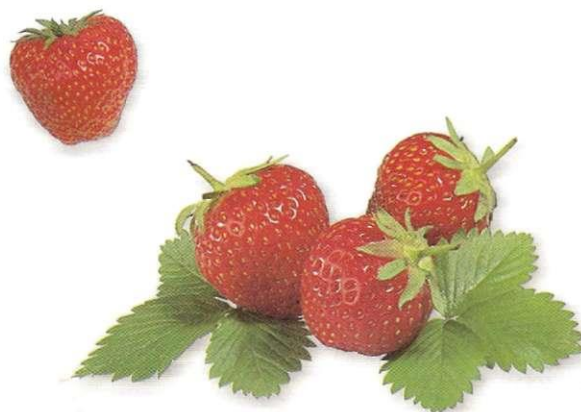
- ▷ 1 яйцо
- ▷ 50 г сахара
- ▷ 30 г муки
- ▷ Пекарский порошок на кончике ножа
- ▷ 20 г крахмала
- ▷ 20 г растопленного масла

Начинка

- ▷ 2 пластинки желатина
- ▷ 150 г клубничного йогурта

Для украшения

- ▷ Сахарная пудра



1 Яичный желток отделить от белка и растереть с сахаром до бела.

2 В отдельной миске взбить белки в стойкую пену и выложить сверху на желтковую массу.

3 Муку, крахмал и пекарский порошок смешать и просеять сверху на яичный белок. С помощью лопатки легко перемешать сверху вниз. В конце добавить растопленное масло и осторожно перемешать.

4 Бисквитное тесто выложить в смазанные жиром и обсыпанные мукой формы и выпекать 20 минут при температуре от 170 до 190 °С.

5 Испеченные сердечки оставить на несколько минут в форме. Осторожно

вынуть из формы и разложить на решетке для остывания.

6 Для начинки распустить желатин, как указано на упаковке, и тщательно перемешать с клубничным йогуртом.

7 Для украшения нужно приготовить шаблон в виде сердца. Для этого на листе бумаги нарисовать, а затем вырезать сердце, по размерам чуть меньшее, чем испеченное сердечко. В центре этого шаблона вырезать еще меньшее сердце так, чтобы остался лишь контур сердца.

8 Охлажденные сердечки разрезать вдоль на две части и заполнить йогуртом.

9 Шаблон с контуром сердца положить на испеченное и наполненное сердечко, посыпать сахарной пудрой, после чего осторожно удалить шаблон. Таким образом украсить все сердечки.

► **Важно!** Края формочек-сердечек следует намазать жиром и обсыпать мукой. Хотя при выпечке бисквита не принято смазывать края жиром, но если он выпекается в маленьких формах, это необходимо.



Маффины «Зебра»

Тесто для маффинов (стр. 10)

Степень сложности: 1
Время: 1
Затраты: 1
Форма для маффинов
Из расчета на 12 штук

Ингредиенты

- ▷ 2 яйца
- ▷ 100 мл подсолнечного масла
- ▷ 120 г сахара
- ▷ 200 г муки
- ▷ 2 1/2 ч. ложки пекарского порошка
- ▷ 50 г молотых лесных орехов
- ▷ 150 мл молока

- ▷ 1 ст. ложка какао-порошка

Для украшения

- ▷ 150 г белого кувертюра
- ▷ 3 ст. ложки сахарной пудры

1 Яйца, подсолнечное масло и сахар быстро смешать. Муку, смешанную с пекарским порошком, просеять на тесто и перемешать, добавив орехи и молоко.

2 Половину теста отложить в отдельную миску, добавить какао-порошок.

3 Заполнить формочки попеременно темным и светлым тестом. Выпекать 20–25 минут при температуре от 170 до 190 °С. Маффины оставить на несколько минут в форме, затем разложить на решетке и остудить.

4 Кувертюр размельчить, растопить на водяной бане и покрыть им остывшие маффины.

5 Сахарную пудру просеять, развести теплой водой до консистенции густой сметаны и нарисовать на высохшем кувертюре полоски.

Банановые маффины

Тесто для маффинов (стр. 10)

Степень сложности: 1
Время: 1
Затраты: 1
Формы для маффинов
Из расчета на 12 штук

Ингредиенты

- ▷ 1 большой банан
- ▷ 100 г масла
- ▷ 100 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 2 яйца
- ▷ 50 г молотых орехов
- ▷ 1 неполная ч. ложка корицы

- ▷ 1 ст. ложка какао-порошка
- ▷ 1/2 пакетика пекарского порошка
- ▷ 120 г муки
- ▷ 1 ст. ложка молока

Для украшения

- ▷ Шоколадная глазурь
- ▷ Разноцветная сахарная посыпка

1 Банан растолочь в пюре. Масло, сахар, ванильный сахар и яйца смешать.

2 Орехи, корицу и банан добавить и перемешать. Какао, пекарский порошок

и муку просеять на смесь и хорошо перемешать, добавив молоко.

3 Заполнить смазанные жиром и обсыпанные мукой формочки тестом. Выпекать 20–25 минут при температуре от 170 до 190 °С. Маффины оставить на несколько минут в форме, затем переложить на решетку и остудить.

4 Шоколадную глазурь растопить на водяной бане. Маффины покрыть глазурью и украсить разноцветной сахарной посыпкой.



Лимонные маффины

Тесто для маффинов (стр. 10)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Формы для маффинов

Из расчета на 12 штук

Ингредиенты

- ▷ 100 г масла или маргарина
- ▷ 150 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 2 яйца
- ▷ Сок и цедра 1 лимона
- ▷ 220 г муки
- ▷ 2 1/2 ч. ложки пекарского порошка
- ▷ 130 мл молока

Для украшения

- ▷ 120 г сахарной пудры
- ▷ Шоколадное драже
- ▷ 12 шпажек
- ▷ Бумажная лента
- ▷ Мармеладные мишки
- ▷ Цветная бумага



1 Мягкое масло или маргарин, сахар, ванильный сахар, яйца, цедру лимона и лимонный сок хорошо перемешать.

2 Муку и пекарский порошок смешать и просеять на смесь. Добавить молоко и замесить тесто.

3 Заполнить смазанные жиром и обсыпанные мукой формочки тестом. Выпекать 20–25 минут при температуре от 170 до 190 °С.

4 Маффины оставить на несколько минут в форме, а затем остудить.

5 Сахарную пудру просеять, перемешать с 2–3 ст. ложками теплой воды, пока не получится густая масса без комочков.

6 Остывшие маффины покрыть сахарной глазурью и украсить по собственному желанию шоколадным драже.

Предложение для сервировки: именной хоровод

1 В каждый маффин воткнуть деревянную шпажку и 6 маффинов разместить в форме шестиугольника на блюде.

2 С помощью бумажной ленты соединить шпажки друг с другом. Прикрепить к ленте мармеладных мишек.

3 Из цветной бумаги вырезать прямоугольники. На каждом прямоугольнике нарисовать по букве так, чтобы вместе они составляли имя именинника, пожелание или что-то подобное. Можно также нарисовать цифры и даты.

4 Прямоугольники развешиваются на ленту как флажки.

5 Из оставшихся маффинов можно сделать второй шестиугольник, украшенный так же. Вместо шестиугольника маффины можно расположить в форме звезды, круга или четырехугольника.

► **Совет.** На флажках напишите цифры, пожелания или имена гостей и воткните их в маффины. Если вы используете бумажные формочки для выпекания, вам не нужно смазывать формы жиром. Просто положите бумажные формочки в жестяные. Доставать маффины из таких формочек не составит труда. Удалять бумажные формочки при сервировке не нужно.

Именинные маффины

Тесто для маффинов (стр. 10)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Формы для маффинов

из расчета на 12 штук

Ингредиенты

- 260 г муки
- 2 1/2 ч. ложки пекарского порошка
- 1/2 ч. ложки соды
- 1 яйцо
- 120 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 125 г мягкого масла
- 260 г пахты или молока

Для украшения

- Шоколадная глазурь
- Рисовальная масса
- По желанию шоколадное драже, сахарные бусины, сахарная пудра, белый кувертюр



1 Муку, соду и пекарский порошок тщательно перемешать.

2 В отдельной миске взбить яйцо. Добавить сахар, ванильный сахар, а также пахту или молоко и хорошо смешать.

3 Добавить мучную смесь и осторожно смешивать до тех пор, пока все сухие ингредиенты не станут влажными.

4 Заполнить смазанные жиром и обсыпанные мукой формочки тестом. Выпекать 20–25 минут при температуре от 170 до 190 °С.

5 Маффины оставить на несколько минут в форме, затем переложить на решетку и остудить.

6 Для украшения растопить шоколадную глазурь. Маффины покрыть глазурью и дать им слегка подсохнуть.

7 Маффины разложить в ряд на блюде, нанести на маффины отдельные буквы рисовальной массой так, чтобы получилось имя именинника.

Варианты

➤ Если вы испекли большое количество маффинов, то можете выложить фразу «С днем рождения!» или поздравление.

➤ Вы можете расположить маффины в форме цифр, соответствующих возрасту именинника.

➤ Если вы добавите в тесто 2 ст. ложки какао-порошка и 2 ст. ложки молока, то получите темные маффины. Они замечательно выглядят, посыпанные светлой сахарной пудрой или разноцветной сахарной посыпкой.

➤ Вкус маффинов можно разнообразить, добавив в тесто различные вкусовые добавки или фрукты: около 200 г мелко нарезанных фруктов или 60 г шоколадной стружки или изюма.

► **Совет.** Здесь дается классический рецепт маффинов, которые конечно же можно испечь по любому другому поводу.

Американские пирожные

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1–2

Время: 1

Затраты: 1

Противень

Ингредиенты

- ▷ 80 г мягкого масла
- ▷ 120 г сахара
- ▷ 2 яйца
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 1 щепотка соли
- ▷ 330 г муки
- ▷ 2 ч. ложки пекарского порошка
- ▷ 160 мл молока

Для украшения

- ▷ 200 г сахарной пудры
- ▷ 1 ч. ложка лимонного сока
- ▷ 1 ч. ложка какао-порошка
- ▷ Шоколадное драже
- ▷ Мармеладные мишки (жевательный мармелад)
- ▷ Сахарные сердечки
- ▷ Цветная сахарная посыпка
- ▷ Рисовальная масса

1 Мягкое масло растереть добела. Постепенно ввести сахар, яйца, ванильный сахар и соль.

2 Муку, смешанную с пекарским порошком, просеять на смесь. Добавить молоко и хорошо все перемешать.

3 С помощью двух столовых ложек брать небольшие, от 4 до 5 см, комочки теста и выкладывать на покрытый бумагой для выпечки противень. Оставьте между ними достаточно пространства, так как при выпекании они увеличиваются в размере.

4 Пирожные выпекать 15–20 минут при температуре от 170 до 190 °С. Затем достать из духовки и оставить на решетке остывать.

5 Сахарную пудру просеять, смешать с лимонным соком и 4–5 ст. ложками воды до состояния плотной массы.

6 Сахарную массу разделить и одну половину смешать с какао-порошком.

7 Готовые и остывшие пирожные перевернуть, гладкую сторону намазать белой и коричневой массой.

8 Украсить по своему усмотрению сладостями. Вы можете украсить цифрами, буквами и цветочками или просто цветной сахарной посыпкой и шоколадной стружкой. Если масса к моменту украшения уже застыла, вы можете приготовить дополнительно небольшое количество массы и с помощью ее приклеить декоративные элементы.



Шоколадные бананы

Бисквитное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 2

Затраты: 2

Форма со съемным дном – диаметр 26 см

Ингредиенты

- 3 яйца, желтки отделить от белков
- 80 г сахара
- 80 г муки
- Пекарский порошок на кончике ножа

Верхний слой

- 150 г сливок
- 1 пакетик загустителя сливок
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2–3 ст. ложки кокосовой стружки
- 4 больших зрелых банана
- Шоколадная глазурь

1 Желтки растереть с 50 г сахара до бела.

2 В другой миске взбить яичные белки с оставшимся сахаром в густую пену. Выложить массу на яичные желтки.

3 Муку, смешанную с пекарским порошком, просеять сверху на белковую массу и осторожно сверху вниз перемешать.

4 Бисквитное тесто вложить в выстеленную бумагой для выпечки форму. Выпекать 15–20 минут при температуре от 170 до 190 °C.

5 Испеченный корж оставить на 1–2 минуты в форме. Затем острым ножом отделить корж от формы и положить остывать на решетку.

6 Для верхнего слоя сливки с загустителем сливок и ванильным сахаром взбить в густую пену, выло-

жить сверху на остывший корж и равномерно посыпать кокосовой стружкой.

7 Бананы очистить, разрезать сначала поперек на две части, затем половинки разрезать вдоль. Четвертинками бананов выложить корж начиная с краев.

8 Шоколадную глазурь растопить на водяной бане и залить ею пирог.

9 Шоколадные бананы вырезать с помощью острого ножа. Каждый кусочек должен иметь форму четвертинки банана.

► **Совет.** Выпекая бисквит, не следует намазывать жиром боковые части формы. Если вы используете бумагу для выпечки, то ею также следует выстелить только дно формы. Для этого поставьте форму на лист бумаги для выпечки, вырежьте круг соответственно форме и выложите им дно.



Шоколадные крендельки

Песочное тесто (стр. 9)

Степень сложности: 2

Время: 2

Затраты: 1

Противень

Ингредиенты

- ▷ 200 г муки
- ▷ 40 г какао-порошка
- ▷ 100 г сахара
- ▷ 100 г молотого миндаля
- ▷ 180 г масла

Для украшения

- ▷ Шоколадная глазурь
- ▷ Цветная сахарная крошка

1 Муку и какао-порошок просеять в миску. Добавить сахар, миндаль и все перемешать.

2 Добавить масло хлопьями и быстро вымесить тесто.

3 Сформировать из песочного теста шар, завернуть его в фольгу и поставить охлаждаться на 30 минут.

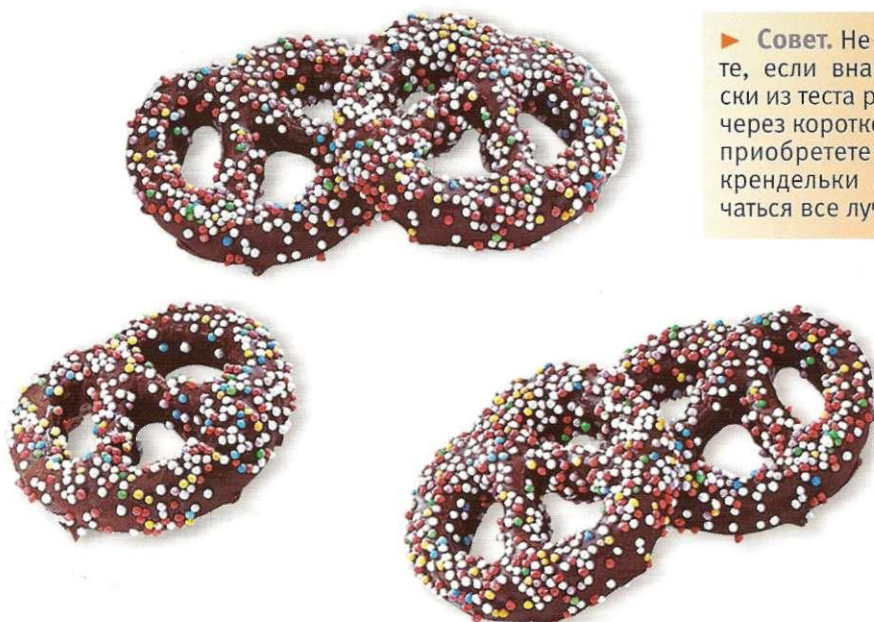
4 Достать тесто из холодильника и еще раз быстро вымесить. Из теста

сформировать небольшие, равномерно толстые колбаски и придать им форму калачей.

5 Калачики выложить на противень, покрытый бумагой для выпечки, и выпекать 10–15 минут при температуре 180–200 °С.

6 Готовые калачики осторожно снять с противня.

7 Шоколадную глазурь растопить на водяной бане. Остывшие калачики покрыть глазурью и посыпать цветной сахарной посыпкой.



► **Совет.** Не переживайте, если вначале колбаски из теста рвутся — уже через короткое время вы приобретете навык, и крендельки будут получаться все лучше.

Банановые вафли

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Вафельница
диаметром 19 см
Из расчета на 7–8 вафель
(17–20 «сэндвичей»)

Ингредиенты

- 120 г масла
- 70 г сахара
- 1 щепотка соли
- 2 яйца
- 1 банан
- 1/2 пакетика пекарского порошка
- 200 г муки
- 150–200 мл воды
- 50 г молотых лесных орехов

Для украшения

- 100–150 г шоколадной пасты
- Сахарные фигурки
- Шоколадная глазурь



1 Масло растереть добела. Постепенно ввести сахар, соль и яйца и продолжать взбивать. Банан очистить, раздавить вилкой и добавить в тесто.

2 Пекарский порошок и муку смешать, просеять, вместе с водой добавить в массу и вымесить.

3 Добавить молотые орехи. Если тесто слишком крутое, добавить еще немного воды.

4 Вафельницу предварительно нагреть и смазать жиром. Класть по 2–3 ст. ложки теста и выпекать вафли по очереди.

5 Готовые вафли выложить до полного остывания на решетку.

6 Остывшие вафли разделить на отдельные сер-

дечки. Для этого вафли отломить друг от друга или лучше отрезать острым ножом. Каждое сердечко намазать шоколадной пастой и сверху накрыть другим, как сэндвич. Соединив таким образом все сердечки, выложить их на блюдо для украшения.

7 По своему усмотрению украсить сердечки сахарным алфавитом.

8 Шоколадную глазурь растопить на водяной бане и нарисовать ею вдоль и поперек на вафлях узоры.

► **Совет.** Сахарной массой можно написать имена на вафлях, нарисовать лица или просто украсить сердечки разноцветными узорами. Несколько «сэндвичей» можно просто посыпать сахарной пудрой.

Вафельная башня

Бисквитное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1–2

Вафельница
диаметром 19 см

Из расчета на 5 вафель

Ингредиенты

- ▷ 3 яйца
- ▷ 100 г сахара
- ▷ 3 ст. ложки воды
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 70 г муки
- ▷ 60 г крахмала
- ▷ 2 ст. ложки какао-порошка
- ▷ 1/2 ч. ложки пекарского порошка

Начинка

- ▷ 150 г клубники
- ▷ 300 г сливок
- ▷ 1 пакетик загустителя сливок

Для украшения

- ▷ Кокосовая стружка
- ▷ Сладости (сахарные цветочки, сахарные бусины, цветная сахарная крошка, драже и т.д.)

1 Яичный желток, 75 г сахара и 3 ст. ложки воды растереть добела.

2 Яичные белки в отдельной миске взбить с оставшимся сахаром в крепкую пену и выложить сверху на желтковую массу.

3 Муку, смешанную с пекарским порошком, просеять сверху на белковую массу и осторожно сверху вниз перемешать.

4 Вафельницу предварительно нагреть и смазать жиром. Класть по 2–3 ст. ложки теста и выпекать вафли по очереди. Готовые вафли выложить на решетку и дать остыть.

5 Неровные края вафель обрезать.

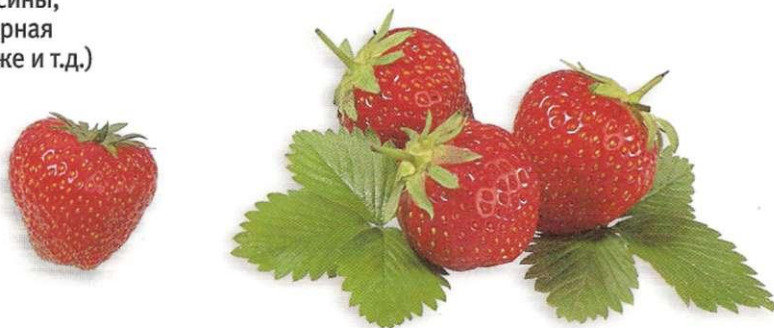
6 Для начинки клубнику промыть, удалив зеленые листики и плодоножки. Нарезать ягоды кубиками.

► **Совет.** Самую верхнюю вафлю вы можете украсить клубникой. Прежде чем начать делать вафельную башню, дайте вафлям полностью остыть, иначе сливки от тепла растают и все изделие станет мягким.

Сливки с загустителем сливок взбить до густоты.

7 Вафлю намазать взбитыми сливками, уложить кубики клубники и накрыть второй вафлей. Ее также намазать сливками и выложить клубникой и накрыть следующей вафлей. Таким образом выложить все вафли башенкой.

8 Оставшиеся сливки переложить в кондитерский мешок и выдавить по краю башенки. Обсыпать кокосовой стружкой и по усмотрению украсить различными сладостями.





Вафельные зайцы

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Вафельница диаметром 19 см

Из расчета на 6 вафель

Ингредиенты

- ▷ 100 г масла
- ▷ 2 ст. ложки сахара
- ▷ 2 яйца
- ▷ 120 г йогурта натурального
- ▷ 100 мл воды
- ▷ 130 г муки
- ▷ 1/2 пакетика пекарского порошка
- ▷ 2 ст. ложки кокосовой стружки

Для украшения

- ▷ Рисовальная масса

► **Совет.** Если вы используете вафельницу со специальным антипригарным покрытием, то ее не обязательно смазывать жиром. Тесто для вафель можно приготовить заранее. Поставьте тесто, хорошо накрыв его, в холодильник – так оно продержится несколько часов и даже всю ночь.

1 Масло растереть добела, добавить сахар, яйца, йогурт и все хорошо перемешать.

2 Муку смешать с пекарским порошком и просеять на смесь. Добавить воды и замесить все до консистенции очень густой сметаны. В зависимости от используе-

мой муки может быть необходимо дополнительное введение 20 мл воды.

3 Кокосовую стружку добавить в тесто. Если тесто получилось слишком жидким, следует добавить муки или кокосовой стружки дополнительно.

4 Вафельницу предварительно нагреть и смазать жиром. Класть по 2–3 ст. ложки теста и выпекать вафли по очереди. Готовые вафли выложить на решетку и дать остыть.

5 Вафли разделить на отдельные сердечки. Для одного зайца вам потребуется две вафли. Круглые стороны одного вафельного сердечка дугообразно обрезать слева и справа, таким образом вы получите заячьи уши (см. фото на стр. 31).

6 Остаток вафли является головой, на которую накладывают вторую вафлю в качестве туловища зайца. Уши прикрепить к голове.

7 С помощью рисовальной массы нарисовать зайцу глаза, нос и рот. На теле нарисовать пуговички и разрисовать по своему усмотрению. Слегка присыпать сахарной пудрой или перед рисованием покрыть глазурью.



Корзиночки для сладкоежек



Хрустящее тесто

Степень сложности: 1
Время: 1
Затраты: 1
Противень
Получается 6 корзиночек

Ингредиенты

- Цедра от половины лимона
- 80 г сахарной пудры
- 80 г муки
- 2 яичных белка

Для украшения

- Различные сладости по собственному усмотрению

➤ **Совет.** Испеченные лепешки нужно сразу же повесить на перевернутые стаканы и придать им форму корзиночек, так как выпечка при остывании теряет свою эластичность.

- 1 Натереть цедру половины лимона.
- 2 Сахарную пудру смешать с мукой и просеять в миску. Яичный белок и цедру добавить в миску и все хорошо перемешать.
- 3 Тесто оставить на 1–2 часа.
- 4 Противень выложить бумагой для выпекания и намазать тонким слоем небольшие лепешки из теста. Каждая лепешка должна иметь примерно 12 см в диаметре.
- 5 Лепешки выпекать 6–8 минут при температуре 180–190 °С. Еще горячими снять с противня, положить на перевернутые вверх дном стаканы и придать форму корзиночек. Стаканы не должны быть очень большими, дно с диаметром 5 см вполне подойдет для корзиночек. Предварительно вырезав круг из бумаги, вы можете проверить, какие стаканы подойдут вам больше, а также какого размера лепешки следует выпекать.
- 6 Корзиночки оставить остывать на стаканах. Затем снять с них и наполнить по собственному усмотрению сладостями, нугой, мармеладными мишками, драже и карамельками.

Яблочные тортики

Песочное тесто (стр. 9)

Степень сложности: 1

Время: 1–2

Затраты: 1

6 маленьких формочек для выпечки (можно для кексов) диаметром 10 см

Ингредиенты

- ▷ 200 г муки
- ▷ Пекарский порошок на кончике ножа
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 100 г молотого миндаля
- ▷ 150 г масла
- ▷ 1 яйцо

Верхний слой

- ▷ 250 г яблок
- ▷ 1/2 ч. ложки корицы
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 1 ст. ложка лимонного сока
- ▷ 100 мл воды
- ▷ 18 облаток диаметром 50 мм
- ▷ 2 ст. ложки миндаля, нарезанного пластинками
- ▷ 1 яичный желток
- ▷ Сахарная пудра

1 Муку и пекарский порошок просеять в миску. Добавить сахар-песок, ванильный сахар, миндаль, кусочки масла и яйцо.

2 Тесто быстро смешать, сформировать шар, завернуть его в фольгу и поставить на 30 минут на холод.

► **Совет.** Тортики будут смотреться забавнее, если решетку покрыть разноцветной глазурью и украсить, например, сахарными бусинами. Чтобы на тесте в формочке не образовывались пузырьки, необходимо проколоть его вилкой в нескольких местах. Облатки предотвращают размягчение доньшка. Вместо облаток можно использовать марципановую массу или выложить дно молотым миндалем.

3 Яблоки очистить, удалить сердцевину с семенами, порезать на кубики, добавить корицу, ванильный сахар, лимонный сок, воду и варить 3–5 минут, пока не станут немного мягкими.

4 Две трети теста достать из холодильника, на по-

сыпанной мукой рабочей поверхности быстро промесить и раскатать в пласт 3 мм толщиной.

5 Вырезать из теста круги. Положить эти круги на смазанные жиром и посыпанные мукой формочки и вдавить тесто пальцами внутрь так, чтобы формочки были покрыты ровным слоем теста.

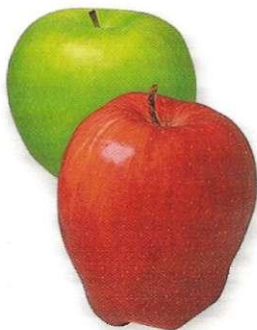
6 В каждый торт положить 3 облатки, на них выложить яблочную массу, посыпав сверху миндальными пластинками.

7 Оставшееся тесто раскатать, нарезать полоски шириной 5 мм и выложить на тортиках решетку.

8 Яичный желток слегка взбить и кисточкой смазать решетку на тортиках.

9 Изделия 30–40 минут выпекать при температуре 180–190 °С. Достать, оставить на 10 минут в форме, затем вынуть на решетку до полного остывания.

10 После того как тортики остынут, посыпать их сахарной пудрой. Тортики можно подавать также теплыми. В этом случае их не посыпают сахарной пудрой, а подают со взбитыми сливками.



Алфавитные тортики

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 2

Затраты: 1

Противень

Получается около

40 тортиков

Ингредиенты

- 250 г масла или маргарина
- 230 г сахара
- 6 яиц
- 100 г муки
- 2 ст. ложки какао-порошка
- 200 г натертого шоколада
- 200 г молотого миндаля

Для украшения

- 100–150 г абрикосового варенья
- Шоколадная глазурь
- Рисовальная масса

► **Совет.** На тортиках можно написать цифры или имена гостей.

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Постепенно добавить сахар и яйца и хорошо перемешать.

2 Муку и какао-порошок просеять на масло и перемешать. Добавить миндаль и натертый шоколад и вымесить.

3 Тесто выложить равномерным слоем на покрытый бумагой для выпекания противень и выпекать 20–25 минут при температуре 170–190 °С.

4 Еще теплый корж разрезать на квадраты величиной 4х4 см. Квадраты выложить на решетку до полного остывания.

5 Сделать тортики, намазав вареньем и соединив по два квадратика. Должно получиться около 40 тортиков.

6 Для украшения растопить шоколадную глазурь на водяной бане. Тортики намазать глазурью и на каждом написать рисовальной массой по букве так, чтобы можно было тортиками выложить, например, «С днем рождения!» или «Поздравляю!».

7 Тортики разложить на блюде соответственно порядку выбранной надписи; их можно также выложить в форме цифры, изображающей возраст именинника.



Пирожное «Лолли»

Песочное тесто (стр. 9)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Противень

Ингредиенты

- ▷ 160 г муки
- ▷ Пекарский порошок на кончике ножа
- ▷ 70 г сахара
- ▷ 70 г масла
- ▷ 1 яйцо
- ▷ 100 г малинового конфитюра
- ▷ Около 14 деревянных лучинок (зубочисток)

1 Муку и пекарский порошок просеять в миску и добавить сахар.

2 Добавить масло хлопьями и яйцо. Все ингредиенты быстро вымесить в однородную массу.

3 Тесто скатать в шар и, завернув в кухонную фольгу, поставить на 1 час в холодильник.

4 Песочное тесто еще раз быстро вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности и между двумя слоями пленки для пищевых продуктов раскатать в пря-

моугольный пласт 30х18 см и 5 мм толщиной.

5 Пласт намазать малиновым конфитюром и скатать в рулет. Рулет разрезать на куски 1 1/2 см толщиной.

6 В каждый кусок воткнуть деревянную лучинку и положить на покрытый бумагой для выпекания противень. Выпекать 20–25 минут при температуре 180–200 °С.

7 Готовые пирожные «Лолли» выложить на решетку до полного остывания.

Яблочные кольца в тесте

Блинное тесто

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Сковорода-блинница диаметром 28 см

Ингредиенты

- ▷ 250 мл молока
- ▷ 2 яйца
- ▷ 1 ст. ложка растительного масла
- ▷ 200 г муки
- ▷ 1 щепотка соли
- ▷ 5 больших кислых яблок
- ▷ 50 г сахара
- ▷ 1/2 ч. ложки корицы
- ▷ Жир для жаренья

1 Молоко, яйца, соль и растительное масло смешать. Добавить просеянную муку и перемешать.

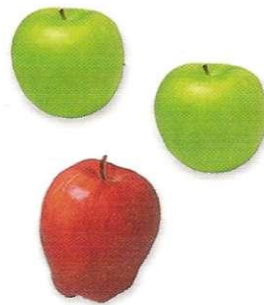
2 Яблоки очистить, удалить сердцевину и разрезать на кольца около 1/2 см толщиной.

3 В сковороде разогреть жир. Яблочные кольца по одному окунать в тесто и класть в растопленный

жир. Жира должно быть столько, чтобы кольца в нем плавали. Обжарить до золотистого цвета.

4 Сахар и корицу смешать. Дать стечь с колец остаткам жира и обсыпать кольца сахарно-коричной смесью.

► **Совет.** При большом количестве яблочных колец следует сменить жир.



Фруктовые тортики

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1–2

6 маленьких формочек для выпечки (можно для кексов) диаметром 10 см

Ингредиенты

- 60 г масла или маргарина
- 60 г сахара
- 2 яйца
- 70 г муки
- Пекарский порошок на кончике ножа
- 60 г крахмала

Верхний слой

- Фрукты на выбор, например бананы, малина, киви, клубника или консервированные фрукты, в зависимости от времени года.
- 1 пакетик прозрачного желе для торта

Для украшения

- 100–200 г сливок

➤ **Совет.** Тортики можно приготовить про запас. Закройте их герметично и положите в холодильник или в морозильную камеру.



1 Масло или маргарин взбить в пышную массу. Не прекращая помешивать, ввести яйца и тонкой струйкой всыпать сахар.

мочек и оставить остывать на решетке.

2 Муку, пекарский порошок и крахмал просеять на смесь и перемешать.

3 Тесто выложить в смазанные жиром и обсыпанные мукой формочки и выпекать 20 минут при температуре 170–190 °С.

4 Готовые тортики осторожно вынуть из формочек.

5 Свежие фрукты вымыть, почистить и измельчить. Консервированные фрукты достать из банки и дать сиропу стечь. Выложить фрукты на остывшие тортики.

6 Приготовить желе по инструкции и также выложить на тортики.

7 Взбить сливки в густую пену, наполнить кондитерский мешок с узорным наконечником и украсить тортики.



Бисквитные улитки

Бисквитное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 2

Затраты: 1

Противень

Из расчета на 5–6 улиток

Ингредиенты

- ▷ 5 яиц
- ▷ 150 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 90 г муки
- ▷ 40 г крахмала
- ▷ Пекарский порошок на кончике ножа

Начинка

- ▷ 100–150 г варенья

Для украшения

- ▷ Разноцветное драже
- ▷ 2–3 ст. ложки сахарной пудры
- ▷ Лакрица



► **Совет.** Если бумага для выпечки не отклеивается от рулета, слегка намочите ее холодной водой. Бисквит следует охлаждать уже закрученным в рулет.

1 Яичный желток, 100 сахара и ванильного сахара растереть добела.

2 Яичный белок взбить с оставшимся сахаром в стойкую пену и выложить на желтковую массу.

3 Муку, крахмал и пекарский порошок смешать, просеять на яичный белок и осторожно сверху вниз перемешать. Перемешивание не должно быть слишком интенсивным, иначе белок осядет.

4 Бисквитное тесто равномерным слоем нанести на выложенный бумагой для выпечки противень. Выпекать 10 минут при температуре 190–200 °С.

5 Готовый бисквитный пласт осторожно выложить на обсыпанную сахаром салфетку.

6 Удалить бумагу для выпечки и еще горячий бисквит скатать в рулет с помощью салфетки. Оставить остывать на решетке.

7 Остывший бисквитный рулет разрезать на кусочки 3–4 см толщиной (всего 10–12 штук). Для

одной улитки необходимы два кусочка рулета.

8 Каждый кусочек осторожно развернуть, намазать вареньем и снова завернуть, таким образом превратив его в «домик» улитки. «Телом» улитки будет служить второй развернутый и ненамазанный кусочек рулета.

9 «Домик» улитки поставить на конец «тела», закрепив его вареньем.

10 Для «головы» улитки слегка завернуть оставшийся свободным конец «тела». Чтобы «голова» держалась, намазать его также вареньем.

11 Для глаз используются маленькие цветные конфетки-драже, которые крепятся с помощью глазури из сахарной пудры. Для глазури смешать просеянную сахарную пудру с несколькими каплями теплой воды, обмакнуть в нее драже и приклеить к «голове».

12 Два лакричных кусочка крепятся в качестве усиков над глазами. Для этого сделать вязальной спицей осторожно два углубления в голове и воткнуть в них лакрицу.

13 Готовые улитки слегка посыпать сахарной пудрой.



Веселые гуси

Дрожжевое тесто (стр. 9)

Степень сложности: 1

Время: 3

Затраты: 1

Противень

Формочка для теста в виде гуся

Ингредиенты

- ▷ 500 г муки
- ▷ 20 г дрожжей
- ▷ 80 г сахара
- ▷ 200–250 мл молока
- ▷ 50 мл растительного масла
- ▷ 1 яйцо
- ▷ 1 щепотка соли
- ▷ 1 желток
- ▷ 20–30 г изюма

Для украшения

- ▷ Сахарная пудра

► **Совет.** Подобным образом можно испечь всевозможные фигурки, например Дедов Морозов, пасхальных зайцев, сердечки и т.д. Для этого вы можете использовать различные формочки для теста, которые в самых разных вариантах предлагаются в магазинах. Вы можете также вырезать стаканом простые круглые формы и после выпечки украсить их на свое усмотрение шоколадной глазурью, разноцветным драже, сахарной пудрой или нарисовать цветной глазурью веселые рожицы.

1 Муку просеять в миску и сделать в центре углубление.

2 В углубление раскрошить дрожжи, добавить 1 ч. ложку сахара, половину слегка подогретого молока и замесить с небольшим количеством муки опару.

3 Опару слегка присыпать мукой, накрыть крышкой и поставить на 15 минут в теплое, без сквозняков место и дать подойти.

4 Добавить все оставшиеся продукты: растительное масло, сахар, молоко и соль – и замесить до получения однородного, гладкого теста. Тесто накрыть крышкой и поставить в теплое место на 1 час.

5 Рабочую поверхность стола посыпать мукой и

раскатать из теста пласт толщиной 1 см, вырезать с помощью формочки для теста фигурки гусей и положить на противень, покрытый бумагой для выпекания.

6 Яичный желток взбить и смазать им поверхность изделий. Изюм воткнуть в тесто как глаза гусей. Противень накрыть и оставить еще на 10 минут расстояться.

7 Поставить выпекать на 20–25 минут при температуре 180–200 °С. Испеченные изделия поставить остывать на решетку.

8 Остывших гусей посыпать сахарной пудрой и подавать. Эти изделия подойдут для осенних чаепитий, например в комбинации с фруктовыми тортиками (см. стр. 37).



Торт «Тигровая утка»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 3

Затраты: 2

Форма для торта диаметром 26 см

Ингредиенты

- 140 г масла или маргарина
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 4 яйца
- 260 г муки
- 2 ч. ложки пекарского порошка
- 80 мл молока
- 50 г кокосовой стружки

Для украшения

- 250 г марципановой массы
- 150–200 г сахарной пудры
- Пищевые красители (зеленый, коричневый, желтый)
- Шоколадная крошка
- Рисовальная масса



1 Масло или маргарин взбить в пышную массу. Добавить сахар-песок, ванильный сахар, соль и яйца и все хорошо перемешать.

2 Просеять муку и пекарский порошок, добавить молоко и вымесить. В конце ввести кокосовую стружку.

3 Сдобное тесто выложить в смазанную жиром и присыпанную мукой форму и выпекать 50–60 минут при температуре 170–190 °С.

4 Торт осторожно вынуть из формы и выложить остывать на решетку.

5 Для украшения торта сначала нарисовать утку на бумаге и вырезать шаблон.

6 Марципановую массу для торта смешать с 2–3 ст. ложками сахарной пудры и раскатать в пласт толщиной 1–2 мм, поместив массу для этого между дву-

мя слоями пленки для пищевых продуктов. Для точного определения размера можно использовать днище формы для выпечки в качестве шаблона.

7 Марципановую массу выложить сверху на торт.

8 Оставшийся марципан раскатать, с помощью шаблона вырезать утку и раскрасить глазурью из сахарной пудры двух цветов. Для каждого цвета требуется смешать 1 ст. ложку просеянной сахарной пудры с несколькими каплями воды и пищевого красителя в густую глазурь. Покрыть утку желтыми и коричневыми полосками.

9 Марципановую «тигровую утку» положить на торт.

10 Из остатков сахарной пудры и пары капель воды смешать глазурь. Край торта намазать этой глазурью и обсыпать шоколадной крошкой.

11 Торт украсить с помощью рисовальной массы.

Заварные пирожные

Заварное тесто (стр. 10)

Степень сложности: 2–3

Время: 2

Затраты: 1

Противень

Ингредиенты

- ▷ 1/4 л воды
- ▷ 50 г масла или маргарина
- ▷ 1 щепотка соли
- ▷ 150 г муки
- ▷ 5 маленьких яиц
- ▷ Пекарский порошок на кончике ножа
- ▷ Начинка
- ▷ 500 г сливок
- ▷ 2 пакетика ванильного сахара

Для украшения

- ▷ Сахарная пудра
- ▷ Пищевые красители

1 Налить в кастрюлю 1/4 л воды, добавить масло или маргарин, соль и довести до кипения.

2 Огонь убавить, снять кастрюлю с огня и всыпать за один раз всю просеянную муку. Снова поставить на плиту и на малом огне варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока не образуется комок теста. Кастрюлю снова снять с огня и ввести по очереди яйца. С последним яйцом ввести в тесто пекарский порошок.

3 С помощью кондитерского мешочка выпустить на покрытый бумагой для выпечки противень пышки из теста величиной с грецкий орех. Выпекать 20–30 минут при температуре 200–210 °С до золотисто-коричневого цвета.

4 Еще горячие изделия разрезать посередине (вдоль) на 2 половины и оставить остывать на решетке.

5 Сливки взбить с ванильным сахаром в стойкую пену. Полностью охлажденные половинки пышек наполнить сливками и соединить в одно целое.

6 В конце обсыпать пышки сахарной пудрой или намазать цветной глазурью, приготовленной из сахарной пудры, смешанной с несколькими каплями воды с добавлением различных пищевых красителей.

7 Начинку можно по желанию разнообразить, добавив в нее свежие ягоды. Предварительно ягоды следует растереть, а затем ввести во взбитые сливки.

«Гуси-лебеди»

1 Взять 4/5 приготовленного теста и выпустить из кондитерского мешочка на противень пышки величиной с грецкий орех. Выпекать 20–30 минут.

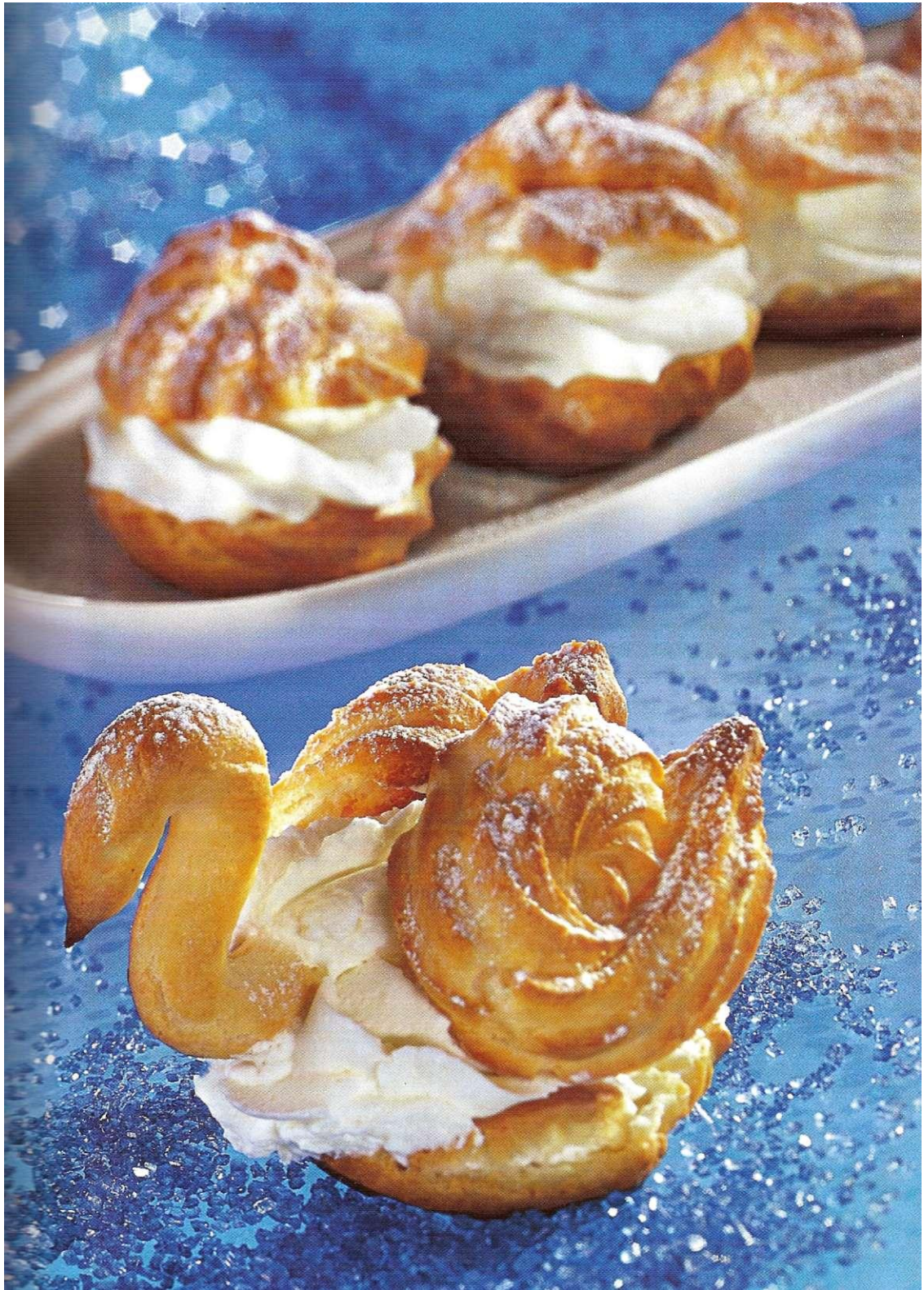
2 Оставшееся тесто положить в кондитерский мешочек с тонким наконеч-

ником и выпустить из него на противень «лебединые шеи» в форме S. Выпекать 8 минут.

3 Пышки еще горячими разрезать вдоль на две части. Верхнюю часть еще раз разрезать пополам – это будут крылья.

4 После полного охлаждения наполнить нижние половинки пышек взбитыми сливками, воткнуть в сливки шеи и крылья.

5 Лебедей слегка обсыпать сверху сахарной пудрой.



Пирог «Кошка»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 2

Затраты: 2

Форма для выпечки
диаметром 26 см

Ингредиенты

- ▷ 180 г масла или маргарина
- ▷ 180 г сахара
- ▷ 6 яиц
- ▷ 2 ст. ложки муки
- ▷ 2 ч. ложки пекарского порошка
- ▷ 100 г печенья
- ▷ 200 г молотых лесных орехов
- ▷ 100 г шоколадной крошки

Для украшения

- ▷ Шоколадная глазурь
- ▷ 20–30 г марципановой массы
- ▷ 1–2 ч. ложки сахарной пудры
- ▷ Рисовальная масса

► **Совет.** Из обрезков пирога можно сделать для кошки симпатичный бантик.

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу, постепенно всыпать сахар, не прекращая помешивать. По одному ввести яйца.

2 Муку смешать с пекарским порошком, просеять на смесь и хорошо все перемешать.

3 Печенье поместить в пакет, закрыть его и раскрошить с помощью скалки. Полученные крошки вместе с молотыми лесными орехами и шоколадной крошкой добавить в тесто и вымесить.

4 Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму и выпекать 50–60 минут при температуре 170–190 °С. Оставить на несколько минут в форме, затем вынуть на решетку и дать остыть.

5 Для украшения приготовить сначала шаблон в форме кошачьей головы. Для этого нарисовать голову на бумаге и вырезать. Голова должна быть размером с форму для выпечки.

6 Шаблон кошачьей головы осторожно положить на пирог и вырезать острым ножом по контуру голову.

7 Шоколадную глазурь растопить и покрыть ею пирог.

8 Марципановую массу смешать с сахарной пудрой и тонко раскатать, поместив между двумя слоями пленки для пищевых продуктов. Из этого пласта вырезать глаза и нос и положить на пирог. Зрачки, усы и все остальное нарисовать рисовальной массой.



Фруктовая бабочка

Бисквитное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 3

Затраты: 3

Противень

Ингредиенты

- 4 яйца, белки отдельно от желтков
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 150 г муки
- 50 г крахмала
- 1 ч. ложка пекарского порошка
- 1 ч. ложка какао-порошка

Начинка

- 200 г сливок
- 1 пакетик загустителя сливок
- 1 пакетик ванильного сахара

Верхний слой

- Различные фрукты, например 1 маленький банан, 2 киви, 1 карамбола, 100–200 г клубники
- 1 пакетик прозрачного желе для торта



1 Яичные желтки растереть с 4 ст. ложками воды, 140 г сахара и ванильным сахаром в пену, пока сахар полностью не растворится.

2 Яичные белки в отдельной миске взбить с оставшимся сахаром в крепкую пену. Выложить на желтковую массу сверху.

3 Муку, крахмал, пекарский порошок и какао-порошок просеять на яичную массу и осторожно сверху вниз перемешать.

4 Тесто равномерно выложить на противень, покрытый бумагой для выпекания. Печь 10–15 минут при температуре 190–210 °C.

5 Готовый бисквит осторожно выложить на посыпанную сахаром салфетку и удалить бумагу для вы-

пекания. Положить остывать на решетку.

6 Остывший бисквит разрезать поперек на две половины.

7 Вырезать шаблон бабочки размером с одну половину бисквита.

8 Для начинки взбить сливки с загустителем сливок в стойкую пену. Сливки намазать на одну половину, вторую половину положить сверху.

9 На пирог положить шаблон и острым ножом осторожно вырезать контур бабочки. Верхнюю половину выложить фруктами так, чтобы подчеркнуть форму бабочки. Прозрачное желе приготовить по инструкции, написанной на пакетике, и покрыть им пирог.

Шоколадный ежик

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 3

Затраты: 2

Прямоугольная глубокая форма для кекса размером 12 x 13 см

Ингредиенты

- ▷ 130 г масла или маргарина
- ▷ 130 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 4 яйца
- ▷ 70 г муки
- ▷ 60 г крахмала
- ▷ 1 неполная ч. ложка пекарского порошка
- ▷ 1 ч. ложка какао-порошка
- ▷ 100 г молочного шоколада
- ▷ 100 г молотого миндаля

Для украшения

- ▷ Шоколадная глазурь
- ▷ 50 г рубленого миндаля
- ▷ 20–40 г марципановой массы
- ▷ 1 ч. ложка сахарной пудры
- ▷ По желанию цветное драже, рисовальная масса и т.д.

1 Масло или маргарин, сахар-песок и ванильный сахар растереть в пышную массу. Постепенно ввести яйца.

2 Муку, крахмал, пекарский порошок и какао-порошок смешать, просеять в миску с маслом и вымесить тесто.

3 Натереть на терке шоколад и с миндалем добавить в тесто, хорошо перемешать.

4 Тестом заполнить смазанную жиром и посыпанную мукой форму для кекса и 50–60 минут выпекать при температуре 170–190 °С.

5 Испеченный пирог оставить на несколько минут в форме, затем выложить на решетку и дать остыть.

6 Остывшему пирогу придать форму ежа. Чтобы

► **Совет.** Чтобы украсить ежика, порежьте остатки пирога плоскими полосками различных размеров, наложите куполообразно на ежа и закруглите боковые стороны.

еж получился пропорциональным, нужно будет срезать примерно 1/3 часть пирога. Остатки пирога можно закрепить на еже, облив его шоколадной глазурью.

7 Шоколадную глазурь растопить на водяной бане. Всего ежа покрыть глазурью и воткнуть миндальные четвертинки в качестве игл.

8 Марципановую массу смешать с сахарной пудрой, сделать из нее глаза, уши и нос и прикрепить на соответствующих местах. Для глаз и носа можно использовать вместо марципана драже и т.п. Рисовальной массой можно изобразить на мордочке усы и т.д.





Торт «Мишки»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2–3

Время: 2–3

Затраты: 2

Форма для торта диаметром 26 см

Ингредиенты

- ▷ 150 г масла или маргарина
- ▷ 300 г сахара
- ▷ 1 щепотка соли
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 6 яиц
- ▷ 375 г творога
- ▷ 450 г муки
- ▷ 1 1/2 пакетика пекарского порошка
- ▷ 100 мл молока
- ▷ 3 ст. ложки кокосовой стружки

Для украшения

- ▷ 250 г сахарной пудры
- ▷ 100 г марципановой массы
- ▷ Пищевые красители
- ▷ Сахарная глазурь
- ▷ Мармеладные мишки (жевательный мармелад)



1 Масло или маргарин растереть в пышную пену. Ввести сахар, соль, ванильный сахар и яйца и перемешать. Добавить творог.

2 Муку смешать с пекарским порошком, просеять на массу и вымесить, добавив молока. В конце ввести кокосовую стружку.

3 Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму. Выпекать 55–60 минут при температуре 170–190 °С. Готовый торт осторожно достать из формы и выложить на кухонную решетку для остывания.

4 Из 200 г просеянной сахарной пудры и 3–4 ст. ложек теплой воды пригото-

товить глазурь для украшения торта. Остывший торт равномерно покрыть этой глазурью.

5 Сделать два шаблона в форме мишек, каждый примерно 11 см в длину.

6 Половину марципановой массы смешать с 1–2 ч. ложками сахарной пудры и пищевым красителем. Получившуюся массу раскатать в пласт толщиной 1–2 мм, поместив массу между двумя слоями прозрачной пленки для пищевых продуктов.

7 Шаблон мишки положить на марципановый пласт и вырезать по контуру. Добавив другую краску в марципановую массу, изготовить подобным образом второго мишку.

8 Мишек разместить сверху на торте. С помощью сахарной цветной глазури нарисовать мишкам нос, глаза, рот и лапы.

9 По своему усмотрению украсить торт мармеладными мишками.

► **Совет.** За 2 часа до приготовления положите творог в сито, чтобы стекла лишняя жидкость. Это облегчит приготовление торта.



Заячий пирог

Бисквитное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 2–3

Затраты: 2

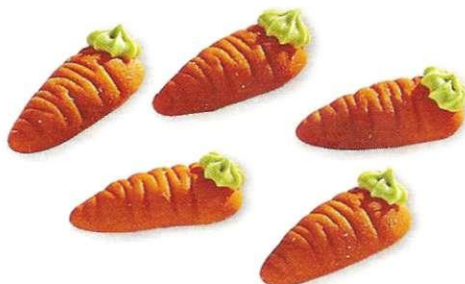
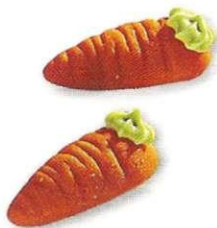
2 формы для выпечки
диаметром 26 и 17 см

Ингредиенты

- ▷ 250 г моркови
- ▷ 6 яиц, белки
отдельно от желтков
- ▷ 250 г сахара
- ▷ 2 пакетика
ванильного сахара
- ▷ 1 ч. ложка корицы
- ▷ 50 г муки
- ▷ 1 ч. ложка
пекарского порошка
- ▷ 300 г молотого миндаля

Для украшения

- ▷ 250 г сахарной пудры
- ▷ Пищевые красители
- ▷ 12 декоративных
морковок
- ▷ Рисовальная масса
- ▷ Разноцветное драже
и цветная сахарная
посыпка



1 Морковь помыть, почистить и натереть на терке. Положить маленький пирог на большой сверху.

2 Яичные желтки и 170 г сахара взбить в пену. Натертую морковь добавить вместе с корицей к желткам и все хорошо перемешать.

3 Яичные белки взбить в отдельной миске с оставшимся сахаром в крепкую пену. Выложить сверху на массу.

4 Муку, смешанную с пекарским порошком, просеять на белки и сверху вниз осторожно перемешать. Добавить миндаль.

5 На дно форм положить бумагу для выпекания. 4/5 теста выложить в большую форму, оставшимся тестом наполнить маленькую форму.

6 Оба пирога выпекать 50–55 минут при температуре 170–190 °С. Готовые пироги выложить на решетку для остывания. Когда пироги полностью остынут,

7 Сахарную пудру просеять, смешать с 4–5 ст. ложками теплой воды и получившейся глазурью покрыть пирог. По желанию можно покрасить глазурь пищевым красителем в нежно-оранжевый цвет.

8 На нижнюю часть пирога выложить декоративные морковки. На верхней части пирога нарисовать зайца с помощью рисовальной массы и украсить все разноцветным драже и цветной сахарной посыпкой.

► **Совет.** Для приготовления декоративных морковок следует покрасить марципановую массу пищевым красителем и месить ее, пока не станет мягкой. Сформируйте из массы маленькие морковки и нанесите на них ножом вертикальные зарубки. В толстый конец морковки воткните зеленую фисташку.

Торт «Разноцветный зоопарк»

Песочное тесто (стр. 9)

Степень сложности: 2

Время: 3

Затраты: 1

Противень

Ингредиенты

- 150 г муки
- 130 г сахара
- 130 г молотого миндаля
- 130 г масла или маргарина
- 1 яичный желток
- 1 ст. ложка лимонного сока

Для украшения

- 200 г сахарной пудры
- Пищевые красители
- Рисовальная масса
- Сладости по своему усмотрению



1 Муку просеять на рабочую поверхность стола и сделать в центре углубление.

2 Сахар, миндаль, масло или маргарин распределить по краю.

3 Яичный желток и лимонный сок влить в углубление и все быстро вымесить в однородное эластичное тесто. Тесто завернуть в фольгу и положить на 1 час в холодильник.

4 В это время приготовить шаблоны животных: на листе бумаги нарисовать различных животных и вырезать фигурки.

5 Песочное тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности в пласт толщиной 5 мм.

6 Шаблоны животных положить на раскатанное тесто и острым ножом вырезать по контуру фигурки. На противень, покрытый бумагой для выпечки, выложить фигурки и выпе-

► **Совет.** Если вы испытываете трудности с рисованием животных, можете использовать бумагу для выпечки с уже нанесенными мотивами животных.

кать 15 минут при температуре 180–200 °С.

7 Готовые фигурки выложить на решетку и дать остыть.

8 Для украшения приготовить разноцветную глазурь из сахарной пудры: для каждого цвета 2–3 ст. ложки просеянной сахарной пудры смешать с несколькими каплями теплой воды и пищевым красителем и растереть до однородной массы.

9 Фигурки животных раскрасить по своему усмотрению разноцветной глазурью. Рисовальной массой обвести контуры животных и украсить сладостями (жевательным мармеладом, драже и т.п.).

Пирог «Мишка косолапый»

Бисквитное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 2–3

Затраты: 2

Противень

Ингредиенты

- ▷ 4 яйца, желтки отделить от белков
- ▷ 120 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 1 ст. ложка какао
- ▷ 1 ч. ложка пекарского порошка
- ▷ 50 г муки
- ▷ 50 г крахмала

Начинка

- ▷ 1 небольшой банан
- ▷ 200 г сливок

Для украшения

- ▷ 200 г марципановой массы
- ▷ 1 ч. ложка какао-порошка
- ▷ 150–200 г сахарной пудры
- ▷ Пищевые красители
- ▷ Рисовальная масса
- ▷ Цветное драже
- ▷ Шоколадная глазурь

1 Яичные желтки, 80 г сахара и ванильный сахар взбить в пышную массу. При этом масса увеличивается в объеме и становится значительно светлее.

2 Яичные белки и оставшийся сахар взбить в крепкую пену и выложить на желтковую массу сверху.

3 Какао, пекарский порошок, муку и крахмал смешать, просеять на белки и осторожно перемешать сверху вниз.

4 Противень выложить бумагой для выпечки и распределить по нему тесто. Выпекать 10–15 минут при температуре 190–200 °С.

5 Готовый бисквитный пласт оставить на несколько минут в форме, затем выложить на посыпанную сахаром салфетку, удалить бумагу для выпечки и дать остыть. Остывший бисквит разрезать вдоль на двое.

6 Нарисовать на листе бумаги контуры мишки размером с половину бисквитного пласта. Вырезать шаблон.

7 Одну половину бисквитного пласта положить на другую и с помощью шаблона вырезать острым ножом фигурку мишки.

8 Для начинки размять вилкой банан. Сливки взбить в крепкую пену, добавить банановое пюре и

намазать начинку на одну половину бисквита. Вторую половину положить сверху.

9 Для украшения марципановую массу смешать с какао и 2 ст. ложками сахарной пудры.

10 Марципановую массу поместить между двумя слоями пленки для пищевых продуктов и раскатать в пласт толщиной 1–2 мм. Шаблон мишки положить на пласт сверху и вырезать контур. Марципанового мишку положить на пирог сверху и покрыть растопленной шоколадной глазурью.

11 Из оставшейся сахарной пудры, нескольких капель теплой воды и пищевых красителей приготовить разноцветную сахарную глазурь.

12 С помощью цветной глазури сделать мишке рубашку и штанишки.

13 Рисовальной массой нарисовать мишке глаза, нос и рот или обвести контуры одежды. Глаза можно сделать также и из драже.

14 Драже можно использовать в качестве украшения блюда для пирога.



Пирог «Божьи коровки»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 3

Время: 3

Затраты: 2

Форма для торта
диаметром 26 см

Ингредиенты для клеверного листа

- ▷ 140 г масла или маргарина
- ▷ 200 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 4 яйца
- ▷ 1/2 пакетика пекарского порошка
- ▷ 100 г муки
- ▷ 200 г молотого миндаля
- ▷ 70 г шоколадной стружки

Для украшения клеверного листа

- ▷ 150 г марципановой массы
- ▷ 2–3 ст. ложки сахарной пудры
- ▷ Пищевой краситель (зеленый)
- ▷ Рисовальная масса

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Тонкой струйкой всыпать сахар и ванильный сахар. Ввести яйца и хорошо перемешать.

2 Муку, смешанную с пекарским порошком, просеять на массу и быстро перемешать. Добавить мо-

лотый миндаль и шоколадную стружку и также перемешать.

3 Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму. Выпекать 55–60 минут при температуре 170–190 °С.

4 Испеченный пирог осторожно вынуть для остывания на кухонную решетку.

5 Для украшения приготовить шаблон, нарисовав на листе бумаги клеверный лист величиной с форму для выпечки и вырезав его.

6 На остывший пирог положить шаблон и острым ножом вырезать по контуру клеверный лист. Остатки теста отложить в сторону для приготовления божьих коровок.

7 Марципановую массу, просеянную сахарную пудру и пищевую зеленую краску смешать в однородную пластичную массу. Раскатать пласт толщиной 1–2 мм, поместив массу между двумя слоями пленки для пищевых продуктов.

8 С помощью шаблона вырезать из марципановой массы листок и положить сверху на пирог. Контуры листка обвести шоколадной глазурью.

Ингредиенты для божьих коровок

- ▷ 80 г обрезков пирога (остатки от клеверного листа)
- ▷ 50 г банана
- ▷ 20 г масла
- ▷ 2–3 ст. ложки сахарной пудры
- ▷ Пищевой краситель (красный)
- ▷ Шоколадная глазурь

1 Остатки пирога раскрошить, банан раздавить вилкой, масло растопить. Все хорошо перемешать и из этой массы слепить божьих коровок.

2 Сахарную пудру просеять и смешать с несколькими каплями теплой воды и красной пищевой краской.

3 Божьих коровок покрыть красной глазурью, шоколадной глазурью нарисовать головы, крылья и точки.

4 Божьих коровок поставить на холод и положить на пирог непосредственно перед подачей на стол.

► **Совет.** Чтобы пленка для пищевых продуктов не скользила при раскатывании марципановой массы, предварительно протрите влажной салфеткой рабочую поверхность стола.



Торт «Рыцарский замок»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 2–3

Затраты: 3

Противень

Ингредиенты

- ▷ 300 г масла или маргарина
- ▷ 300 г сахара
- ▷ 7 яиц
- ▷ 250 г муки
- ▷ 1 пакетик пекарского порошка
- ▷ 1 пакетик шоколадного пудинга
- ▷ 1 ст. ложка какао
- ▷ 50 мл молока
- ▷ 100 г молотого миндаля
- ▷ 100 г кокосовой стружки

Для украшения

- ▷ 250 г абрикосового варенья
- ▷ 400 г марципановой массы
- ▷ 100–150 г сахарной пудры
- ▷ 1/2 ч. ложки какао
- ▷ Пищевые красители
- ▷ Рисовальная масса
- ▷ 2 маленьких бумажных флажка



1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Сахар всыпать тонкой струей, один за другим ввести яйца.

2 Муку смешать с пекарским порошком, просеять на массу и перемешать.

3 Порошок для пудинга и какао просеять в миску с тестом, добавить молоко и хорошо перемешать. В конце ввести миндаль и кокосовую стружку.

4 Противень покрыть бумагой для выпечки. Тесто нанести равномерным слоем на противень и выпекать 45–50 минут при температуре 170–190 °С. Готовый торт на противне поставить на решетку и дать остыть.

5 Варенье слегка подогреть и намазать им остывший торт.

6 300 г марципановой массы, 100 г сахарной пудры и какао-порошка смешать в однородную массу.

7 Марципан раскатать в пласт толщиной 1–2 мм, поместив массу между двумя слоями пленки для пищевых продуктов. Положить марципановый пласт на торт сверху.

8 На бумаге нарисовать рыцарский замок размером с противень (см. фото) и вырезать шаблон. Шаблон положить на торт и вырезать острым ножом контуры замка.

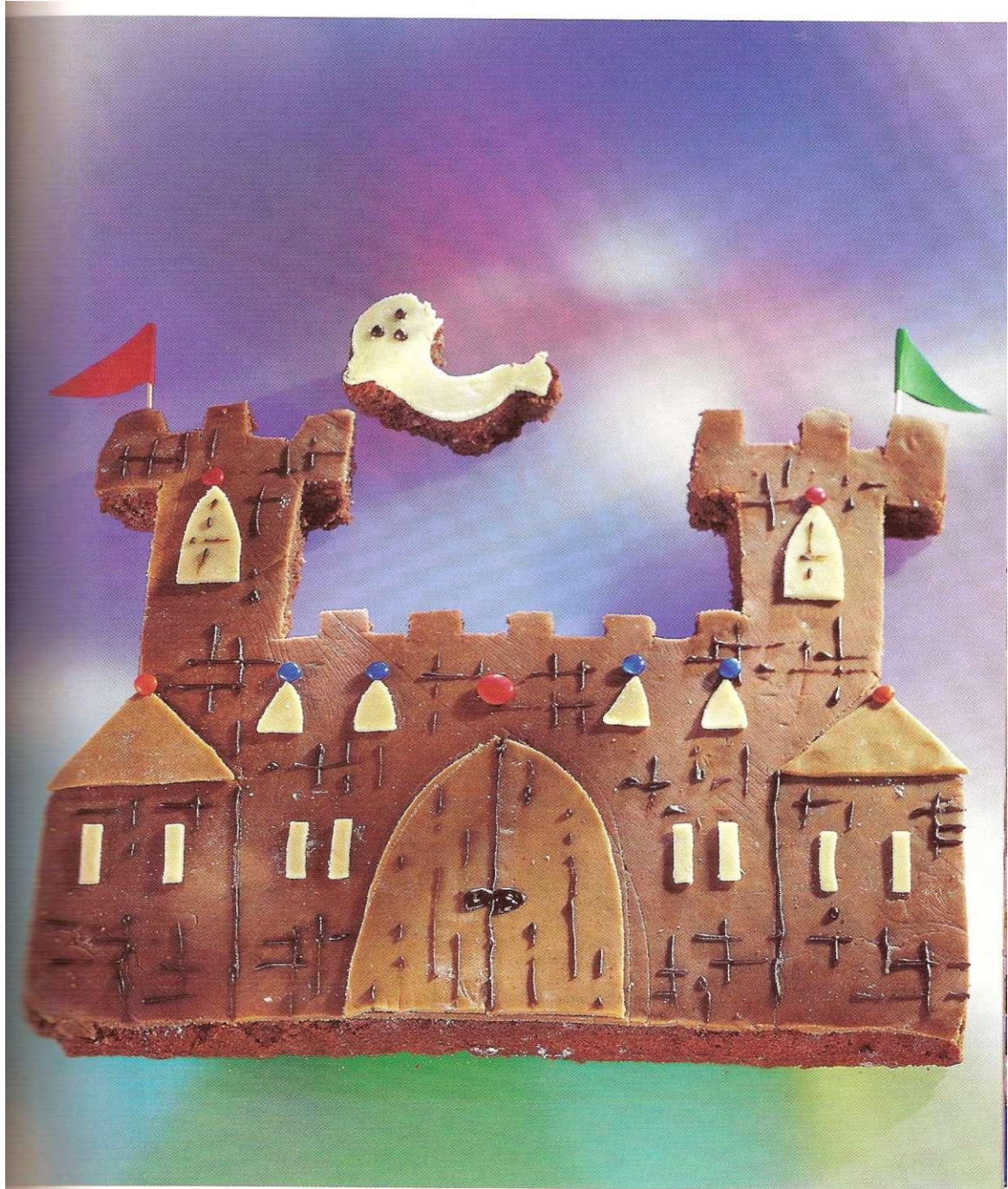
9 Оставшуюся марципановую массу и сахарную пудру смешать, раскатать пласт толщиной 1–2 мм, поместив массу между двумя слоями пленки для пищевых продуктов.

10 Вырезать из марципана несколько окон различного размера и большие ворота. Поместить на замок.

11 По желанию можно окрасить пищевыми красками, раскатать и вырезать привидение. Поместить привидение над замком.

12 С помощью рисовальной массы по желанию украсить замок и на башнях поместить флажки (см. фото).

► **Совет.** Из марципановой массы можно вырезать маленькое привидение и поместить его у окна замка (см. фото на стр. 64). Для декорации можно использовать маленькие игрушечные фигурки рыцарей.



Торт «Свинья-копилка»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 3

Время: 3

Затраты: 2

Прямоугольная
форма для выпечки
размером 30 x 12 см

Ингредиенты

- ▷ 250 г масла или маргарина
- ▷ 200 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 1 щепотка соли
- ▷ 4 яйца
- ▷ 230 г муки
- ▷ 1 пакетик пекарского порошка
- ▷ 1 пакетик ванильного пудинга
- ▷ 5 ст. ложек молока
- ▷ 3 ст. ложки молотого миндаля

Для украшения

- ▷ 250 г марципановой массы
- ▷ 4–5 ст. ложек сахарной пудры
- ▷ Пищевой краситель (красный)
- ▷ Небольшой кусок проволоки
- ▷ Рисовальная масса (шоколадная) или 2 шоколадных драже
- ▷ Шоколадные монетки

► **Совет.** Чтобы покрыть свинью слоем марципана, его сначала осторожно накручивают на скалку, а затем раскручивают с одного бока свиньи на другой. Нанесенный марципан прижать к пирогу и осторожно разгладить.

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Сахар, соль, ванильный сахар и яйца добавить и все быстро вымесить.

2 Муку, пекарский порошок и 1 пакетик порошка для пудинга смешать, просеять на смесь и, добавив молоко, перемешать. В конце ввести миндаль.

3 Тесто выложить в смазанную жиром форму и 50–55 минут выпекать при температуре 170–190 °С. Готовый торт осторожно выложить на кухонную решетку и дать остыть.

4 Остывший торт укоротить на 1/3 (обрезать на 10 см). Большему куску придать форму свиньи.

5 Марципановую массу смешать с сахарной пудрой и окрасить в розовый цвет, добавив пищевой краситель.

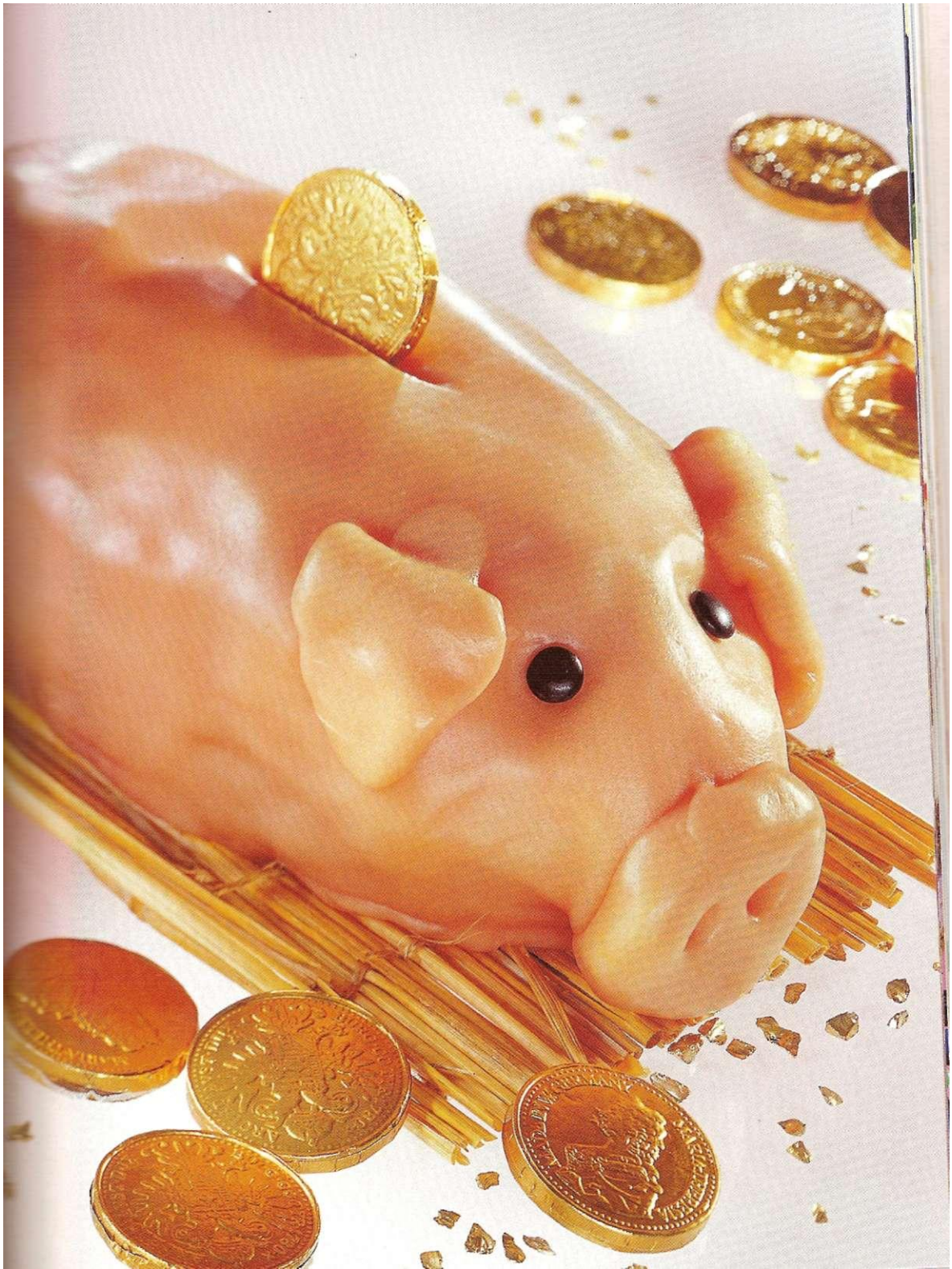
6 Марципан раскатать в пласт толщиной 1–2 мм, поместив массу между двумя слоями пленки для пищевых продуктов, и покрыть им свинью. Лишнее обрезать.

7 Из проволоки сделать поросычий хвостик, облепить его марципаном и прикрепить к свинье.

8 Уши и пяточок слепить из марципана или нарисовать рисовальной массой. Из двух шоколадных драже сделать глаза.

9 На спине прорезать небольшую щель и вставить шоколадную монетку.





Торт «Гитара»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 2

Затраты: 2

Противень

Ингредиенты

- ▷ 250 г масла или маргарина
- ▷ 250 г сахара
- ▷ 2 пакетика ванильного сахара
- ▷ 6 яиц
- ▷ 1 ч. ложка корицы
- ▷ 250 г муки
- ▷ 2 ч. ложки пекарского порошка
- ▷ 1 ч. ложка какао
- ▷ 40 мл молока
- ▷ 250 г молотых лесных орехов

Для украшения

- ▷ Около 200 г сахарной пудры
- ▷ 1/2 ч. ложки какао
- ▷ 20–30 г марципановой массы
- ▷ Пищевые красители
- ▷ Рисовальная масса
- ▷ Полоски фруктового жевательного мармелада

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Сахар, ванильный сахар и яйца добавить и все быстро вымесить.

2 Корицу, муку, пекарский порошок и какао смешать, просеять и, добавив молоко, перемешать. В конце ввести молотые орехи.

3 Противень смазать жиром и обсыпать мукой. Тесто нанести равномерным слоем на противень и выпекать 30 минут при температуре 170–190 °С.

4 Готовый корж на противне поставить на решетку и дать остыть.

5 Нарисовать на листе бумаги гитару размером с диагональ противня. Вырезать шаблон. Положить его по диагонали на остывший корж и вырезать острым ножом форму гитары.

6 Приготовить глазурь из просеянной сахарной пудры, какао и 2–3 ложек

► **Совет.** Обрезанные кусочки торта можно нарезать квадратиками, облить шоколадной глазурью и украсить разноцветным драже или рисовальной массой.

теплой воды. Покрыть глазурью всю поверхность гитары.

7 Для звукового отверстия и планки для крепления струн смешать марципановую массу с 1/2 ч. ложки сахарной пудры и пищевым красителем. Марципан раскатать в пласт толщиной 1–2 мм, поместив массу между двумя слоями пленки для пищевых продуктов. Звуковое отверстие вырезать с помощью стакана и положить на пирог. Из массы вырезать планку (1х6 см) и тоже разместить на гитаре.

8 С помощью рисовальной массы нанести контуры гитарного грифа. Струны сделать из полосок жевательного мармелада.





Торт «Хэллоуин»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 2–3

Затраты: 2

Форма для выпечки торта
диаметром 26 см

Ингредиенты

- ▷ 200 г мякоти тыквы
- ▷ 150 г масла или маргарина
- ▷ 150 г сахара
- ▷ 2 пакетика ванильного сахара
- ▷ 4 яйца
- ▷ 1 ч. ложка корицы
- ▷ 150 г муки
- ▷ 2 ч. ложки пекарского порошка
- ▷ 200 г молотого миндаля

Для украшения

- ▷ 100–150 г марципановой массы
- ▷ 200 г сахарной пудры
- ▷ Пищевые красители (зеленый, желтый, красный)
- ▷ Рисовальная масса

► **Совет.** Для торта можно использовать любую тыкву. Для празднования «Хэллоуина» выберите тыкву побольше, полностью вычистите ее изнутри, вырежьте лицо и поместите внутрь свечу.

1 Мякоть тыквы размолоть в блендере или натереть на мелкой терке.

2 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Сахар, ванильный сахар и яйца добавить и все быстро вымесить. Тыквенное пюре и корицу добавить в массу и перемешать.

3 Муку смешать с пекарским порошком, просеять на массу и, добавив миндаль, перемешать.

4 Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму и выпекать 45 минут при температуре 170–190 °С. Готовый корж осторожно поставить на решетку и дать остыть.

5 Нарисовать на листе бумаги тыкву и вырезать шаблон. Тыква должна быть размером с форму для выпечки.

6 Шаблон положить на остывший пирог и острым ножом вырезать контур тыквы.

7 Марципановую массу смешать с 1–2 ст. ложками сахарной пудры и раскатать в пласт толщиной 1–2 мм, поместив марципан

между двумя слоями пленки для пищевых продуктов.

8 Шаблон положить на пласт марципана, вырезать тыкву и положить ее сверху на пирог. Для этого следует накрутить марципановый пласт сначала на скалку, а затем осторожно раскрутить его на корж.

9 Для плодonoжки приготовить зеленую сахарную глазурь. Для этого смешать просеянную сахарную пудру с несколькими каплями теплой воды и зеленым пищевым красителем.

10 Для рта, глаз и носа смешать 1–2 ч. ложки сахарной пудры с несколькими каплями теплой воды и желтой пищевой краской.

11 Оставшуюся сахарную пудру просеять, смешать с 2–3 ст. ложками теплой воды и оранжевым пищевым красителем (смешать красный и желтый). Этой глазурью раскрасить тыкву.

12 Поверхность торта разрисовать, как тыкву, разноцветной сахарной глазурью. В конце осторожно обвести контуры рисовальной массой.



Торт «Привидение»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 3

Затраты: 3

Форма для выпечки торта
диаметром 26 см

Ингредиенты

- ▷ 1 большая банка консервированных персиков (470 г нетто)
- ▷ 150 г масла или маргарина
- ▷ 150 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 4 яйца
- ▷ 200 г муки
- ▷ 1/2 пакетика пекарского порошка
- ▷ 1 ст. ложка какао
- ▷ 1 ст. ложка молока
- ▷ 100 г молотых лесных орехов

Верхний слой

- ▷ 200 г сливок
- ▷ 1 пакетик загустителя сливок

► **Совет.** Желатин следует готовить очень тщательно, иначе крем не застынет. Маскарпоне не должен быть холодным, чтобы желатин при смешивании с сыром не застыл. Размешивать следует быстро и интенсивно, чтобы желатин равномерно распределился в креме.

- ▷ 250 г сыра маскарпоне (можно заменить каймаком)
- ▷ 150 г персикового йогурта
- ▷ 100 мл персикового сока (сироп из банки от консервированных персиков)
- ▷ 100 г сахара
- ▷ 5 пластинок желатина

Для украшения

- ▷ 1–2 ч. ложки какао-порошка

1 Достать персики из банки и дать сиропу стечь. Половину персиков порезать кубиками на тесто, а другую половину отложить для приготовления верхнего слоя.

2 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Сахар, ванильный сахар и яйца ввести в массу и перемешать.

3 Муку смешать с какао и пекарским порошком, просеять на массу, добавить молоко и хорошо перемешать. Добавить порезанные персики и молотые орехи.

4 Выложить тесто в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму для выпечки. Выпекать 45–50 минут при температуре 170–190 °С. Готовый торт

осторожно достать из формы и оставить остывать на решетке.

5 Для верхнего слоя порезать персики тонкими дольками и выложить ими остывший торт.

6 На торт надеть кольцо или стенки формы для выпечки (дно вынуть). Взбить сливки с загустителем в крепкую пену.

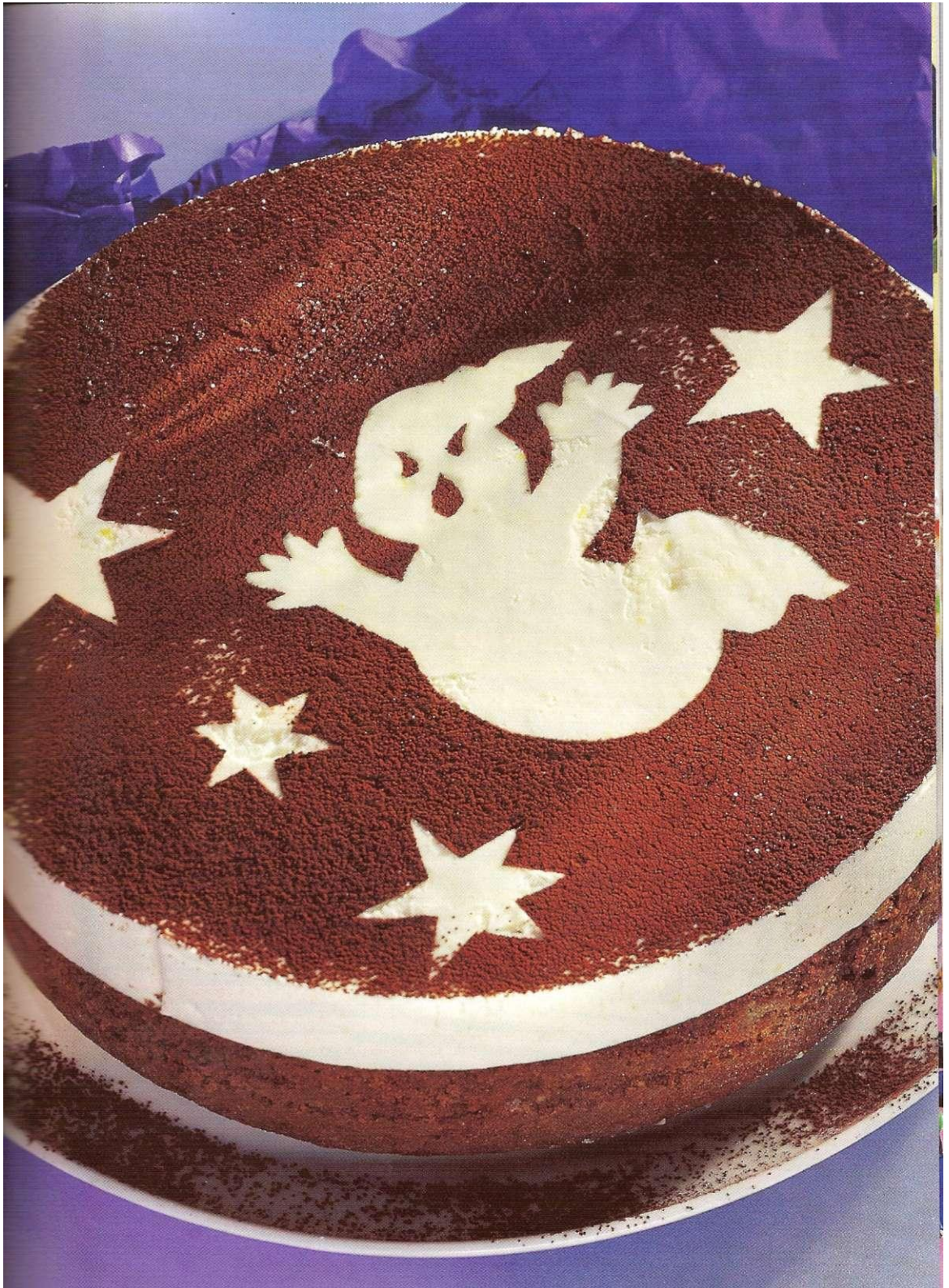
7 В отдельной миске смешать сыр маскарпоне, персиковый йогурт, персиковый сироп из банки и сахар.

8 Желатин приготовить, следуя рецепту на упаковке, и ввести в массу с маскарпоне.

9 Взбитые сливки осторожно перемешать с массой с маскарпоне и равномерно нанести на торт поверх персиков. Торт поставить на 2–3 часа на холод.

10 Нарисовать на листе бумаги привидение и звезды и аккуратно вырезать шаблоны.

11 Шаблоны положить на застывшую поверхность торта и засыпать поверхность толстым слоем какао. Шаблоны осторожно удалить.



Торт «Клоун»

Бисквитное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2–3

Время: 2–3

Затраты: 3

Форма для выпечки торта
диаметром 26 см

Ингредиенты

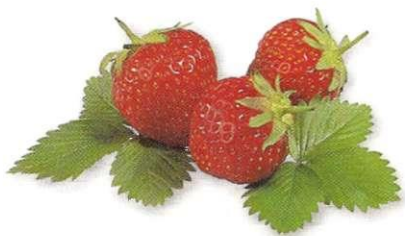
- ▷ 4 яйца, желтки
отделить от белков
- ▷ 130 г сахара
- ▷ 80 г муки
- ▷ 60 г крахмала
- ▷ 1/2 пакетика
пекарского порошка

Начинка и верхний слой

- ▷ 400 г натурального
йогурта
- ▷ 150 г сахара
- ▷ 11 пластинок желатина
- ▷ 400 г сливок
- ▷ 200 г клубники

Для украшения

- ▷ Свежие фрукты,
например карамбола
для глаз, малина для
носа, персики для рта.
- ▷ 1 пакетик прозрачного
желе для торта



1 Яичные желтки, 4 ст. ложки воды и 85 г сахара взбить в пену. Масса становится при этом светлее и увеличивается в размере.

2 Яичные белки с оставшимся сахаром взбить в крепкую пену в отдельной миске. Выложить на желтковую массу.

3 Муку, крахмал и пекарский порошок смешать, просеять на яичную массу и осторожно перемешать.

4 На дно формы положить бумагу для выпечки. Тесто выложить в форму и выпекать 40–50 минут при температуре 170–190 °С. Готовый корж оставить на несколько минут остывать в форме, затем положить на решетку до полного остывания.

5 Для начинки и верхнего слоя смешать йогурт и сахар. Приготовить желатин по инструкции на упаковке и добавить в йогурт.

6 Сливки взбить в крепкую пену и ввести в йогуртовую массу. Половину массы отложить в отдельную миску.

7 Клубнику протереть и добавить в одну из мисок с йогуртовой массой.

8 Остывший бисквитный торт разрезать по горизон-

тали на два пласта (см. стр.13). На один пласт надеть кольцо или стенки формы для выпечки (дно вынуть). Сверху выложить клубничную массу.

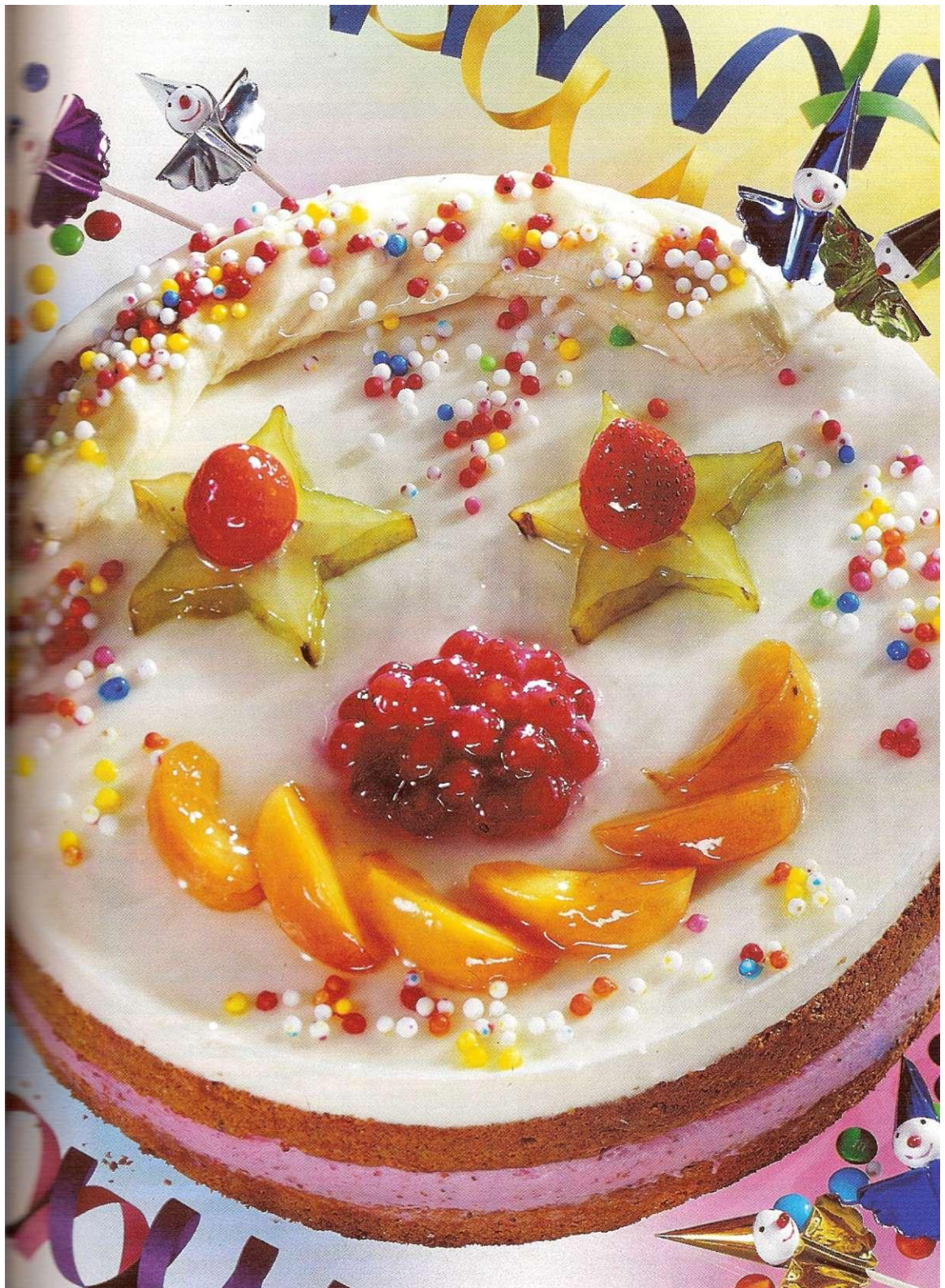
9 Оставшийся пласт положить сверху и осторожно прижать. Сверху равномерно нанести слой йогуртовой массы. Поставить торт на 2–3 часа на холод, чтобы он застыл.

10 Застывший торт украсить различными фруктами так, чтобы получилось лицо клоуна. При этом вы можете следовать нашему предложению (см. фото) или украсить по собственному усмотрению.

11 По инструкции на пакете приготовить прозрачное желе и равномерно покрыть им торт.

12 Торт снова поставить на холод – лучше всего оставить на ночь. Кольцо от формы осторожно удалить с торта непосредственно перед подачей на стол.

► **Совет.** Для начинки вы можете использовать малину, голубику или ежевику. Подойдут как свежие, так и замороженные ягоды. Для украшения торта вам понадобятся свежие или консервированные фрукты.



Пирог со снеговиками

Сдобное и бисквитное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 3
Время: 3
Затраты: 2–3
2 формы для выпечки торта: диаметром 28 и 17 см

Ингредиенты для пирога

- ▷ 80 г масла или маргарина
- ▷ 80 г сахара
- ▷ 2 яйца
- ▷ 70 г муки
- ▷ 70 г крахмала
- ▷ 1/2 ч. ложки пекарского порошка
- ▷ 1 ст. ложка молока

Верхний слой

- ▷ 1 банан
- ▷ Сок половины лимона
- ▷ 200 г творога
- ▷ 100 г натурального йогурта
- ▷ 3 ст. ложки сахарной пудры
- ▷ 1/2 пакетика смеси для приготовления прозрачного желе для торта

Для украшения

- ▷ 2 ст. ложки кокосовой стружки
- ▷ 3–4 ст. ложки сахарной пудры
- ▷ Цветная сахарная посыпка

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Добавить сахар и яйца, хорошо перемешать.

2 Муку, крахмал и пекарский порошок смешать, просеять на массу и, добавив молока, перемешать.

3 Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой большую форму (28 см). Выпекать 20 минут при температуре 170–190 °С. Готовый пирог достать из формы и выложить на решетку остывать.

4 Банан порезать тонкими ломтиками и сбрызнуть лимонным соком.

5 Творог, натуральный йогурт и сахарную пудру смешать в миске.

6 По инструкции на пакетике приготовить прозрачное желе, добавить в творожную массу и перемешать.

7 Остывший пирог выложить ломтиками банана. Творожную массу выложить равномерно сверху и все засыпать кокосовой стружкой.

8 Сахарную пудру просеять, смешать с несколькими каплями теплой воды и приготовить глазурь. Бока пирога намазать глазурью, обсыпать цветной сахарной посыпкой и поставить на холод.



Ингредиенты для снеговиков

- ▷ 1 яйцо, белок отделить от желтка
- ▷ 50 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 50 г муки
- ▷ Пекарский порошок на кончике ножа
- ▷ 40 г сладких сухарей
- ▷ 120 г ананаса, свежего или консервированного
- ▷ 150 г сливок
- ▷ 1 пакетик загустителя сливок
- ▷ 2–3 ст. ложки кокосовой стружки

Для украшения

- ▷ 60 г марципановой массы
- ▷ 1–2 ст. ложки сахарной пудры
- ▷ Пищевой краситель
- ▷ 1 маленький кусочек моркови
- ▷ Лакрица
- ▷ Цветная сахарная посыпка



► **Совет.** Если пирог должен быть приготовлен быстро, вместо бисквитного пирога можно использовать готовое бисквитное печенье (ок. 150 г) или готовые бисквиты, имеющиеся в продаже.

1 Яичный желток, сахар и ванильный сахар смешать с 1 ст. ложкой воды.

2 Яичный белок взбить в крепкую пену и положить на желтковую массу. Муку и пекарский порошок просеять на яичную массу и осторожно перемешать.

3 На дно формы положить бумагу для выпечки. Тесто выложить в форму и выпекать 20 минут при температуре 170–190 °С. Готовый пирог выложить на решетку.

4 Остывший пирог порезать на маленькие кубики. Сладкие сухари завернуть в салфетку и раскрошить скалкой.

5 Ананас порезать также маленькими кубиками. Если вы используете консервированные фрукты, то

предварительно дайте сиропу стечь.

6 Сливки с загустителем сливок и ванильным сахаром взбить в крепкую пену. Бисквитные кубики, ананасные кусочки и крошки сухарей добавить в сливки и хорошо перемешать.

7 Из получившейся массы сделать большие и маленькие шары, обвалять их в кокосовой стружке и поставить на холод.

8 Марципановую массу смешать с сахарной пудрой и пищевым красителем. Из получившейся массы сделать шапочки для снеговиков.

9 Из моркови сделать носы для снеговиков. Лакричные кусочки надрезать с одного конца несколько раз так, чтобы получились маленькие метлы.

10 Из больших и маленьких шариков слепить снеговиков, приделать им шапочки, носы и метлы. Глаза сделать из цветной сахарной посыпки или драже.

11 Готовых снеговиков поставить на холод. Перед подачей украсить пирог снеговиками. Их можно также подать на блюде, посыпанном кокосовой стружкой.

Торт «Яичница-глазунья»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 2

Затраты: 2

Противень

Ингредиенты

- ▷ 160 г масла или маргарина
- ▷ 160 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 3 яйца
- ▷ 160 г муки
- ▷ 2 ч. ложки пекарского порошка
- ▷ 2 ст. ложки сливок
- ▷ 100 г молотых лесных орехов

Верхний слой

- ▷ 1 большая банка консервированных абрикосов (вес нетто 500 г)
- ▷ 1/4 л. молока
- ▷ 1 ст. ложка сахара
- ▷ 1/2 пакетика ванильного пудинга
- ▷ 200 г сметаны
- ▷ 2 пакетика смеси для приготовления прозрачного желе для торта
- ▷ По желанию рубленые фисташки

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Добавить сахар, ванильный сахар и яйца. Все перемешать.

2 Муку смешать с пекарским порошком, просеять на массу, ввести сливки и перемешать. Добавить молотые орехи.

3 Тесто равномерным слоем нанести на противень, предварительно смазанный жиром и обсыпанный мукой. Выпекать 15 минут при температуре 170–190 °С.

4 Для верхнего слоя торта достать абрикосовые половинки из банки и дать стечь сиропу. Сироп собрать в отдельной миске.

5 Молоко, сахар и порошок для приготовления ванильного пудинга смешать, поставить на огонь и дать закипеть. Когда масса немного остынет, добавить сметану.

6 Торт достать по прошествии 15 минут из духовки, пудинговую массу нанести на торт пятнами, которые должны напоминать белок в яичнице-глазунье.

7 Торт снова поместить в духовой шкаф с той же температурой на 10–15 минут.

8 Торт на противне поставить на решетку остывать.

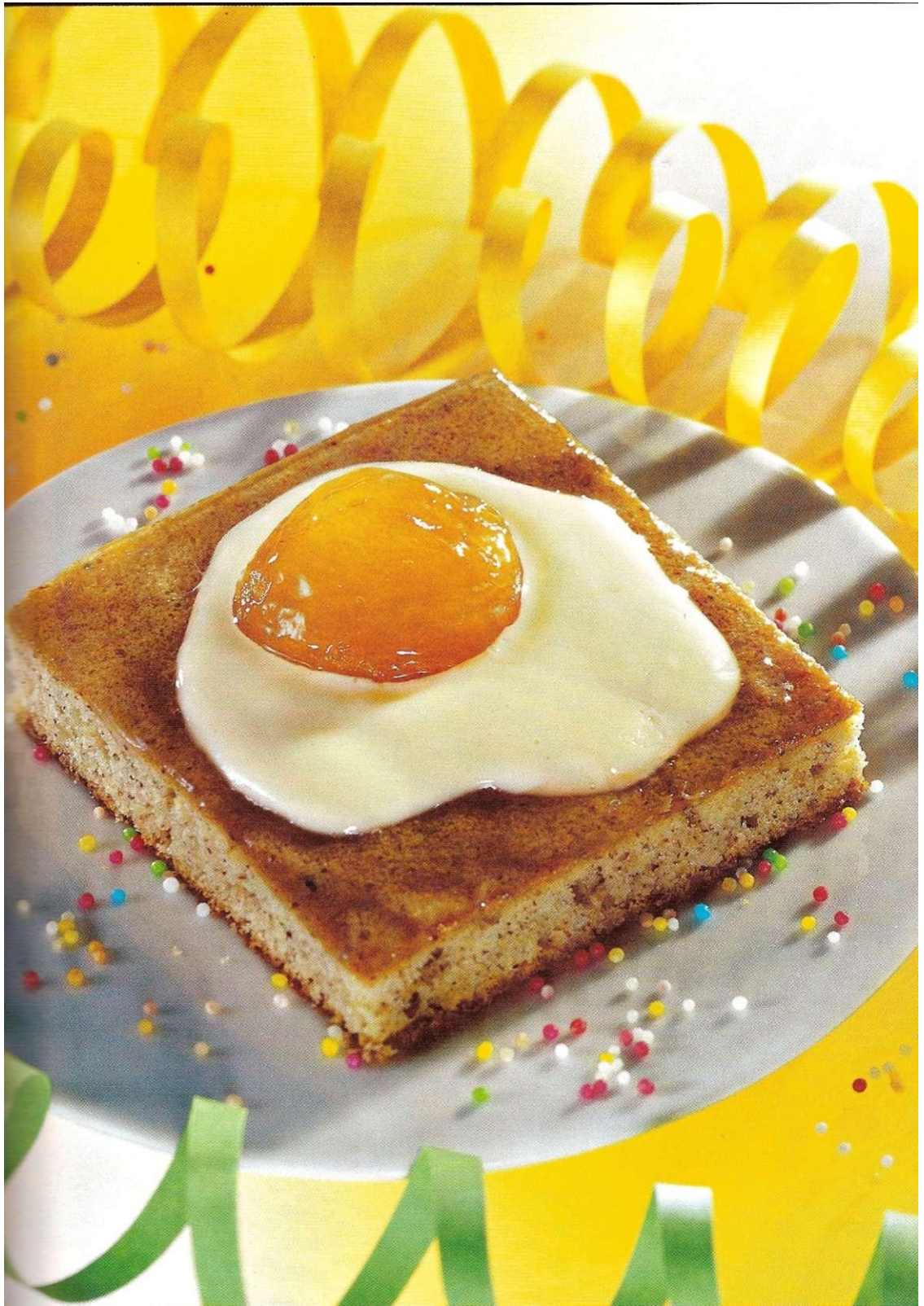
9 Когда торт совсем остынет, разложите половинки абрикосов на пудинговые «пятна» так, чтобы они выглядели как желтки в яичнице.

10 Приготовить прозрачное желе для торта по инструкции на упаковке и равномерно нанести на торт. Перед нанесением желе можно по желанию посыпать торт рублеными фисташками.

11 Для сервировки торт нарезают на порционные куски так, чтобы на каждом была «яичница-глазунья».



► **Совет.** Прозрачное желе для торта можно приготовить, вместо воды используя сироп от абрикосов. Если сиропа недостаточно, добавьте воды.



Грузовик со сладостями

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2–3

Время: 2

Затраты: 2

Прямоугольная форма для выпечки размером 12 x 30 см

Ингредиенты

- ▷ 190 г масла или маргарина
- ▷ 190 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 3 яйца
- ▷ 300 г муки
- ▷ 2 неполные ч. ложки пекарского порошка
- ▷ 90 мл молока
- ▷ 70 г кокосовой стружки

Для украшения

- ▷ 3 ст. ложки сахарной пудры
- ▷ Вафельные трубочки (для бортов грузовика)
- ▷ Шоколадная глазурь
- ▷ 6 шт. круглого печенья (для колес)
- ▷ 6 шт. цветного круглого драже (для фар)
- ▷ Рисовальная масса
- ▷ Разноцветные круглые жевательные резинки или конфетки (для груза)

► **Совет.** Грузовик можно «нагрузить» самыми разными сладостями: мармеладными мишками, жевательным мармеладом, яйцами «Киндер-сюрприз» или просто маленькими подарочными фигурками, игрушечными животными и т.п.

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Добавить постепенно сахар и ванильный сахар. По одному ввести яйца и хорошо перемешать.

2 Муку смешать с пекарским порошком, просеять на массу и, добавив молока, хорошо перемешать. В конце добавить кокосовую стружку.

3 Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму и выпекать 50 минут при температуре 170–190 °С. Готовый пирог осторожно дос-

тать из формы на решетку и дать остыть.

4 Из остывшего пирога вырезать кузов. Отрезанный кусок поставить на другом конце в качестве кабины. Зафиксировать можно сахарной глазурью. Для этого смешать просеянную сахарную пудру с несколькими каплями воды.

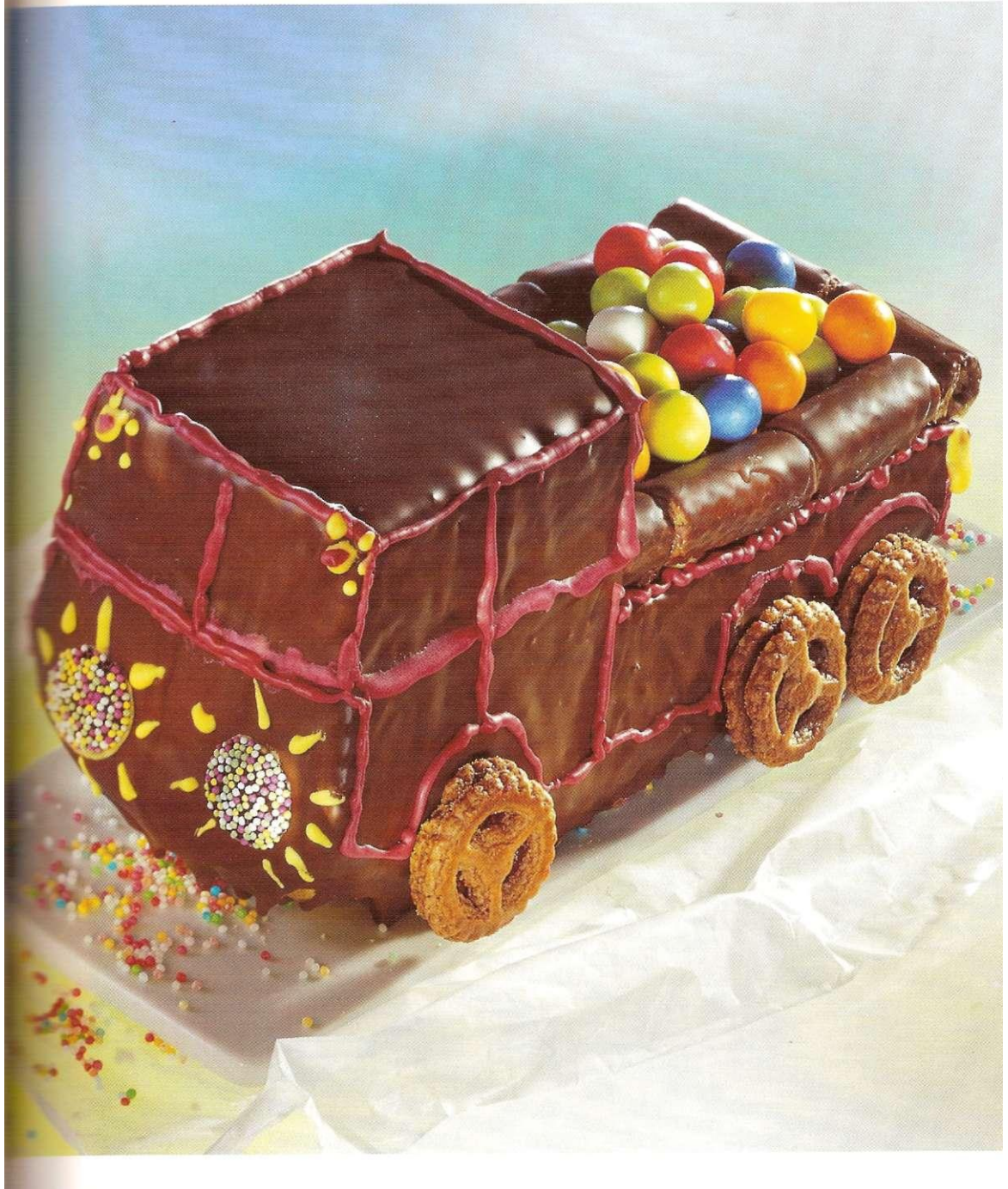
5 Вафельные трубочки уложить как борта кузова. Зафиксировать так же глазурью из сахарной пудры.

6 Шоколадную глазурь растопить на водяной бане и покрыть ею весь грузовик.

7 На еще влажную глазурь прикрепить колеса из печенья и фары из драже.

8 В конце обвести контуры грузовика рисовальной массой и «нагрузить» жевательной резинкой или какими-либо другими сладостями.





Новогодний поезд

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 3

Затраты: 2

Противень

Ингредиенты

- ▷ 250 г масла или маргарина
- ▷ 250 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ Сок и цедра одного лимона
- ▷ 5 яиц
- ▷ 250 г муки
- ▷ 1/2 пакетика пекарского порошка

Для украшения

- ▷ 5–6 ст. ложек шоколадной пасты
- ▷ Вафельные трубочки (для колес)
- ▷ Цветное драже (для фар)
- ▷ 250 г сахарной пудры
- ▷ Пищевые красители
- ▷ Цветная сахарная посыпка
- ▷ Рисовальная масса

► **Совет.** По этому рецепту вы можете приготовить 7–8 вагонов и один локомотив.

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Добавить сахар, ванильный сахар, натертую цедру лимона, лимонный сок и яйца. Все хорошо перемешать.

2 Муку смешать с пекарским порошком, просеять на массу и быстро перемешать.

3 На противень положить бумагу для выпекания. Тесто равномерным слоем выложить на противень и выпекать 30–35 минут при температуре 170–190 °С. Готовый пирог поставить в противне на решетку остывать.

4 Остывший пирог порезать на кусочки размером 10х5 см.

5 Для локомотива требуется 3 кусочка: два из них положить друг на друга.

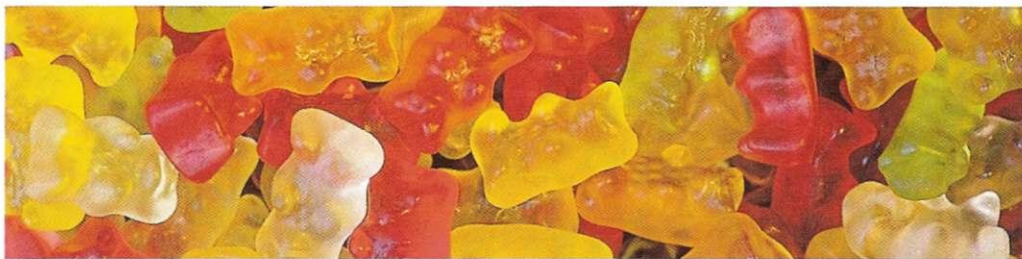
Третий кусочек разрезать пополам и обе половинки сложить друг на друга так, чтобы получилась кабинка для машиниста. Все кусочки для фиксации смазать шоколадной пастой.

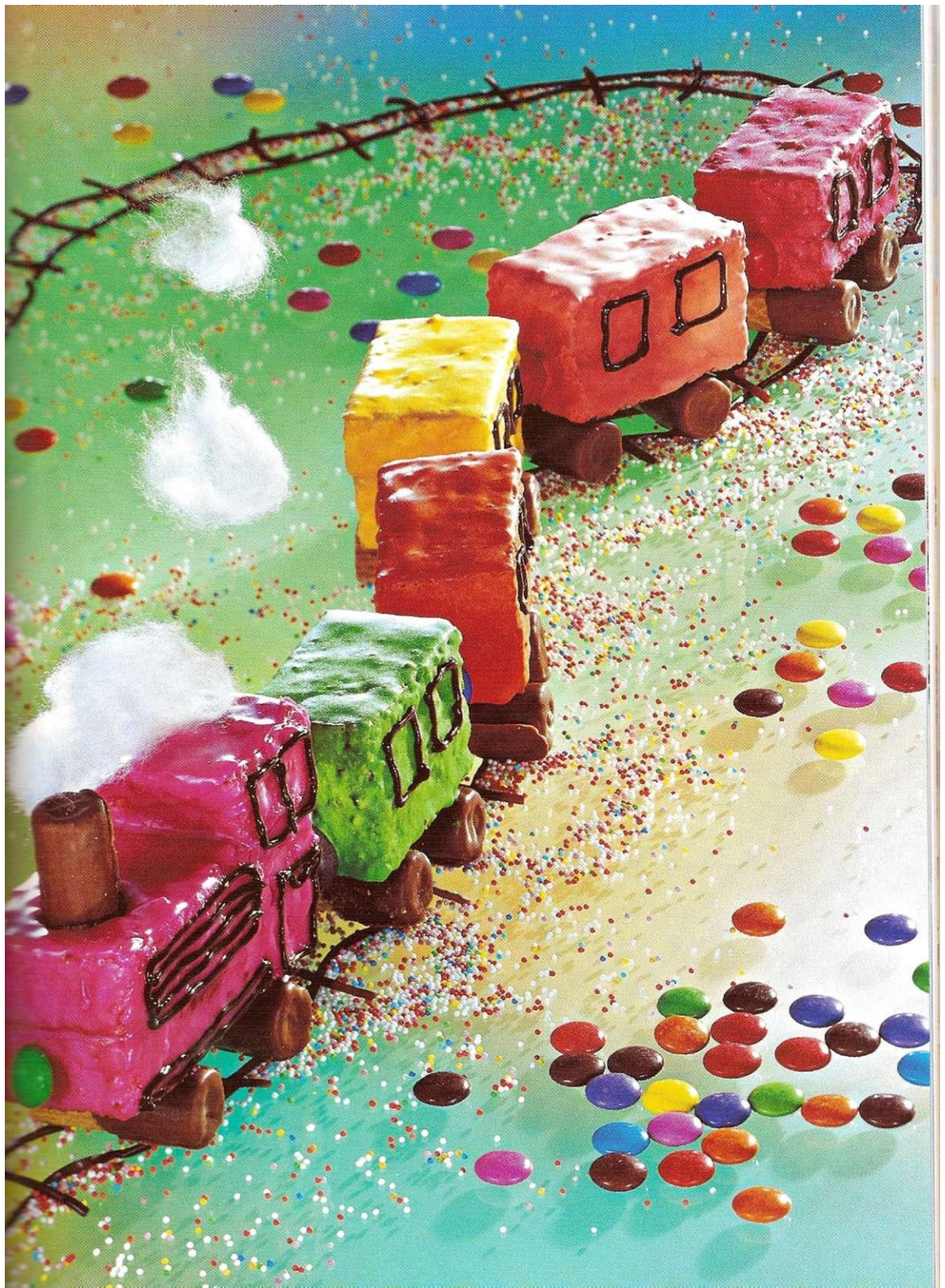
6 Для вагонов потребуется по 2 кусочка, которые следует также смазать шоколадной пастой и уложить друг на друга.

7 Из просеянной сахарной пудры и 4 ст. ложек теплой воды смешать глазурь. Глазурь разложить в отдельные миски и окрасить, добавляя по капле пищевые красители.

8 Локомотив и вагоны покрыть разноцветной сахарной глазурью, нанести рисовальной массой контуры поезда и украсить сахарной посыпкой.

9 В качестве колес положить вафельные трубочки под локомотив и вагоны. Цветное драже прикрепить шоколадной пастой спереди локомотива в качестве фар.





Именинный пирог «Корабль»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2–3

Время: 3

Затраты: 1–2

Прямоугольная
форма для выпечки
размером 12 x 30 см

Ингредиенты

- ▷ 190 г масла
- ▷ 190 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 1 ст. ложка лимонного сока
- ▷ 4 яйца
- ▷ 90 г муки
- ▷ 1 ч. ложка пекарского порошка
- ▷ 90 г крахмала
- ▷ 2 ст. ложки молотого миндаля

Для украшения

- ▷ 2–3 шт. шоколадного печенья
- ▷ 200 г сахарной пудры
- ▷ Пищевые красители
- ▷ Деревянная шпажка для шашлыка
- ▷ Цветная бумага
- ▷ Скотч (клейкая лента)
- ▷ Нитки и иглка
- ▷ Мармеладные мишки (или др. фигурки из жевательного мармелада)



1 Масло растереть в пышную массу. Добавить сахар, ванильный сахар, яйца, лимонный сок и перемешать.

2 Муку, крахмал, пекарский порошок и крахмал смешать, просеять на массу и перемешать. Добавить миндаль.

3 Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму и выпекать 50–60 минут при температуре 170–190 °C.

4 Готовый пирог осторожно достать из формы на решетку и дать остыть.

5 Из остывшего пирога вырезать в центре прямоугольник на 1 см в глубину. Палубу, т.е. получившееся углубление, выложить шоколадным печеньем.

6 Сахарную пудру просеять, смешать с 3–4 ст. ложками теплой воды и пи-

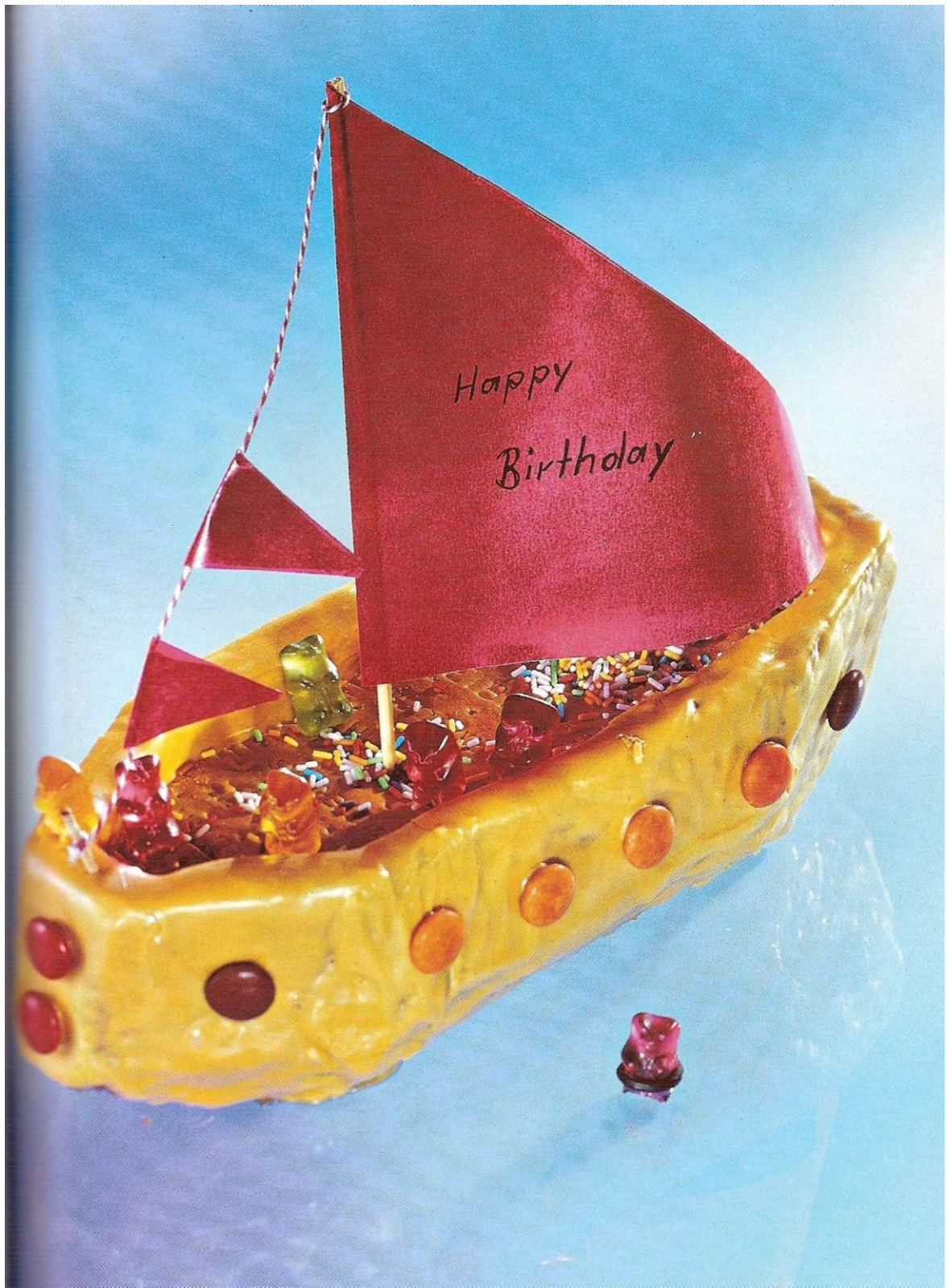
щевым красителем. Покрыть этой глазурью корабль.

7 Шпажку для шашлыка воткнуть в центр как мачту. Для паруса вырезать из цветной бумаги треугольник и закрепить на мачте скотчем.

8 На носу корабля воткнуть зубочистку. Ниткой соединить зубочистку с верхом мачты. Вырезать из бумаги маленькие флажки и закрепить на нитке.

9 Разместить мармеладных мишек как матросов на палубе.

► **Совет.** Если у вас нет времени и детальное изображение корабля не так важно, вы можете сделать быстрый вариант корпуса корабля. После остывания просто переверните пирог на блюдо. Вместо мармеладных мишек можно использовать фигурки из конструктора.



Цветные машинки

Бисквитное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2–3

Время: 3

Затраты: 2

Прямоугольная
форма для выпечки
размером 12 x 30 см

Ингредиенты

- ▷ 260 г картофеля
- ▷ 3 яйца, желтки
отделить от белков
- ▷ 200 г сахара
- ▷ 1 пакетик
ванильного сахара
- ▷ 1 щепотка соли
- ▷ 70 г молотых
лесных орехов
- ▷ 100 г манной крупы
- ▷ 1 ч. ложка
пекарского порошка

Для украшения

- ▷ 80 г марципановой
массы
- ▷ 250 г сахарной пудры
- ▷ Пищевые красители
- ▷ 8 шт. разноцветного
драже
- ▷ 8 лакричных улиток
- ▷ Рисовальная масса



1 Картофель отварить, почистить, еще горячим пропустить через мясорубку и дать остыть.

2 Яичные желтки, 140 г сахара, ванильный сахар и соль взбить в пену. Масса должна значительно увеличиться в объеме и стать светлее. Полностью остывший картофель ввести небольшими порциями, не прекращая месить тесто.

3 Добавить молотые орехи, манку и просеянный пекарский порошок и хорошо перемешать.

4 Отдельно взбить яичные белки с оставшимся сахаром в крепкую пену. Выложить на тесто сверху и осторожно сверху вниз перемешать.

5 Тесто выложить в смазанную жиром и обсы-

панную мукой форму и выпекать 50–60 минут при температуре 170–190 °С.

6 Готовый пирог оставить в форме на пару минут, а затем выложить на решетку для полного остывания.

7 Из одного такого пирога получается два автомобиля. Для этого пирог разрезать на 2 половины вертикально по центру.

8 От каждой половинки отрезать справа и слева по прямоугольнику так, чтобы получились автомобили. При этом вы сами определяете форму автомобиля: можно вырезать прямоугольники под прямым углом или скошенно, округлить крышу, вырезать спереди больше, чем сзади и т.п.

9 Марципановую массу смешать с 1–2 ч. ложка-

ми сахарной пудры и раскатать в пласт 1–2 мм толщиной, поместив массу для этого между двумя слоями прозрачной пищевой плёнки.

10 По размерам капота, ветрового и заднего стекла и багажника вырезать из марципана пластины и покрыть детали машин.

11 Из просеянной сахарной пудры и 3–4 ст. ложек теплой воды приготовить сахарную глазурь. Ее можно покрасить в желаемый цвет и покрыть ею один автомобиль. Спереди

и сзади наклеить на еще не застывшую глазурь цветное драже в качестве фар.

12 Из лакричных улиток сделать колеса. Для этого раскрутить лакричные спирали до подходящего размера. Их также крепят на еще не остывшую глазурь.

13 Рисовальной массой нарисовать окна и двери и по желанию обсыпать разноцветной сахарной посыпкой. Можно написать имя, марку машины или символ.

► **Совет.** Такой пирог можно приготовить к совершеннолетию, к получению водительских прав или отмечая покупку автомобиля. Машину можно оформить в стиле любимой марки виновника торжества.

14 Оставшейся глазурью, возможно даже другого цвета, покрыть второй автомобиль. Оформить так же, как и первую машину, – нарисовать двери, приклеить колеса и фары и украсить.



Пирог «Цветик-семицветик»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 2

Затраты: 2

Форма для выпечки
диаметром 26 см

Ингредиенты

- ▷ 250 г масла или маргарина
- ▷ 230 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 5 яиц
- ▷ 2 ч. ложки корицы
- ▷ 3 ст. ложки шоколадной пасты «Нутелла»
- ▷ 230 г муки
- ▷ 1 пакетик пекарского порошка
- ▷ 50 мл молока
- ▷ 100 г молотых лесных орехов

Для украшения

- ▷ 250 г сахарной пудры
- ▷ Пищевая краска
- ▷ Разноцветное драже
- ▷ Цветная сахарная крошка
- ▷ Рисовальная масса

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Добавить сахар, ванильный сахар, яйца и хорошо перемешать. Добавить корицу и шоколадную пасту.

2 Муку смешать с пекарским порошком и просеять на массу. Добавить молоко, молотые орехи и перемешать.

3 Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму и выпекать 50 минут при температуре 170–190 °С.

4 Готовый пирог осторожно достать из формы, переложить на решетку и дать остыть.

5 На листе бумаги нарисовать шаблон цветка размером примерно с форму для выпечки. Шаблон вырезать, положить на пирог сверху и острым ножом

► **Совет.** Если вы хотите боковые стороны пирога обсыпать сахарной крошкой, нужно действовать очень быстро, поскольку глазурь моментально застывает. Лучше всего делать это вдвоем.

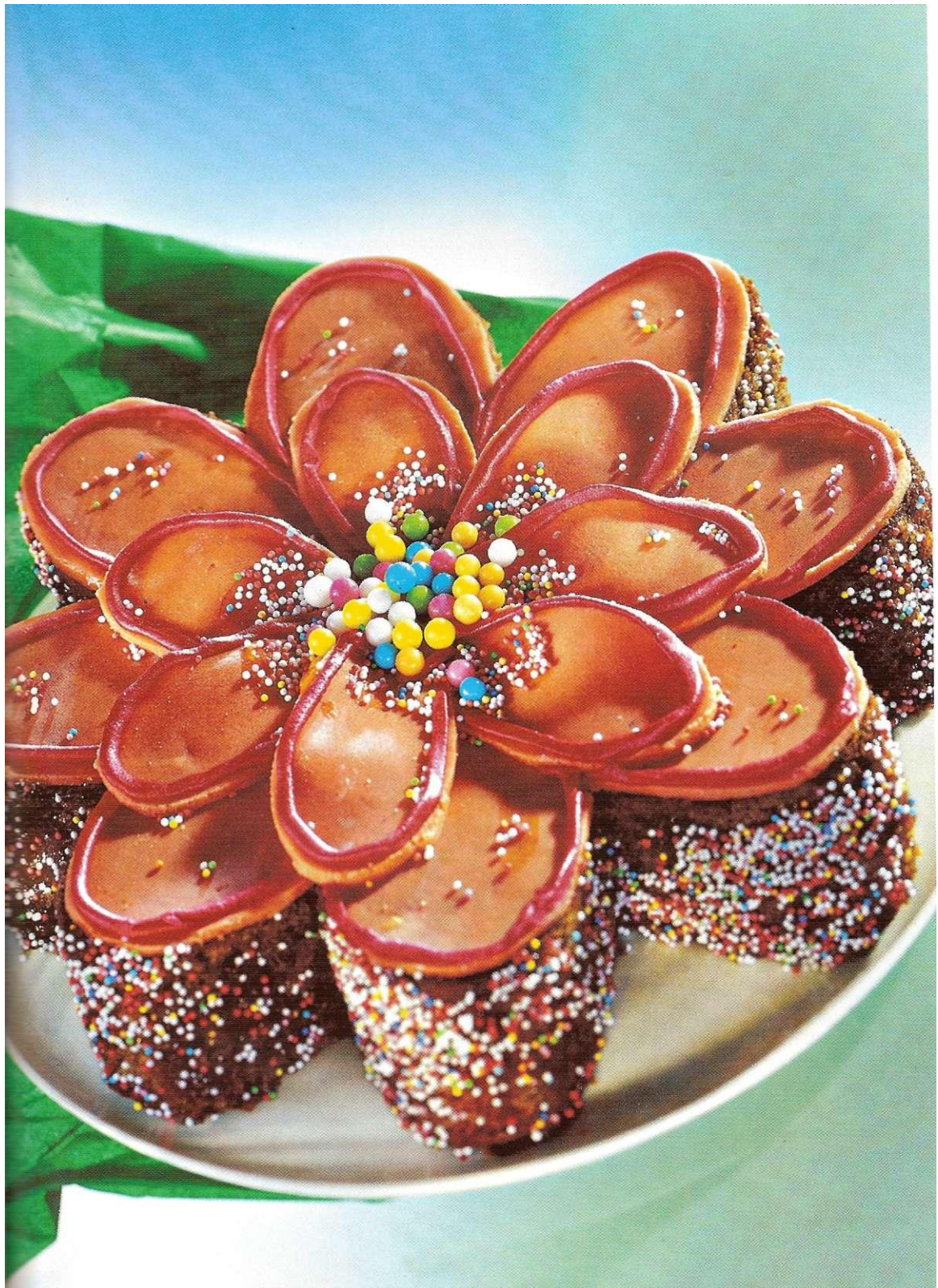
вырезать из пирога контур цветка.

6 Для украшения смешать сахарную пудру с 4–5 ст. ложками теплой воды и пищевой краской. Получившейся глазурью покрыть пирог. Бока пирога украсить, посыпав цветной сахарной посыпкой еще не застывшую глазурь.

7 Центр цветка украсить разноцветным драже и также обсыпать крошкой.

8 В конце обвести рисовальной массой контуры лепестков цветка.





Творожный пирог «Сердце»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1–2

Затраты: 1

Форма для выпечки

в виде сердца

вместимостью 1 1/2 л

Ингредиенты

- ▷ 120 г масла или маргарина
- ▷ 120 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 3 яйца
- ▷ 400 г нежирного творога
- ▷ 2 ст. ложки лимонного сока
- ▷ 1/2 пакетика пекарского порошка
- ▷ 120 г муки
- ▷ 1 пакетик ванильного пудинга
- ▷ 100 мл молока

Для украшения

- ▷ 150 г сахарной пудры
- ▷ Фруктовые сердечки из яблок, груш, манго или дыни
- ▷ Цветная сахарная посыпка
- ▷ Рисовальная масса
- ▷ По желанию драже и другие кондитерские украшения

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Добавить сахар, ванильный сахар, яйца и перемешать.

2 Творог смешать с лимонным соком, добавить в масляно-яичную смесь. Муку смешать с пекарским порошком и ванильным пудингом, просеять на смесь и, добавив молоко, все хорошо перемешать.

3 Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму и выпекать 50–60 минут при температуре 170–190 °С.

4 Готовый пирог оставить остывать на несколько минут в форме, затем выложить осторожно на решетку, покрытую бумагой для выпекания. Внимание: при остывании пирог может осесть.

5 Для украшения приготовить глазурь. Для



этого просеять сахарную пудру и смешать с 2–3 ст. ложками теплой воды. Остывший пирог покрыть глазурью.

6 Бока пирога украсить цветной сахарной посыпкой. Для этого рассыпать сахарную посыпку по краям бумаги, на которой остывал пирог, затем бумагу приподнять и крошку прижать к краям пирога. В середине пирога написать рисовальной массой поздравления и украсить фруктовыми сердечками. Вы можете украсить пирог иначе, по собственному усмотрению, например, выложить по контуру сердца цветное драже или выложить число – возраст виновника торжества и т.п.



Торт «Купол»

Бисквитное тесто (стр. 9)

Степень сложности: 2–3

Время: 3

Затраты: 2–3

Форма для выпечки
диаметром 26 см

Ингредиенты

- ▷ 5 яиц, белки
отделить от желтков
- ▷ 180 г сахара
- ▷ 100 г муки
- ▷ 1 ч. ложка
лекарского порошка
- ▷ 80 г крахмала

Начинка

- ▷ 1 небольшая банка
консервированных
абрикосов
(вес нетто 250 г)
- ▷ 1 банан
- ▷ 1/4 л. молока
- ▷ 3 ст. ложки сахара
- ▷ 1/2 пакетика
шоколадного пудинга
- ▷ 1 пакетик ванильного
сахара
- ▷ 150 г масла

Для украшения

- ▷ Шоколадная глазурь
- ▷ Цветная сахарная
посыпка
- ▷ По желанию
рисовальная масса

► **Совет.** Фруктово-пудинговую массу можно выложить в виде короны и украсить сахарной посыпкой и разноцветным драже.

1 Яичные желтки, 5 ст. ложек теплой воды и 140 г сахара растереть в пену.

2 В отдельной миске взбить белки в крепкую пену и выложить на желтковую массу.

3 Муку, пекарский порошок и крахмал смешать, просеять на белки и осторожно сверху вниз перемешать. Мешать осторожно, иначе белок осядет.

4 Форму выложить бумагой для выпекания. Бисквитное тесто выложить в форму и выпекать 40–50 минут при температуре 180–190 °С. Готовый корж осторожно достать и поставить на решетку остывать.

5 Остывший корж разрезать посередине горизонтально и верхнюю часть порезать на кубики. Бисквитные кубики положить в отдельную миску.

6 Абрикосы достать из банки, дать стечь сиропу, порезать на маленькие кубики и добавить к бисквитным кубикам.

7 Банан очистить, порезать такими же маленькими кубиками и добавить к бисквитным и абрикосовым кусочкам.

8 Из молока, сахара, порошка для пудинга и ванильного сахара приготовить шоколадный пудинг, следуя инструкции на пакете. Остудить, не переставая помешивать.

9 Масло растопить и медленно ввести в пудинг. Все тщательно перемешать, пока не получится однородная гладкая масса для начинки.

10 Получившуюся массу добавить к фруктово-бисквитным кубикам и все перемешать.

11 Эту смесь выложить на оставшуюся половинку бисквита в форме купола и тщательно разгладить поверхность.

12 Шоколадную глазурь растопить на водяной бане и покрыть ею весь торт. Украсить цветной сахарной посыпкой и поставить на холод. Вы можете также написать рисовальной массой «С днем рождения!» или иные пожелания.

Пирог «Маленький праздник»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Форма для выпечки
диаметром 17 см

Ингредиенты

- ▷ 130 г масла или маргарина
- ▷ 100 г сахара
- ▷ 3 яйца
- ▷ 2 ст. ложки муки
- ▷ 1/2 пакетика пекарского порошка
- ▷ 150 г молотых лесных орехов

Для украшения

- ▷ Шоколадная глазурь
- ▷ Разноцветное драже
- ▷ Цветная сахарная посыпка

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Добавить сахар и яйца и перемешать.

2 Муку смешать с пекарским порошком, просеять на смесь и хорошо перемешать. Добавить молотые орехи.

3 Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму, разровнять поверхность. Пирог выпекать 40–50 минут при температуре 170–190 °С.

4 Готовый пирог осторожно вынуть из формы на решетку, дать остыть.

► **Совет.** Чтобы равномерно украсить боковые стороны пирога, поставьте полностью остывший пирог на пленку для пищевых продуктов или бумагу для выпекания. Покройте глазурью и рассыпьте цветную сахарную посыпку вокруг пирога на бумагу. Затем, поднимая края бумаги, прижмите крошку к боковым сторонам пирога.

5 Шоколадную глазурь растопить на водяной бане и покрыть ею пирог. Украсить цветной сахарной посыпкой и драже.

Пирог «Сладкое поздравление»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

Форма для выпечки
диаметром 26 см

Ингредиенты

- ▷ 1/4 л подсолнечного масла
- ▷ 250 г сахарной пудры
- ▷ 6 яиц
- ▷ 2 пакетика ванильного сахара

- ▷ 175 г муки
- ▷ 175 г крахмала
- ▷ 1 пакетик пекарского порошка
- ▷ 100 мл молока

Для украшения

- ▷ 200–250 г сахарной пудры
- ▷ Цветная сахарная посыпка
- ▷ 1 пакетик печенья в виде букв (или другие сладости в виде букв)

1 Подсолнечное масло, просеянную сахарную пудру, яйца и ванильный сахар смешать.

2 Муку, пекарский порошок и крахмал смешать, просеять на массу и, добавив молоко, хорошо перемешать.

3 Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму. Выпекать 45–50 минут при температуре 170–190 °С.

4 Пирог осторожно вынуть из формы на кухонную решетку, дать остыть.

5 Для украшения просеять сахарную пудру, добавить 3–4 ст. ложки теплой воды и смешать в однородную массу. Покрывать глазурью остывший пирог и украсить цветной сахарной посыпкой.

6 На пироге выложить надписи-поздравления из шоколадных букв или из пе-

ченья в виде букв («С днем рождения!», «Поздравляем!», «Всего наилучшего», «Для Катеньки» и т.п.).

7 Если глазурь на пироге стала слишком сухая, из малого количества сахарной пудры и пары капель теплой воды можно смешать новую глазурь и приклеить ею буквы к пирогу.

8 По желанию можно украсить поздравительными надписями и боковые

► **Совет.** Если вы хотите сделать пирог более веселым, покройте буквы цветной глазурью. Для этого приготовьте глазурь, разложите ее по разным чашкам и покрасьте, добавляя разные пищевые красители. Опустите буквы в глазурь, а затем приклейте их на пирог.

стороны пирога. На пироге достаточно места, чтобы дать волю своей фантазии.



Пирог «Рождественская звезда»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 2–3

Затраты: 2

Форма для выпечки
диаметром 26 см

Ингредиенты

- ▷ 1 плитка молочного шоколада
- ▷ 150 г масла или маргарина
- ▷ 150 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 4 яйца, белки отдельно от желтков
- ▷ 1 пакетик шоколадного пудинга
- ▷ 1 щепотка корицы
- ▷ 50 г муки
- ▷ 1 ч. ложка пекарского порошка
- ▷ 3 ст. ложки молока
- ▷ 100 г молотого миндаля

Для украшения

- ▷ 100–150 г сахарной пудры
- ▷ Сладости по собственному усмотрению, например жевательный мармелад, драже и карамельки, мармеладные мишки и т.п.
- ▷ Рисовальная масса

1 Шоколад натереть на терке или хорошо раскрошить ножом.

2 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Добавить по очереди сахар, ванильный сахар, желтки и перемешать.

3 Порошок пудинга, корицу, муку и пекарский порошок смешать, просеять на массу, добавить молоко и все хорошо вымесить. Добавить миндаль и шоколад.

4 Яичные белки взбить в крепкую пену, выложить на тесто и осторожно перемешать сверху вниз.

5 Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму. Выпекать 45–50 минут при температуре 170–190 °С.

6 Готовый пирог осторожно вынуть из фор-

► **Совет.** Маленькие треугольные кусочки пирога, оставшиеся после вырезания звезды, можно покрыть глазурью и украсить сладостями.

мы на кухонную решетку, дать остыть.

7 Для украшения нарисовать звезду на бумаге, вырезать шаблон. Положить шаблон сверху на остывший пирог и вырезать звезду по контуру острым ножом.

8 Сахарную пудру просеять, смешать с 2–3 ст. ложками теплой воды в однородную массу и покрыть глазурью пирог.

9 И напоследок украсить поверхность пирога различными сладостями (драже, карамельки и т.п.), рисовальной массой. Можно написать поздравления или нарисовать что-нибудь забавное.



Пирог-подарок

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 1

Время: 1

Затраты: 1

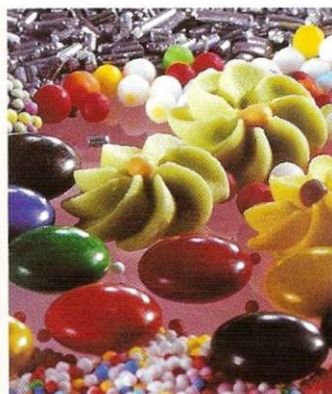
Прямоугольная
форма для выпечки
размером 12 x 30 см

Ингредиенты

- ▷ 130 г масла или маргарина
- ▷ 200 г сахара
- ▷ 2 пакетика ванильного сахара
- ▷ 4 яйца
- ▷ 200 г муки
- ▷ 1/2 пакетика пекарского порошка
- ▷ 1 пакетик ванильного пудинга
- ▷ 4 ст. ложки молока
- ▷ 90 г кокосовой стружки

Для украшения

- ▷ 200 г сахарной пудры
- ▷ Жгуты из жевательного мармелада
- ▷ Сахарные цветочки для украшения торта



1 Масло или маргарин взбить миксером в пышную массу. Добавить сахар, ванильный сахар, яйца и все быстро перемешать.

2 Муку, пекарский порошок и пудинг хорошо перемешать, просеять на массу, добавить молоко и хорошо вымесить. Добавить кокосовую стружку.

3 Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой прямоугольную форму для выпечки. Пирог выпекать 45–50 минут при температуре 170–190 °С.

4 Готовый пирог оставить на несколько минут в форме, затем вынуть на кухонную решетку и дать остыть.

► **Совет.** В магазинах продаются специальные формы, имеющие 6 четырехугольных углублений. По данному рецепту можно приготовить 6 маленьких пирогов, которые вы можете украсить так же, как и большой. Таким образом, вы получите 6 маленьких симпатичных подарочков.

5 Для украшения приготовить из просеянной сахарной пудры и 3–4 ст. ложек теплой воды глазурь. Остывший пирог полностью покрыть глазурью.

6 Украсить пирог сахарными цветочками и перевязать жгутами из жевательного мармелада как подарок.

Торт «Птичье молоко»

Бисквитное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 2

Затраты: 1–2

Форма для выпечки
диаметром 17 см

Ингредиенты

- ▷ 2 яйца, желтки
отдельно от белков
- ▷ 50 г сахара
- ▷ 1 пакетик
ванильного сахара
- ▷ 60 г муки
- ▷ Пекарский порошок
на кончике ножа

Начинка

- ▷ 100 г сливок
- ▷ 1/2 пакетика
загустителя сливок
- ▷ 7–10 конфет
«Птичье молоко»
- ▷ 100 г творога

Для украшения

- ▷ 100 г сливок
- ▷ 1/2 пакетика
загустителя сливок
- ▷ Шоколадная крошка
- ▷ 5–7 конфет
«Птичье молоко»
- ▷ Фруктовый
жевательный мармелад
- ▷ Драже
- ▷ Рисовальная масса



1 Яичные желтки растереть с 35 г сахара и ванильным сахаром до бела.

2 В отдельной миске взбить яичные белки с оставшимся сахаром в крепкую пену и выложить на желтковую массу сверху.

3 Муку и пекарский порошок просеять на белки сверху и осторожно перемешать.

4 В форму для выпечки положить бумагу для выпекания. Тесто выложить на бумагу и выпекать 30–35 минут при температуре 170–190 °С.

5 Готовый торт осторожно вынуть из формы на

кухонную решетку и дать остыть.

6 Для начинки взбить сливки с загустителем сливок в густую пышную массу. Конфеты «Птичье молоко» и творог добавить в сливки и перемешать.

7 Остывший торт разрезать горизонтально на две половины и наполнить творожно-сливочной массой.

8 Для украшения взбить сливки с загустителем сливок в пышную массу и покрыть ею торт. Для выравнивания поверхности можно использовать длинный широкий нож.

9 Бока торта украсить шоколадной крошкой (см. совет на стр. 84).

10 Поверхность торта украсить конфетами, фруктовым жевательным мармеладом и драже. Дайте волю вашей фантазии и разрисуйте ее с помощью рисовальной массы.

► **Совет.** Если вы хотите украсить покрытый взбитыми сливками торт с помощью рисовальной массы, это следует сделать непосредственно перед подачей на стол, так как рисовальная масса со временем расплывается.



Торт «Мороженое»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2–3

Время: 3

Затраты: 2–3

Форма для выпечки
диаметром 26 см

Ингредиенты

- ▷ 200 г вишни (консервированной)
- ▷ 150 г масла или маргарина
- ▷ 150 г сахара
- ▷ 1 пакетик ванильного сахара
- ▷ 4 яйца
- ▷ 220 г муки
- ▷ 1/2 пакетика пекарского порошка
- ▷ 1 ст. ложка какао

Верхний слой

- ▷ 200 г натурального йогурта
- ▷ 6 ст. ложек вишневого сиропа (из банки с консервированной вишней)
- ▷ 50 г сахара
- ▷ 6 пластинок желатина
- ▷ 300 г сливок

Для украшения

- ▷ 20 г кокосового масла
- ▷ 40 г белого шоколада
- ▷ 70 г молотого миндаля
- ▷ 70 г сахара
- ▷ Сахарная посыпка
- ▷ 1 ст. ложка кокосовой стружки



- ▷ 1 ст. ложка какао
- ▷ 1 вафельный рожок для мороженого
- ▷ 15 вафельных сердечек

1 Вишни достать из банки и дать стечь сиропу. Сироп собрать в отдельную миску.

2 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Всыпать стружкой сахар, ванильный сахар. Ввести по одному яйца и все хорошо перемешать.

3 Муку, пекарский порошок и какао смешать, просеять на массу. Добавить вишни. Хорошенько вымесить.

4 Тесто выложить в форму, предварительно смазанную жиром и обсыпанную мукой. Выпекать 45–50 минут при температуре 170–190 °С. Для остывания осторожно вынуть готовый торт из формы на кухонную решетку.

5 Для верхнего слоя смешать йогурт, вишневый сироп и сахар.

▶ **Совет.** Торт следует украшать вафельными сердечками непосредственно перед подачей на стол, так как они быстро намокают и становятся мягкими.

6 Желатин растворить по инструкции на пакетике и добавить в йогуртовую массу. Сливки взбить в крепкую пену и также ввести в йогуртовую массу.

7 Съёмные бока формы для выпечки уложить вокруг торта. Сливочно-йогуртовую массу выложить на торт сверху и поставить на холод на 2–3 часа.

8 Для украшения растопить кокосовое масло, шоколад натереть на мелкой терке. Миндаль, сахар, шоколад, 3 ст. ложки воды и кокосовое масло смешать в однородную массу и поставить на холод на 1 час.

9 Из загустевшей массы сделать 6 шариков. Два из них обмакнуть в кокосовую стружку, два в какао и оставшиеся два в цветную сахарную посыпку.

10 Вафельный рожок для мороженого осторожно разрезать ножницами на две половинки. Украсить половинками рожка и шариками «мороженого» торт сверху.

11 Съёмные стенки формы осторожно удалить и бока торта украсить по кругу вафельными сердечками.

Пирог «Косичка попугая»

Дрожжевое тесто (стр. 9)

Степень сложности: 1–2

Время: 3

Затраты: 1

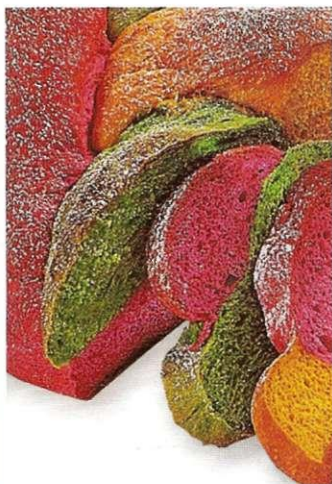
Противень

Ингредиенты

- ▷ 500 г муки
- ▷ 20 г дрожжей
- ▷ 80 г сахара
- ▷ 200–250 мл молока
- ▷ 5 ст. ложек растительного масла
- ▷ 1 яйцо
- ▷ 1 щепотка соли
- ▷ Пищевые красители (желтый, красный, голубой)
- ▷ 20 г растопленного масла.

Для украшения

- ▷ По собственному усмотрению: леденцы, бумажные зонтики, свечки и т.п.



1 Муку просеять в миску и сделать в центре углубление.

2 В углубление положить раскрошенные дрожжи, 1 ч. ложку сахара и влить немного теплого молока. Замесить с малым количеством муки опару. Присыпать слегка сверху мукой и поставить на 15 минут в теплое место.

3 Растительное масло, оставшийся сахар, молоко и соль добавить в миску и вымесить все в однородное гладкое тесто. Накрыть салфеткой и поставить на 1 час в теплое место.

4 Когда тесто поднимется, разделить его на 3 равные порции. Рабочую поверхность стола присыпать мукой. Каждую порцию теста побрызгать пищевым красителем и вымесить так, чтобы тесто равномерно окрасилось.

5 Разноцветные порции теста раскатать в жгуты и сплести из них косу.

6 Косу выложить на противень, покрытый бумагой для выпечки. Растопленным маслом смазать косу и оставить на 10 минут расстояться. Выпекать 35–45 минут при температуре 180–200 °С.

7 На кухонной решетке дать остыть. Украсить сахарной пудрой, свечками или зонтиками.

► **Совет.** Если у вас не так много времени, вы можете использовать сухие дрожжи – тогда опаре не придется выстаивать дополнительный час. Все ингредиенты смешиваются, и тесту дают подойти только один раз.

Торт «Лимонное солнышко»

Сдобное тесто (стр. 8)

Степень сложности: 2

Время: 2

Затраты: 1

Форма для выпечки
диаметром 17 см

Ингредиенты

- ▷ 90 г масла или маргарина
- ▷ 90 г сахара
- ▷ 2 яйца
- ▷ Цедра 1/2 лимона
- ▷ 90 г муки
- ▷ 1 щепотка пекарского порошка

Для украшения

- ▷ 100–150 г сахарной пудры
- ▷ 2–3 ст. ложки лимонного сока
- ▷ Пищевые красители (желтый, красный)
- ▷ 2 желтых драже
- ▷ Рисовальная масса (желтая, красная)

1 Масло или маргарин растереть в пышную массу. Ввести по очереди сахар, яйца и все хорошо перемешать. Кожуру 1/2 лимона натереть на мелкой терке и добавить в тесто.

2 Муку смешать с пекарским порошком, просеять на массу и перемешать.

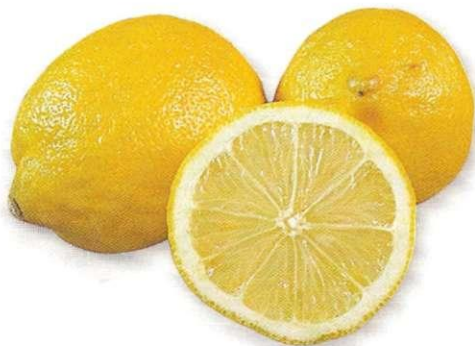
3 Тесто выложить в форму, предварительно смазанную жиром и обсыпанную мукой. Выпекать 30 минут при температуре 170–190 °С. Для остывания осторожно вынуть готовый торт из формы на кухонную решетку.

4 Для украшения – солнца – смешать из просеянной сахарной пудры с лимонным соком глазурь. Добавить в глазурь желтый пищевой краситель, пере-

мешать и нарисовать в центре пирога желтый круг.

5 В желтую глазурь добавить одну каплю красной пищевой краски и перемешать. Покрасить получившейся оранжевой глазурью оставшееся место на пироге. Деревянной зубочисткой или ножом «протянуть» из желтого круга к оранжевому краю желтые лучи. Кто хочет сделать солнышко особенно ярким, может приготовить в отдельных мисках глазурь двух цветов – желтую и ярко-красную – и нарисовать солнце по такой же схеме.

6 В качестве глаз на свежую глазурь приклеить драже. Нос и рот нарисовать остатками оранжевой глазури или красной рисовальной массой, выдавленной с помощью кондитерского шприца с тонкой насадкой. Нарисовать дополнительные лучи по краю.



► **Совет.** Цедру лимона можно заготовить впрок. Для этого натертую на терке кожуру смешать с сахаром и хранить в банке с плотной крышкой в холодильнике. Таким образом заготовленная цедра может храниться в течение полугода.



Список рецептов

Алфавитные тортики	35	Пирог «Маленький праздник»	84
Американские пирожные	26	Пирог «Мишка косолапый»	52
Апельсиновые сердца	17	Пирог «Рождественская звезда»	86
Банановые вафли	29	Пирог «Сладкое поздравление»	84
Банановые маффины	22	Пирог «Цветик-семицветик»	80
Бисквитные улитки	38	Пирог со снеговиками	68
Вафельная башня	30	Пирог-подарок	87
Вафельные зайцы	32	Пирожное «Лолли»	36
Веселые гуси	40	Творбжный пирог «Сердце»	82
Вишневые сердечки	18	Торт «Гитара»	60
Грузовик со сладостями	72	Торт «Клоун»	66
Заварные пирожные и «Гуси-лебеди»	42	Торт «Купол»	83
Заячий пирог	50	Торт «Лимонное солнышко»	92
Именинные маффины	25	Торт «Мишки»	49
Именинный пирог «Корабль»	76	Торт «Мороженое»	90
Клубничные сердечки	20	Торт «Привидение»	64
Корзиночки для сладкоежек	33	Торт «Птичье молоко»	88
Лимонные маффины	24	Торт «Разноцветный зоопарк»	51
Манящие сердечки	18	Торт «Рыцарский замок»	56
Марципановые сердечки	16	Торт «Свинья-копилка»	58
Маффины «Зебра»	22	Торт «Тигровая утка»	41
Новогодний поезд	74	Торт «Хэллоуин»	62
Пирог «Божьи коровки»	54	Торт «Яичница-глазунья»	70
Пирог «Косичка попугая»	91	Фруктовая бабочка	45
Пирог «Кошка»	44	Фруктовые тортики	37
		Цветные машинки	78
		Шоколадные бананы	27
		Шоколадные крендельки	28
		Шоколадный ежик	46
		Яблочные кольца в тесте	36
		Яблочные тортики	34

УДК 64
ББК 36.99
Ш87

Veronika Stadler
KINDERGEBURTSTAGSKUCHEN



Перевод с немецкого
А. Дьячкова

Художественное оформление
М. Кудрявцевой



Штадлер В.

Ш87 Праздничные торты и пирожные. — М.: Мой Мир ГмбХ & Ко. КГ, 2006. — 96 с.: ил.

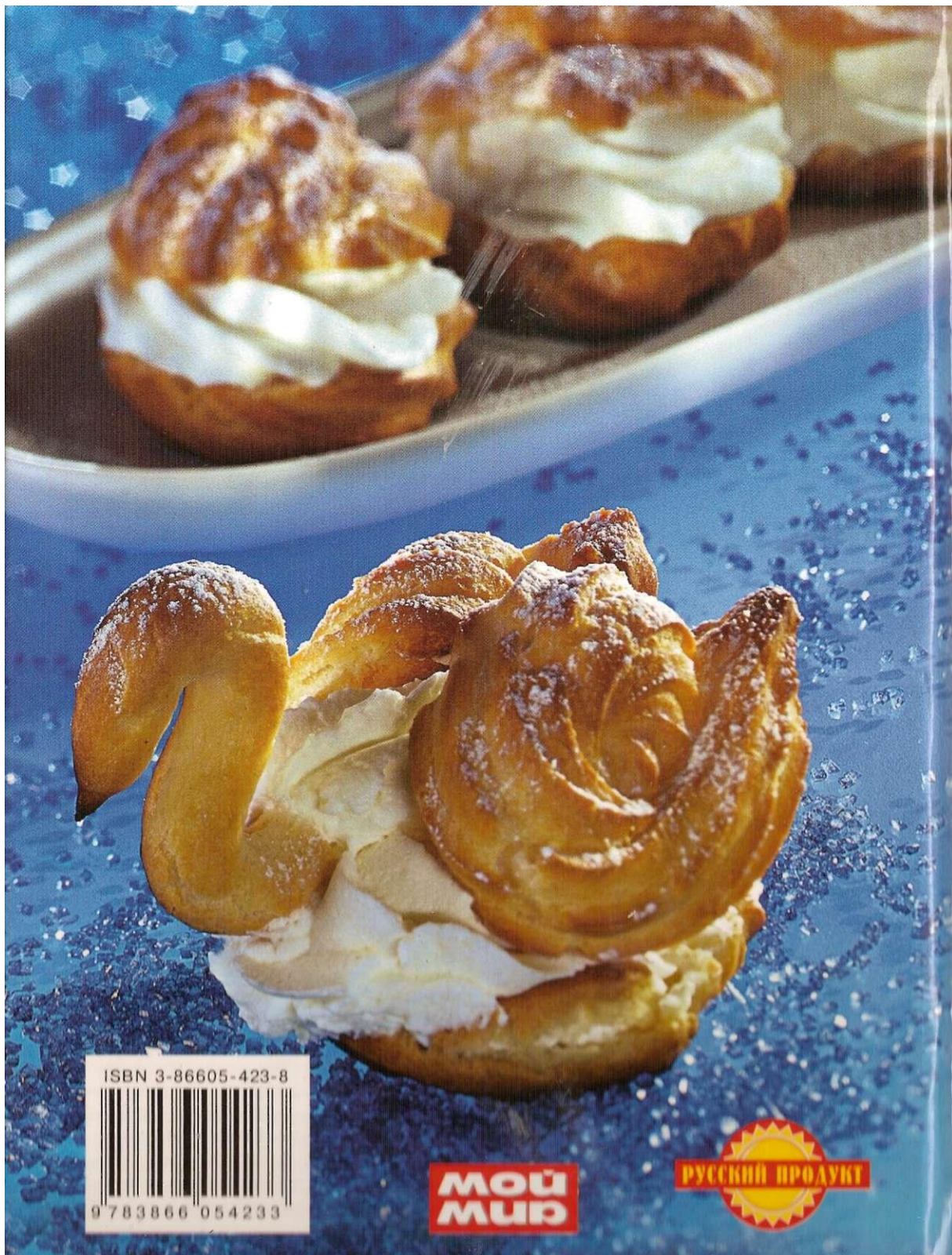
ISBN 3-86605-423-8

Праздничная выпечка... Вы скажете, что это сложно и занимает много времени? Это совсем не так! Даже если вы еще не очень опытни в искусстве выпечки, ничего страшного! Все рецепты в этой книге написаны просто и понятно. Руководствуясь пошаговыми объяснениями приготовления, как новички, так и профессионалы кулинарного дела легко смогут испечь неповторимые торты и пирожные.

УДК 64
ББК 36.99

ISBN 3-86605-423-8

Originaltitel: Kindergeburtstagskuchen
Genehmigte Lizenzausgabe der Verlagsgruppe
Weltbild GmbH
Abteilung Weltbild Buchverlag - Originalausgaben
© 2004 Verlagsgruppe Weltbild GmbH, Steinerne
Furt 67, D-86167 Augsburg
© «Мой Мир ГмбХ & Ко. КГ», издание
на русском языке, перевод, оформление, 2006



ISBN 3-86605-423-8



9 783866 054233

**МОЙ
МИР**

