

САМАЯ ВКУСНАЯ ВЫПЕЧКА



Искусство кулинарии

САМАЯ ВКУСНАЯ ВЫПЕЧКА



Ростов-на-Дону
ИД «Владис»
2010

УДК 641
ББК 36.91
С17

Самая вкусная выпечка / [сост. Л. П. Бушуева]. —
С17 Ростов н/Д : Владис, 2010. — 64 с. — (Искусство кули-
нарии).

ISBN 978-5-9567-0175-1

УДК 641
ББК 36.91

Искусство кулинарии

САМАЯ ВКУСНАЯ ВЫПЕЧКА

Составитель	Бушуева Лариса Павловна
Редактор	Рублёв С.
Обложка	дизайн-группа «Форпост»
Компьютерная верстка	Ильинов А.
Корректор	Барыбин Е.

Подписано в печать 24.11.2009.

Формат 84x108 $\frac{1}{32}$.

Тираж 7000 Заказ № 9370

ООО ИД «ВЛАДИС»

344064, г. Ростов-на-Дону, пер. Радиаторный, 9.

vladisbook@aanet.ru www.vladisbook.com

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ISBN 978-5-9567-0175-1

© ИД «Владис», 2010

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое тесто замешивают двумя способами: опарным и безопарным.

Для более сдобного теста лучше применять опарный способ, так как сдоба замедляет подъем теста. Безопарным способом готовят тесто с меньшим количеством сдобы и более мягкой консистенции; употребляют его для жарки во фритюре.

Опарный способ приготовления теста делится на две стадии: приготовление и брожение опары, приготовление и брожение теста.

Опарой называется жидкое тесто, которое замешивают из расчета полной нормы жидкости, половинной нормы муки и полной нормы дрожжей.

Жидкость (молоко или вода) должна быть теплой — не ниже температуры 28–30°C. В ней разводят дрожжи и муку, затем посуду с опарой наглухо завязывают салфеткой и ставят в теплое место для подъема приблизительно на 40–50 минут, так как время брожения опары будет зависеть от температуры, густоты замеса, качества муки, количества и качества дрожжей.

Перед употреблением дрожжи следует «подкормить»: для этого их разводят в небольшом количестве теплой воды или молока с одной чайной ложкой сахара и полстаканом муки, хорошо перемешивают (до густоты сметаны) и ставят в теплое место до появления «шапки» или увеличения объема массы в 3–4 раза. После этого дрожжи используют для замеса теста или опары. Количество дрожжей берется по количеству муки (средняя норма — на 1 кг муки от 20 до 40 г дрожжей); увеличение нормы дрожжей зависит от сорта замешиваемого теста. При хорошо подкормленных дрожжах опара быстро созревает,

увеличивается в объеме в 2 раза, поверхность ее покрывается пузырьками, а это признак того, что опара готова.

В готовую опару добавляют все остальные продукты по рецептуре. Тесто тщательно перемешивают в посуде, после чего выкладывают на доску, густо посыпанную мукой. Затем тесто выбивают руками до состояния эластичности, т. е. до тех пор, пока оно начнет легко отставать от рук. Выбитое таким образом тесто кладут обратно в посуду, обвязывают салфеткой и ставят в теплое место на 1,5–2 часа для созревания. В течение этого времени тесто обминают два раза на доске, как при замесе.

Определить готовность теста дело нелегкое, так как обычно оно имеет различную консистенцию, а это значит, что процесс брожения проходит неодинаково. Например, в жидком тесте брожение протекает быстрее, чем в густом, несдобное тесто тоже определяется не только по времени, а главным образом по признакам, характеризующим его зрелость: только что замешенное тесто бывает плотным, влажным и малоэластичным, при зрелом же состоянии тесто увеличивается в объеме в 1,5–2 раза, делается пышным, гладким и эластичным.

Безопасный способ приготовления включает одну стадию.

Все предназначенные по рецепту продукты замешивают сразу в полной норме (дрожжи так же, как и при опарном способе, следует подкормить). При этом способе замеса норма дрожжей несколько увеличивается по сравнению с нормой дрожжей при опарном способе. Так как дрожжи медленно размножаются в густом тесте, время первого подъема нужно удлинить, остальная часть процесса приготовления теста протекает так же, как и при опарном способе.

Разделка теста — один из важных моментов приготовления мучных изделий. От качества обработки теста зависит качество изделий.

Готовое тесто выкладывают на стол или доску, подпыленную мукой, и скатывают в длинный жгут, от которого затем отрезают отдельные куски, желательной равной величины. При разделке теста и формовке изделий

необходимо учитывать размеры будущих готовых изделий. Их объем обычно увеличивается, что зависит от качества муки, рецептуры, времени расстойки теста и температуры печи.

Сформованные изделия укладывают на металлический лист, смазанный жиром, ровными рядами. Лист ставят в теплое место на расстойку, так как при формовке изделия уплотняются. Продолжающееся брожение в тесте с выделением углекислого газа вызывает увеличение объема изделий.

Чтобы они во время расстойки не обветривались, их покрывают легкой салфеткой или куском марли. Чем быстрее расстается тесто, тем лучше получаются выпеченные изделия. Благоприятная для расстойки теста температура — 20–35 С, продолжительность расстойки колеблется от 20 до 60 минут.

При недостаточной расстойке при выпечке на изделиях образуются трещинки, сами изделия получаются тяжелыми, плохо пропеченными. Излишняя расстойка деформирует изделия, так как появляются крупные поры. Готовность теста при расстойке определяют простым способом. Расстоявшееся тесто, как было сказано выше, увеличивается в объеме, делается мягким. Если при легком надавливании пальцем углубление на поверхности теста быстро исчезает, то расстойка еще недостаточна. При нормальной расстойке углубление на тесте исчезает медленно.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Составные части заварного теста — вода или молоко, масло или маргарин, пшеничная мука, соль и яйца.

В тесто добавляют немного сахара и тертую лимонную цедру или красного перца и тертого сыра.

Основной рецепт

Продукты: 1,5 стакана воды, 75–100 г сливочного масла или маргарина, 0,5 чайной ложки соли, 180 г (1,5 стакана) муки, 4–5 яиц.

В небольшую кастрюлю наливают воду, добавляют масло или маргарин и соль, доводят до кипения, снимают кастрюлю с огня, в горячую жидкость засыпают муку и сильно перемешивают. Кастрюлю вновь ставят на огонь или горячую подставку и нагревают, помешивая, пока тесто не начнет отходить от стенок кастрюли и не образует тестяной ком. Дают тесту слегка охладиться, добавляют одно яйцо и тщательно перемешивают. Затем отбивают по одному оставшиеся яйца и кладут тертую цедру или красный перец и тертый сыр. После каждого яйца тесто взбивают до гладкости.

Готовое тесто должно быть однородным, блестящим и настолько густым, чтобы оно не расплывалось на противне. Если яйца крупные, то их надо брать на одно меньше.

Изделия выпекают сразу же после приготовления теста. Тесто кладут в корнетик из пергаментной бумаги или в шприц и отсаживают из них или выкладывают двумя ложками на смазанный маслом противень всевозможные фигуры. Противень ставят в духовку со средним жаром (210–220 С) на нижнюю решетку и выпекают 10–15 минут, затем температуру понижают до 200 С и выпекают еще 10–15 минут. К концу выпекания духовка выключается. Затем открывают дверцу и дают выпеченным изделиям чуть остыть. Если изделия из заварного теста удались, то внутри они полые и не опадают. Опавшие изделия на некоторое время ставят обратно в духовку, чтобы они вновь поднялись.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Компонентами слоеного теста являются пшеничная мука высшего сорта, сливочное масло или сливочный маргарин, яйцо, вода или молоко, лимонная, винная или уксусная кислота. Кислота способствует набуханию содержащегося в муке клеевого белка, что сообщает тесту эластичность. В тесто можно добавить также коньяк, и тогда кондитерские изделия будут особенно нежными на вкус и рассыпчатыми.

Слоеное тесто готовится в прохладном помещении.

Основные рецепты

Слоеное тесто: 250 г (2 стакана) муки, 0,5–0,7 стакана холодной воды, 0,5 яйца или 1 яичный желток, 0,3 чайной ложки соли, немного лимонной кислоты, 250 г сливочного масла.

Полуслоеное тесто: 250 г (2 стакана) муки, 0,7 стакана холодной воды или молока, 0,5 яйца, 0,3 чайной ложки соли, немного лимонной кислоты, 1 ст. ложка коньяка, 125–150 г сливочного масла или сливочного маргарина.

Приготовление слоеного теста состоит из трех различных операций.

1. Замешивание теста. Муку просеивают в миску или горкой на деревянную доску, в центре делают углубление. Взбитое яйцо, воду, соль и лимонную кислоту смешивают, вливают в углубление и вымешивают гладкое тесто. Поскольку мука не всегда одинаково набухает, то при необходимости добавляют немного муки или жидкости. При вымешивании в тесто можно положить также 1–2 ст. ложки масла. Тесто накрывают салфеткой и выставляют в холодное место не менее чем на 30 минут.

2. Подготовка масла. Холодное масло смешивают с 2–3 ст. ложками муки, раскатывают на посыпанной мукой доске или бумаге в виде квадрата или прямоугольника и также выкладывают в холодное место. Тесто и масляно-мучная масса должны быть одинаково крутыми. Если масляная масса окажется крепче, чем тесто, то при раскатывании масло не распределится равномерно между слоями, останется одним куском и во время выпекания может вытечь. Слишком мягкое масло при раскатывании выдавливается.

3. Раскатывание теста слоями. Тесто раскатывают так, чтобы получился квадратный кусок, вдвое больший, чем кусок масляной смеси, причем в середине он должен быть несколько толще, чем по краям. Подготовленную масляную смесь кладут посередине квадрата углом, края

теста загибают внутрь «конвертом». Затем тесто раскатывают, слегка нажимая, так, чтобы получился прямоугольник толщиной приблизительно 1,5 см, сворачивают втрое или вчетверо, накрывают влажной салфеткой, чтобы поверхность теста не сохла, и помещают на полчаса в холодное место. Тесто можно также раскатать прямоугольником, выложить посередине продолговатый кусок масляной смеси, покрыть его краями теста, свернуть еще раз, накрыть влажной салфеткой и положить в холодное место.

Охлажденное тесто вновь раскатывают, складывают и выдерживают 15 минут в холодном месте. Эту процедуру повторяют 3–4 раза. Муку при раскатывании употребляют умеренно, только для того, чтобы тесто не приставало к доске. Если муки много, то тесто становится слишком крутым, изделия из него плохо поднимаются и теряют вкус. Готовое тесто хранят в холодильнике или холодном месте.

Поскольку приготовление слоеного теста довольно сложный процесс и занимает много времени, можно упростить эту работу и приготовить скороспелое слоеное тесто.

Слоеное тесто быстрого приготовления: 250 г (2 стакана) муки, 200 г сливочного маргарина, 0,5–0,7 стакана холодной воды, 0,3 чайной ложки соли (1 чайная ложка сахара).

На доску просеивают муку, на нее кладут маленькие кусочки масла и мелко рубят ножом. Растворяют в холодной воде соль, а при желании также сахар, соединяют с мукой и маслом и быстро вымешивают гладкое тесто. Тесто накрывают салфеткой и держат несколько часов или до следующего дня в холодном месте. Изделия из рубленого слоеного теста получаются менее рассыпчатыми и нежными, чем из раскатанного теста. Перед выпечкой рекомендуется 2–3 раза раскатать тесто и сложить его в три или четыре слоя.

Готовое слоеное тесто раскатывают в тонкий пласт толщиной 3–5 мм и формируют из него изделия желе-

мой формы. При разделке мелких изделий целесообразно нарезать раскатанный пласт ножом на квадратные куски, тогда не останется обрезков, которые плохо подходят при вторичном раскатывании. Слоеное тесто нарезают острым ножом, тесторезкой или формой. Тупой нож сплющивает края теста, и поэтому нарезанные им изделия плохо расстаиваются. В центр квадратов кладут начинку, свертывают их карманчиком, трех- или четырехугольником, укладывают на сполоснутый холодной водой лист, смазывают яйцом и выпекают в жаркой (250°С) духовке до светло-коричневого цвета. В начале выпекания в течение 5–7 минут духовку открывать нельзя. Хорошее слоеное тесто увеличивается при выпечке в объеме в 6–8 раз, изделия из него получаются в меру румяными, нежными и рассыпчатыми.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Изделия из песочного теста имеют рассыпчатую структуру, поэтому и называются песочными. Приготовление песочного теста не требует особого труда. В состав теста кроме муки входят сливочное масло или маргарин, сахар и яйца.

Масло, сахар и яйца растирают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1–2 минуты тесто разделявают. Если оно нагрелось от рук, его надо охладить.

Высокое содержание жира в тесте обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении жиров изделия будут получаться более плотными и жесткими. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается.

Наилучшая температура для приготовления теста 15–20°С. При более низкой тесту затвердевает, и его трудно раскатать. При температуре выше 25°С масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов:

такое тесто крошится при раскатке, а приготовленные из него изделия получаются очень жесткими. Чтобы исправить такое тесто, нужно его хорошо охладить, подержать руки в холодной воде и быстро, в течение 2 минут, перемять тесто до пластичного состояния. Если тесто не становится пластичным, надо добавить в него яичный желток.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому все изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов толщиной 4–8 мм.

Перед раскатыванием немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формируют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол или доску, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают.

Песочные изделия выпекают при температуре 230–250°С до тех пор, пока тесто не приобретет золотистую окраску. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа. Если пласты в одном месте испеклись, а в другом тесто еще сырое, то на испеченные места сверху и снизу кладут листки бумаги и продолжают выпечку, пока весь пласт не пропечется.

Испеченные изделия из песочного теста очень нежны и легко ломаются. Большие пласты, которые потом склеивают кремами или фруктовыми начинками, нужно выпекать не на противнях, а на железных листах, с которых легче снимать испеченные пласты.

Фруктовыми начинками и заварными кремами можно склеивать теплые пласты, масляными кремами — только холодные.

Крошки, образующиеся при нарезании выпеченных песочных пластов, используют для обсыпки боковых сторон тортов и иногда пирожных.

Простое песочное тесто используют главным образом для пирожных и пирогов, прослаиваемых начинками и

кремами и глазированными помадой, тогда как для песочного печенья готовят ароматизированное песочное тесто, разрыхляемое содой. Это тесто имеет несколько иной вкус.

Основной рецепт

4 стакана муки, 1 стакан сахара, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки соды, ароматизаторы.

Для ароматизации песочного теста можно использовать на 1 стакан муки: 1 г ванильного сахара или 3–5 капель ванильной эссенции (ванильное тесто); цедру и сок 1/4 лимона, которые предварительно перемешивают с маслом и сахаром, или 3–5 капель лимонной эссенции, или 10–15 г лимонного ликера, или 15–20 г лимонных цукатов (лимонное тесто); 1–2 ст. ложки мелко растертого, слегка поджаренного очищенного или неочищенного миндаля, соответственно уменьшив количество муки, а также 5–8 капель миндальной эссенции (миндальное тесто); 1 чайную ложку какао-порошка и 1 чайную ложку сахарной пудры, уменьшив при этом на 1 чайную ложку количество муки (шоколадное тесто); 1 ст. ложку мелко нарубленных или пропущенных через мясорубку цукатов (цукатное тесто); 0,3 чайной ложки корицы или 0,2 ложки мелко растертой гвоздики, мускатного ореха, кардамона или имбиря (пряное тесто).

Кроме классического сладкого песочного теста можно приготовить также песочное тесто со сметаной, с творогом, на дрожжах.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Основными составными частями бисквитного теста являются яйца, сахар и мука. Иногда муку частично заменяют крахмалом, благодаря чему бисквит получается более пышным. Из вкусовых веществ применяются тертая лимонная или апельсиновая цедра, ванилин, горький

миндаль, порошок какао и т. п., из других продуктов — орехи, миндаль, панировочные сухари и др.

Качество выпеченного бисквита зависит от свежести яиц, продолжительности взбивания и правильного режима выпечки. Белки не взбиваются, если в них попадает немного желтка или жира. К белкам, которые долго стояли и стали водянистыми, добавляют немного соли, лимонной кислоты или несколько капель уксуса, чтобы они лучше взбивались.

Перед приготовлением теста форму или противень смазывают размягченным маслом и посыпают панировочными сухарями или мукой. Противень рекомендуется выложить белой бумагой, смазанной маслом, и посыпать ее панировочными сухарями или мукой. Если нижний жар в духовке слишком слабый, то бумагу не подкладывают.

Обычное бисквитное тесто

5 яиц, 125 г (5 ст. ложек) сахара, 100 г (5–6 ст. ложек) муки, тертая цедра лимона.

Бисквитное тесто с картофельным крахмалом

5 яиц, 200 г (1 стакан) сахара, 60 г (3 ст. ложки) муки, 75 г (3 ст. ложки) картофельного крахмала, тертая цедра 0,5 лимона (1 чайная ложка пекарского порошка).

Бисквитное тесто с какао

5 яиц, 200 г сахара, 125 г картофельного крахмала, 2–3 ст. ложки какао, ванильный сахар, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Бисквитное тесто с водой

4 яйца, 150 г сахара, тертая цедра 0,5 лимона, 4 ст. ложки горячей воды, 175 г муки.

Бисквитное тесто со сливочным маслом

4 яйца, 100 г сахара, 100 г муки, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, тертая лимонная цедра или ванилин.

Бисквитное тесто может быть приготовлено четырьмя способами.

1. Яичные белки отделяются от желтков так, чтобы в них не попал желток. К желткам добавляется 0,7 всего сахара, тертая лимонная цедра, и полученная масса взбивается деревянной ложкой или взбивалкой в светло-желтую пену. Белки взбивают в отдельной посуде, затем досыпают оставшийся сахар и продолжают взбивать еще несколько минут. Белок взбит достаточно, если при наклоне миски он не выливается. К желткам добавляют сначала 0,3 взбитых белков, затем, слегка помешивая, подсыпают муку. В последнюю очередь в тесто замешивают большую часть белков, чтобы оно было более пышным.

2. Белки отделяются, как и в первом случае, от желтков. Белки взбивают в плотную пену, добавляют постепенно сахар и взбивают еще несколько минут. Затем попеременно с мукой примешивают желтки. Желтки можно предварительно смешать с 0,3 сахара, взбивать не надо. Если к тесту добавляют воду, то ее смешивают с желтками, размягченное масло добавляют в готовое тесто.

3. Яйца отбивают в миску, растирают с сахаром, миску помещают в другую посуду в горячую воду или над горячей водой и, непрерывно взбивая, нагревают яичную массу до температуры 40–50 С. Затем миску ставят на стол, добавляют тертую лимонную цедру и продолжают взбивать до тех пор, пока пена не затвердеет и не остынет. Постепенно подсыпают муку и слегка перемешивают. При таком способе приготовления бисквит не опадает при выпекании. Этим способом целесообразно пользоваться и тогда, когда желток плохо отделяется от белка или когда желток попадает в белок.

4. Яйца отбивают в миску, добавляют 50 г (2 ст. ложки) сахара на каждое яйцо и взбивают, пока пена не станет светлой и не загустеет. Тогда подсеивают муку и слег-

ка перемешивают до получения однородного теста. Приготовление теста вручную требует много времени. Целесообразнее использовать миксер.

Если в бисквитное тесто кладут какао или пекарский порошок, то их предварительно смешивают с мукой. Изделия из бисквитного теста выпекают сразу же после замешивания.

Масляное бисквитное тесто

Масляный бисквит отличается от обычного способом приготовления и тем, что в состав его, кроме муки, сахара и яиц, входит большое количество масла. Поэтому масляный бисквит имеет более плотный мякиш. Из масляного бисквита готовят торты и пирожные, а главным образом, кексы — изделия, отличающиеся большой сдобностью.

Тесто готовят следующим образом. Масло с сахаром взбивают лопаточкой до побеления, затем, продолжая взбивание, добавляют в три — пять приемов желтки. В отдельной кастрюле взбивают охлажденные белки так, чтобы они держались на поднятом венчике. Половину взбитых белков перекладывают в массу из масла, сахара и желтков и слегка перемешивают, затем добавляют муку и остальные белки и замешивают однородное тесто.

Выпекают масляный бисквит в любых не очень больших формах, на сковороде, противне.

Формы следует смазать изнутри разогретым маслом, обсыпать мукой или мелко нарубленным миндалем (орехами) и наполнить тестом до $\frac{3}{4}$ их высоты.

Выпекая пласты бисквита для тортов или пирожных, можно пользоваться бумажными формами (круглыми или четырехугольными), которые очень легко изготовить. Толщина размазки теста для пластов не должна превышать 5–7 мм.

Тонкие размазки быстро пропекаются, и тесто в них не оседает. Круг с тестом кладут на противень.

Размазки тоньше 10 мм и мелкие изделия выпекают 10–20 минут при температуре 200–220°C, а крупные — 35–50 минут и более при температуре 190–200°C.

Во время выпекания, особенно вначале, нельзя допускать сострясения бисквита, в противном случае он опадет.

БЕЛКОВОЕ ТЕСТО

Белковое тесто готовят, взбивая белки с сахаром. Оно не похоже на обычное тесто, а представляет собой воздушную массу. Из белкового теста готовят меренги — легкие, хрупкие лепешки — или коржи.

В состав белкового теста не вводят химические разрыхлители, поскольку пористую структуру изделиям придают взбитые яичные белки. В белковое тесто добавляют ванилин, какао, кофе, орехи, миндаль, иногда желе или варенье.

Чтобы тесто вышло воздушным, яйца должны быть абсолютно свежими. Яичные белки очень осторожно отделяют от желтков, чтобы ни одна капля желтка не попала в посуду. Посуда, в которой взбиваются белки, венчик или рабочие части миксера должны быть безупречно чистыми. Перед взбиванием белки охлаждают до 2 С. Посуду используют эмалированную, стеклянную или керамическую, лучше со сферическим дном, достаточно глубокую, потому что белки увеличиваются в объеме в 7 раз.

Сначала белки взбивают без сахара в крепкую, устойчивую пену. Затем, не прекращая взбивания, постепенно, тонкой струйкой или в 2–3 приема, вводят сахар. Белки с сахаром не взбивают слишком долго, чтобы масса не стала плотной и не осела. Продолжительность взбивания зависит от количества белков и сахара, а также инвентаря, который используется для этого.

Взбитую белковую массу выкладывают ложкой или резной трубочкой в виде фигур различной формы на смазанный маслом и посыпанный мукой лист либо на лист, застеленный промасленной пергаментной бумагой, и сразу же выпекают, иначе масса может осесть.

Чтобы получить корж, взбитую массу выкладывают на лист, застланный промасленной бумагой, разравнивают по всему листу и выпекают. Во время выпекания кор-

жи накалывают вилкой или кончиком ножа по всей площади, чтобы предохранить их от разламывания. Чтобы бумага легче отходила от изделий, под нее кладут на 2–3 минуты чуть влажную салфетку.

Лист с изделиями ставят в холодную духовку и подсушивают их 1,5–2 часа при температуре не выше 100°C. При более высокой температуре поверхность изделия быстро затвердевает, середина получается влажной, тягучей. После выпекания изделия мгновенно садятся, уменьшаются в объеме и становятся плоскими. Духовку во время выпекания можно открывать и снимать изделия с листа постепенно, по мере их готовности.

Готовые изделия легкие, сухие. Их можно сравнительно долго хранить, поэтому меренги для украшения тортов и коржи выпекают заранее.

БУЛОЧКИ

На 1 кг муки — $1/2$ стакана молока, 150–200 г масла или маргарина, 2 яйца, $3/4$ стакана сахара, $3/4$ чайной ложки соли, 30 г дрожжей.

В посуду для теста влить $2^{1/2}$ стакана теплого молока (или воды), растворить в нем дрожжи и, помешивая, всыпать половину взятой муки. Вымесить, чтобы не было комков, накрыть посуду полотенцем или салфеткой и поставить в теплое место.

Когда опара подойдет, положить в нее соль, сахар, разогретое масло или маргарин (можно добавить 2–3 яйца, ванилин или кардамон в порошке), размешать, добавить остальную муку и хорошо вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды и веселки.

После этого посуду с тестом снова накрыть и вторично поставить в теплое место для подъема. После того как тесто увеличится в объеме вдвое, выложить его на доску, посыпанную мукой, и разделить в виде шариков весом примерно 50–60 г. Разделанное тесто уложить на лист или противень, слегка смазать маслом, дать булочкам подняться в теплом месте и затем смазать их взбитым яйцом и поставить на 12–15 минут в жаркий духовой шкаф для выпечки.

БУЛОЧКИ-«ШАНЕЖКИ»

На 1 кг муки — $1^{1/2}$ стакана молока, 5 яичных желтков, $1^{1/2}$ стакана сахара, 300 г масла или маргарина, $1/2$ чайной ложки соли, 40 г дрожжей.

Для смазывания булочек: по 1 ст. ложке сметаны, муки и масла, $1-1^{1/2}$ ст. ложки сахара.

В теплом молоке развести дрожжи, всыпать половину муки и поставить опару. Когда опара увеличится в объеме примерно в два раза, положить соль и яичные желтки, стертые добела с сахаром, размешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Затем прибавить растопленное масло или маргарин, тесто вымесить так, чтобы оно отставало от стенок посуды и веселки. После этого тесто опрavitь, слегка посыпать мукой, накрыть и поставить в теплое место для подъема; когда оно увеличится вдвое в объеме, выложить его на доску и разделить из него маленькие булочки, положить их на лист, слегка смазанный маслом, и дать им подняться в теплом месте. Для смазывания булочек ложку сметаны смешать с таким же количеством муки и ложкой растопленного масла; полученной массой смазать поверхность булочек, посыпать сахаром и поставить в духовой шкафу на 12–15 минут для выпечки.

БУЛОЧКИ С ИЗЮМОМ (20–25 ШТ.)

1/4 л молока, 30 г дрожжей, 75 г сахара, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки измельченного кардамона или 1 чайная ложка тертой цедры, 75–100 г сливочного масла или маргарина, 450–500 г муки, 100–150 г изюма, яйцо для смазывания, миндаль или орехи для посыпания.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко и половину всей взятой муки и поставить подниматься. Опару соединить с приправами, солью, взбитым с сахаром яйцом, постепенно подсыпая муку и прибавляя размягченное масло и, наконец, промытый, обсушенный и обвалянный в муке изюм. Вымесить гладкое тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место подниматься. Во время подъема тесто 1–2 раза опрavitь. Из хорошо поднявшегося теста сформовать маленькие булочки, выложить их на смазанный маслом лист, дать подойти, смазать яйцом или яичным желтком, посыпать нарезанным полосками миндалем или

рублеными орехами и выпекать в жаркой духовке 10–12 минут.

ВАТРУШКИ (20–25 ШТ.)

Для теста: $\frac{1}{4}$ л молока, 30 г дрожжей, 1–2 ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 75 г сливочного масла или маргарина, 450 г муки.

Для творожной начинки: 500 г (2 пачки) творога, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки растопленного масла, 1 ст. ложка муки, тертая лимонная цедра или ванилин, яйцо для смазывания.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко, соль, оставшийся сахар, растопленное масло и муку, вымесить тесто и дать ему подойти. Яйца взбить с сахаром, добавить творог, сметану, растопленное масло, муку и заправить лимонной цедрой или ванилином.

Из подошедшего теста разделить булочки и положить их на смазанный маслом лист на расстоянии 4 см друг от друга. После расстойки сделать посередине булочек донышком стакана углубление и заполнить его творожной массой. Затем смазать ватрушки яйцом и выпечь.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 50 г дрожжей, 150 г сливочного масла (маргарина), соль по вкусу.

Для начинки: 500 г свежей капусты, 1 морковь (средняя), 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла.

На смазку пирога: $1/2$ яйца, 1 ст. ложка сливочного масла.

Дрожжевое тесто приготовить безопарным способом. Разделить его на две части. Одну часть выложить на смазанный маслом противень, выровнять поверхность, сверху уложить начинку. Для приготовления начинки свежую белокочанную капусту, зачистив от верхних грубых листьев, мелко порубить, посолить и хорошо перетереть руками. Через 3–5 минут отжать сок. В капусту добавить натертую на терке с крупными отверстиями морковь, рубленые вареные яйца, растопленное сливочное масло. Всю массу хорошо вымешать. На начинку уложить вторую часть теста, защипать края и поставить на холод на 30 минут. Поверхность пирога смазать яйцом и выпекать в духовке при 180°C 50 минут. Готовый пирог смазать маслом, накрыть чистой тканью и дать немного постоять.

ПИРОГ С РЫБОЙ

Для теста: $2\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки масла, 2 яйца, $1/2$ чайной ложки соли, $3/4$ стакана молока или воды, 15 г дрожжей.

Для начинки: 600 г филе рыбы, 1 крупная головка репчатого лука, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Приготовить дрожжевое опарное тесто, разделить его на две равные части, раскатать каждую часть в форме шара и оставить на некоторое время в теплом месте на расстойку. После этого одну часть теста раскатать в пласт прямоугольной формы толщиной 1 см. Тесто слегка посыпать мукой, завернуть на скалку и разложить на смазанном жиром противне. На тесто положить кусочки сырого рыбного филе, посыпать солью, перцем, пассерованным луком, закрыть вторым раскатанным пластом теста, швы по бокам плотно соединить и поставить пирог на 20–25 минут для расстойки. Затем смазать его яйцом, проколоть в нескольких местах ножом для выхода пара и выпекать при температуре 210–230 С в течение 35–40 минут. Готовый пирог смазать маслом и перед подачей разрезать на порции.

ПИРОГ С КУРЯТИНОЙ ОСОБЫЙ

1 кг дрожжевого теста, 800 г куриного мяса с потрохами без костей, 3 ст. ложки риса, 2 луковицы, 3 ст. ложки масла, 1 яйцо для смазки, соль и перец по вкусу.

Приготовить не очень крутое дрожжевое тесто, разделить на 2 части и раскатать в пласты толщиной примерно в 5 мм. Один пласт положить на противень, смазанный маслом, на него положить слой начинки, накрыть вторым пластом, края прижать или зацепить. Поверхность пирога смазать яйцом, можно украсить фигурками из теста, дать пирогу слегка подняться, сделать в нескольких местах проколы и тут же поставить в печь. Выпекать 30 минут при температуре 220–230°С.

СВАДЕБНЫЙ КАЛАЧ

4 кг муки, 2 л молока, 100 г дрожжей, 6 яиц, стакан постного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Дрожжи растворить в теплом молоке с сахаром и несколькими ложками муки до густоты сметаны, посыпать

тонким слоем муки, поставить в теплое место и прикрыть полотенцем. Когда опара подойдет, вбить яйца, всыпать муку, соль и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Тогда влить подсолнечное масло, вымешать и поставить в теплое место. Как только тесто подойдет, снова перемешать (чем дольше, тем лучше) и еще раз поставить, чтобы подошло.

В зависимости от желаемой величины сделать один или несколько калачей. Тесто, предназначенное на один калач, поделить на три-четыре части, раскатать в длинные валики и из середины начинать плести косу — втрое или вчетверо. Заплетенную косу скрутить в колесо, положить в смазанную жиром круглую форму и поставить, чтобы подошла. Чтобы калач блестел, смазать его дважды яйцом и печь в горячей духовке (210–220°) 1 час. Если на калаче будут появляться трещины, смазывайте их яйцом.

ПИРОГ К ЧАЮ

2 стакана муки, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{2}$ стакана молока или воды, 10 г дрожжей, 2 стакана изюма, $\frac{1}{2}$ стакана цукатов, цедра 1 лимона или апельсина, $\frac{1}{2}$ стакана орехов, 1 ст. ложка масла для смазки.

Приготовить дрожжевое опарное тесто. В конце замеса добавить в тесто изюм, нарезанные кубиками цукаты и цедру. Готовое тесто скатать в круглый шар, сформовать продолговатый батон, дать ему 10 минут расстояться. Затем сделать скалкой по длине батона 2 широких углубления и сложить пополам в длину, после чего еще раз прижать скалкой. Пирог положить на смазанный жиром противень и дать расстояться. После этого смазать яйцом, посыпать рублеными орехами и выпекать при температуре 210–220°С. Готовое изделие смазать сливочным маслом. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой с ванилином.

ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ

350 г муки, 20 г дрожжей, 180 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ лимона, 50 г рома, 8 яиц, 300 г сахара, 100 г ядер грецкого ореха, 80 г панировочных сухарей, 1 кг персиков, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 300 г молока.

Из 20 г дрожжей, 50 г сахара, теплого молока приготовить опару и поставить для увеличения в объеме. Затем перемешать ее с 200 г муки и оставшимся молоком. 150 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 50 г сахара, 50 г рома, тертую лимонную цедру и сок хорошо вымесить, затем добавить опару и продолжать тщательно вымешивать все продукты до образования однородной массы.

Противень смазать маслом, наполнить тестом и поставить его на расстойку. Выпекать изделие в горячей печи. Выпеченный пласт посыпать смесью из 100 г сахара, 100 г молотых ядер ореха, панировочных сухарей, корицы и гвоздики, а сверху уложить очищенные от кожицы, нарезанные дольками персики.

В глубокую посуду разбить 5 яиц, добавить 100 г сахара и мутовкой взбить над паром, пока масса нагреется. Затем снять ее с пара и продолжать взбивать до полного охлаждения. Ко взбитым сладким яйцам досыпать 100 г муки, затем положить топленое, но не теплое сливочное масло. Этой массой залить персики и хорошо запечь в печи. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой, нарезать ломтиками.

СЛАДКИЙ ПИРОГ

3 стакана муки, 4–5 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек масла, $\frac{3}{4}$ стакана молока или воды, $\frac{1}{3}$ чайной ложки соли, 3 яйца, 20 г дрожжей, 350 г начинки.

Приготовить тесто опарным способом. Готовое тесто раскатать слоем в 1 см, положить на смазанный маслом противень или сковороду с тонким дном. Обрезать лишнее тесто, положить на раскатанное тесто начинку и загнуть края на 1,5–2 см. Поверх начинки сделать из поло-

сок теста плетенку, концы полосок смазать яйцом. Затем поставить на 10–15 минут в теплое место для расстойки. После этого смазать поверхность пирога яйцом и выпекать при 230–240°C в течение 20–30 минут. Готовый пирог осторожно снять с противня, уложить на доску и, остывший, разрезать на кусочки, посыпав сахарной пудрой с ванилином. Для начинки можно использовать повидло, варенье, джем, яблоки.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Для теста: 1 стакан муки, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо (желток), 5 ст. ложек масла сливочного, 1 ст. ложка воды холодной, соль.

Для начинки: 5 ст. ложек творога (или сырковой массы), $1/2$ стакана сливок 10%-ных (или молока), 2 яйца, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка цедры апельсиновой тертой.

Муку, сахар, соль смешать, разровнять и сделать в центре ямку, куда вылить желток, растопленное масло, воду. Месить руками, пока тесто не соберется в комок. Поставить его в холодильник на 2 часа или на ночь. Затем раскатать слоем толщиной 0,3 см. В форму для выпекания торта положить смазанный маслом пергамент так, чтобы он закрывал и боковые стенки, поместить на него раскатанное тесто. Разровнять по дну и стенкам формы и поставить минут на 30 в холодильник. После этого наколоть тесто вилкой, вырезать пергамент по размеру образованной в тесте выемки и насыпать на пергамент сырой рис, фасоль или горох, которые не дают тесту во время выпекания подниматься. Поместить форму в нагретую до 200°C духовку минут на 20 (тесто должно подрумяниться). Апельсиновую цедру ошпарить кипятком, чтобы удалить горечь, белки взбить в воздушную, но не сухую пену, желтки растереть с сахаром до бела. Протертый сквозь сито творог, сливки (или молоко), желтки, цедру и белки смешать и вылить в выпеченную из теста форму. Поставить пирог в нагретую духовку минут

на 20 (на пироге должна образоваться румяная корочка). Когда остынет, подать к столу.

ПИРОГ С ВИШНЯМИ ПОД БЕЛКОВОЙ ПЕНОЙ

Для теста: 300 г муки, 150 г маргарина, 2 желтка, 2 ст. ложки сахара, 2–3 ст. ложки сметаны, 2–3 ст. ложки сухарей.

Для начинки: 500 г вишни, 500 г сахара, ванилин.

Для белковой пены: 2 белка, 50 г сахарной пудры.

Маргарин перемешать с мукой, добавить сахар, желтки, сметану и замесить тесто. Раскатать его, выложить в смазанную жиром форму, наколоть вилкой, посыпать сухарями, положить вишни без косточек, посыпать их сахаром с ванилином и выпекать в горячей духовке 30 минут. Затем покрыть вишни пеной, взбитой из белков и сахарной пудры, и снова поставить пирог в духовку, чтобы пена немного подсохла.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ

Для теста: 250 г муки, 250 г вареного картофеля, 120 г смальца, 120 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 пачка порошка для печенья, $\frac{1}{2}$ пачки ванильного сахара, фруктовое повидло.

Из всех продуктов, кроме повидла, вымесить тесто, разделить на две части и одну из них уложить в противень равномерным пластом. Сверху на него положить фруктовое повидло (любое) толщиной в палец, накрыть вторым пластом и проколоть в нескольких местах вилкой.

Выпекать пирог в горячей печи при высокой температуре. Готовый пирог нарезать квадратиками и посыпать ванильным сахаром.

ПИРОЖКИ ЖАРЕННЫЕ

Для теста: на 1 кг пшеничной муки — $2\frac{1}{2}$ стакана молока или воды, 2–3 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сахара, 2 яйца, 1 чайную ложку соли, 30 г дрожжей.

Приготовить тесто опарным или безопарным способом.

За время подъема теста нужно приготовить начинку с таким расчетом, чтобы, как только будет готово тесто, сразу приступить к разделке пирожков.

Готовое опарное или безопарное тесто для пирожков разрезать на куски весом примерно 40–50 г, раскатать их, придавая форму шарика, дать им немного подняться. Затем каждый шарик раскатать в виде лепешки толщиной 0,5–1 см, положить на ее середину начинку, соединить края теста и защипать.

Пирожки сложить на доску или пирожковый лист, посыпанный мукой, и дать им подняться в теплом месте.

После этого жарить пирожки на сковороде с растопленным коровьим или растительным маслом, переворачивая их с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились.

БЕЛЯШИ

Для теста: на 500 г муки — 1 стакан молока или воды, 15 г дрожжей и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для фарша: 400 г мяса (мякоти), 2–3 головки лука, 100 г жира для жаренья (масла топленого, растительного или маргарина), соль.

Приготовить дрожжевое тесто и разделать его в виде небольших лепешек. Одновременно приготовить мясной фарш. Для этого мясо нарезать небольшими кусочками, мелко порубить или пропустить через мясорубку и смешать с мелко нарезанным луком, добавив соль и перец. На середину лепешек положить 1 ст. ложку фарша и защипать края теста, придавая ему форму ватрушки. Приготовленные беляши обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с маслом (сначала со стороны открытой), после чего переложить их на блюдо.

ПИРОЖКИ (ПО-КАРЕЛЬСКИ)

Для теста: 250 г муки, 125 г воды или молока, 30 г растительного масла, 10 г дрожжей, 5 г сахара, соль.

Для начинки: 200 г рыбного филе (треска, форель), 20 г масла растительного, соль.

В небольшом количестве теплой воды или молока растворить соль и сахар, развести дрожжи, влить оставшуюся жидкость, всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием вымешивания добавить растительное масло. Дать тесту подойти в теплом месте, после чего раскатать его в лепешки толщиной 1 см. Положить на середину каждой лепешки кусочек рыбного филе, посолить, сбрызнуть растительным маслом. Тесто завернуть, защипать края фигурным швом и выпечь в духовом шкафу.

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ

НАЧИНКА ИЗ МЯСА И ЯЙЦА

270 г мяса (мякоти), 3 г муки, 15 г маргарина столового, 20 г лука репчатого, $\frac{2}{3}$ яйца, соль, перец черный молотый.

Сырое мясо пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Измельченное мясо и поджаренный лук тщательно перемешать, положить на противень слоем 3–4 см и припустить. Готовое мясо вторично пропустить через мясорубку, добавить белый соус, черный молотый перец и рубленые яйца.

НАЧИНКА ИЗ ЛИВЕРА

230 г легкого, 90 г сердца, 3 г муки, 15 г маргарина столового, 20 г лука репчатого, соль, перец черный молотый.

Подготовленный ливер промыть. Легкие нарезать на куски по 300–400 г, а сердце — на мелкие кусочки. Нарезанный ливер варить в подсоленной воде при закрытой крышке до готовности. Затем пропустить через мясорубку, добавить пассерованный репчатый лук, поло-

жить на противень с маргарином, заправить солью, черным молотым перцем и, размешивая, хорошо прогреть, после чего остудить.

НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ

260 г рыбного филе, 40 г лука репчатого, 2,5 г муки, 25 г маргарина или масла сливочного, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Филе рыбы с кожей без костей нарезать на куски и припустить. Готовую рыбу измельчить, добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, зелень петрушки, черный молотый перец, соль, белый соус и перемешать.

НАЧИНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И ГРИБОВ

200 г капусты свежей, 20 г лука репчатого, 15 г грибов сушеных, 30 г маргарина, $1/2$ яйца, перец черный молотый, соль.

Сушеные грибы замочить в воде, отварить, отцедить и нарезать соломкой. Капусту тонко нашинковать, соединить с мелко нарезанным репчатым луком, добавить грибной отвар и тушить смесь с жиром до готовности. Добавить грибы, сырое яйцо, соль, перец.

НАЧИНКА ИЗ ТВОРОГА

250 г творога, $1/2$ яйца, 50 г сахара, 20 г сливочного масла, соль.

Творог протереть через сито, добавить сахар, яйца, растопленное сливочное масло, соль и все тщательно перемешать. Можно положить в творог по вкусу ванилин, изюм, нарезанные цукаты.

РАССТЕГАИ С МЯСОМ

3 кг сдобного дрожжевого теста.

Для фарша: 1 кг мяса без костей, 2–3 луковицы, 1–2 моркови, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо; соль, перец и зелень по вкусу.

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом, разделить на шарики массой 200–250 г, дать расстояться 5–10 минут и раскатать в круглые лепешки. На середину каждой лепешки положить фарш и защипать края веревочкой так, чтобы середина осталась открытой. Затем положить на противень, смазанный жиром, дать расстояться, смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 230–240 С в течение 8–10 минут.

Фарш. Мясо пропустить через мясорубку и обжарить, помешивая, до готовности. Отдельно поджарить лук до кремоватого цвета, смешать с мясом и пропустить через мясорубку еще раз. Добавить мелко нарезанную морковь, зелень, посолить, поперчить и перемешать.

КУЛЕБЯКА

На 1 кг муки — $1\frac{3}{4}$ стакана молока, 50 г дрожжей, 100–125 г масла, 4–5 яичных желтков, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Кулебяка отличается от пирога своей формой: она должна быть более узкой и высокой, тогда как пирог обычно делается широким и плоским. Кроме того, кулебяку иногда готовят с двумя или тремя различными начинками, располагая их слоями, например: слой отварного риса, затем слой мясного фарша и, наконец, слой крутых яиц, нарезанных кружочками. Для того чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не

получился влажным, на тесто кладут менее влажный фарш, как например рис, рассыпчатую кашу, а сверху — более влажный и сочный мясной или рыбный фарш.

Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, но более крутое и сдобное, чем обычно, раскатать полосой по длине противня или листа (толщиной 1 см, а по ширине 20 см), положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста во всю его длину узкой полосой начинку, поднять края теста, соединить их и защипать; затем, приподняв полотенце за края, переложить осторожно кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом. Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их поперек на некотором расстоянии одна от другой. Чтобы полоски теста лучше держались на кулебяке, концы и середину их с нижней стороны нужно смазать яйцом. После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в двух-трех местах проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф. Выпекается кулебяка в течение 35–45 минут. Кулебяку снять с противня, покрыть полотенцем, чтобы она, остывая, сохранила мягкую корочку.

МЕДОВЫЙ ТОРТ

Для теста: 120 г меда, 3 яйца, 70 г манной крупы, 50 г молотых ядер грецкого ореха, немного молотой корицы и гвоздики, 220 г сахара.

В яичные белки, взбитые в крепкую пену, ввести горячий мед и взбивать массу до охлаждения. Растереть яичные желтки с 20 г сахара, добавить к ним пенистый мед, манную крупу, молотое ядро ореха, гвоздику и корицу. Форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой и наполнить хорошо вымешанной тортовой массой. Выпекать изделие при средней температуре примерно 30 минут, теплым вынуть из формы и покрыть сахарной глазурью, приготовленной из 200 г сахара.

ТОРТ «СТВОЛ ДЕРЕВА»

Для теста: 9 яиц, 230 г сахара, 40 г какао, 70 г муки, немного соды.

Для крема: 150 г сливочного масла, 50 г крепкого черного кофе, 50 г шоколада или какао, 2 яйца, 100–150 г сахара.

Яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить к ним соду, муку, какао и крепкую пену из яичных белков. Большой противень смазать маслом, посыпать мукой, наполнить подготовленной массой и выпекать ее при средней температуре. Выпеченное тесто разрезать на 3 длинных пласта и переслоить их кремом. На верхний пласт также выложить крем, сформовать гладкую выпуклую поверхность и на ней вилкой провести извилистые продольные линии. Подготовленный таким образом торт поставить в холодное место.

Способ приготовления крема: холодное сливочное масло тщательно растереть с 2 яйцами и хорошо вымешать с черным кофе, растопленным на пару шоколадом или разведенным в небольшом количестве молока какао-порошком и сахаром.

ТОРТ «МУШКЕТЕРЫ»

Для теста: 5 яиц, 180 г сахара, $1/2$ пачки ванильного сахара, 250 г сливочного масла, 150 г муки, 1 ст. ложка белых сухарей, 1 пачка порошка для печенья.

Для прослойки и крема: вишневое или малиновое варенье, молотые ядра грецкого ореха, 60 г сахарной пудры, 2 яйца, 2 ст. ложки молока, $1/2$ пачки ванильного сахара, 60 г тертого шоколада, 60 г сливочного масла.

5 яичных желтков, сахар и ванильный сахар взбить в пену, добавить к ней растертое добела сливочное масло, просеянные сухари, смешанный с мукой порошок для печенья и крепкую пену из 5 яичных белков.

Форму для выпечки тортов смазать сливочным маслом, посыпать сухарями и выпечь в ней при средней температуре четыре одинаковых круглых пласта.

Торт приготовить таким образом: нижний пласт покрыть кремом, второй — фруктовым повидлом, а сверху посыпать молотым орехом, третий пласт намазать снова кремом. Весь торт покрыть кремом и посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления крема: 60 г сахарной пудры растереть с двумя яйцами в пену, добавить к ней 2 ст. ложки молока, ванильный сахар и сварить густую массу. Помешивая, охладить ее, добавить тертый шоколад, сливочное масло и все растереть в однородную массу.

ТОРТ «БЕЗДЕЛУШКА»

Для теста: 300 г масла или маргарина, 3 яйца, 300 г сахара, 300 г сметаны, 300–400 г муки, $1/2$ кг яблок, $1/2$ чайной ложки соды.

Масло, желтки и 100 г сахара растереть до получения пышной массы. Положить сметану (размешав в ней соду), муку. Вымесить тесто, переложить в форму и поставить в духовку. Очищенные от кожуры яблоки разрезать на одинаковые дольки и поварить 3 минуты в подслащенной воде, вынуть, дать стечь жидкости. Взбить в пену белки с сахаром. На охлажденный корж положить яблоки и залить белками, на 15 минут поставить торт в слабо нагретую духовку, дать белкам подсохнуть.

ТОРТ «ТВОРОЖНЫЙ»

Тесто на 8 коржей: 2 стакана сахара, 2 яйца, 2 чайные ложки соды, 2 пачки творога (500 г), 2 стакана муки, 1 стакан муки на раскатку коржей.

Для крема: 1¹/₂ стакана молока, 1¹/₂ стакана сахара, 4 яйца, 6 чайных ложек крахмала, 10 чайных ложек (чуть с горкой) муки.

Замесить тесто из яиц, сахара, соды, творога и муки. Разделить на 8 кусков. Каждый кусок раскладывать на смазанный горячий противень, разминая руками как можно тоньше. Печь до золотистого цвета, снимать горячими и остудить.

Крем: сахар, яйца, муку и крахмал перемешать, разбавить стаканом молока до образования однородной массы. Все влить в кипяченое молоко, прокипятить, остудить. Смазать этим охлажденным кремом коржи. Верхний слой намазать кремом, разровнять и посыпать какао.

КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ

Для теста: 2 яйца, 300 г сахара, 200 г муки, 50 г крахмала, 1¹/₂ чайной ложки пекарского порошка, 2 желтка, ваниль, 100 г масла.

Для крема: 400 г сыра, 500 г сметаны, 1 кг хорошей клубники, 6 чайных ложек желатина.

Отделить белки от желтков, белки поставить в холодное место. С 2 желтками смешать 100 г сахара, 2 ложки

горячей воды и хорошо взбить. Прибавить 50 г муки, смешанной с порошком, ванилином и крахмалом. Все это перемешать со взбитой из белков пеной, положить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Печь на среднем огне в духовке 20 минут. Когда подрумянится, вынуть из печи и охладить. Из остальной муки 2 желтков и 50 г сахара замесить с ванилью тесто и поставить на 30 минут в холодильник. Выпечь корж и положить его на пергаментную бумагу горячим.

Протереть 250 г клубники через сито, смешать с сыром и сахаром, добавить сметану и разведенный желатин. Массу легко перемешать. На корж намазать половину массы, сверху положить бисквитный корж и выложить остальную массу. Украсить ягодами клубники.

ВИШНЕВЫЙ ТОРТ

Для теста: 6 яиц, 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 75 г миндаля (можно и без него), ваниль, 4 ст. ложки какао (с верхом), 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки крахмала, сода на кончике ножа.

Для начинки: 400 г сметаны, 750 г вишни и сироп от вишневого варенья.

В размягченное сливочное масло положить сахар, яйца, натертый миндаль, ваниль, какао, муку, крахмал, соду, замесить тесто. Оно получится довольно жидкое, как на оладьи. Заполнить форму с отверстием посередине, выпекать в умеренно жаркой духовке 30–40 минут. Перевернуть на тарелку, когда остынет. Разрезать на 3 круга, нижний слой пропитать сиропом из варенья. Смазать взбитой с сахаром сметаной, уложить слой вишен без косточек. Накрыть вторым кругом, пропитать сиропом, смазать сметаной и т. д. Когда накроете третьим кругом, украсить весь торт взбитой сметаной и по окружности наверху уложить вишни с косточками, украсить натертым на крупной терке шоколадом. Этот торт выглядит очень празднично.

«МУРАВЕЙНИК»

Для теста: $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 200 г муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды.

Крем: 1 банка сгущенного молока, 200 г масла, 1 стакан орехов.

Замесить крутое тесто, соду загасить уксусом. Тесто поместить на 2 часа на холод, пропустить через мясорубку, выпечь на противне, дать остыть, измельчить. Полученную крошку перемешать с кремом, уложить на блюдо, придав форму горки. Сверху посыпать сахаром.

Банку молока варить 2 ч, остудить, взбить с маслом, всыпать орехи, перемешать.

ТОРТ МЕДОВЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ

Для теста: 150 г меда, 9 ст. ложек манной крупы, 100 г сахарной пудры, 7 яиц, 40 г шоколада, 3 ст. ложки теплой воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, гашенной уксусом.

Для крема: 2 ст. ложки меда, 250 г сливочного масла, 2 яйца, 70 г сахарной пудры, 40 г шоколада.

Шоколад вместе с медом распустить на пару, постоянно помешивая. Добавить сахарную пудру, воду, желтки и взбить до появления пены. Отдельно взбить в стойкую крепкую пену белки, добавлять их небольшими порциями в подготовленную массу вместе с манной крупой и разрыхлителем. Получившееся тесто выложить в подготовленную для выпечки форму и выпекать в духовке на среднем огне до готовности.

Готовую основу торта хорошо охладить, разрезать горизонтально на пласты, смазать каждый пласт густым шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны торта также смазать кремом и покрыть белой помадкой. Украсить торт цветным фруктовым желе.

Для приготовления шоколадного крема размельченный шоколад, 1 яйцо, 1 желток и сахарную пудру взбивать в эмалированной посуде на пару, пока шоколад полностью не растопится и смесь не загустеет. Масса долж-

на быть доведена до кипения, но не кипятить. Отдельно смешать сливочное масло с медом, постепенно добавив их в остывшую шоколадную массу и хорошо взбить.

ТОРТ МЕДОВЫЙ ЛИМОННЫЙ

Для теста: 1 яйцо, 50 г меда, 100 г муки, сода на кончике ножа.

Для крема: 250 г сливочного масла, 250 г мелкого сахарного песка, $\frac{1}{2}$ л молока, 3 ст. ложки муки, сок и цедра большого лимона.

Смешать все продукты до получения крутого теста, разделить 4 пласта и выпечь (лучше на дне перевернутой кастрюли, слегка смазав его маслом).

Масло растереть ложкой. Отдельно смешать муку с небольшим количеством молока, поставить на слабый огонь, постепенно вливать остальное молоко, постоянно размешивая, до загустения массы. Крем, не прекращая размешивать, охладить, добавить подготовленное масло, тщательно взбить, добавить лимонный сок и цедру.

Подготовленные пласты смазать кремом, соединить вместе, положив их один на один. Поверхность и бока торта также покрыть кремом. По поверхности торта разложить тонкими кружочками нарезанный лимон. Слегка нагреть немного меда и полить им кружочки лимона.

ТОРТ «КРАСНАЯ ГОРКА»

Для теста: 1 стакан муки, 80 г сливочного масла или маргарина, 6 яиц, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли, $\frac{2}{3}$ стакана воды или молока.

Для крема: 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки сгущенного молока.

Из всех продуктов рецепта приготовить заварное тесто. Двумя чайными ложками отсаживать его на слегка смазанный маслом лист, чтобы получились небольшие, одинаковые по размеру, шарики. Выпекать их в нагретой до 180–200°C духовке около получаса. Готовые ша-

рики охладить, проколоть в них отверстия и наполнить кремом.

Крем: размягченное сливочное масло тщательно растереть, добавляя небольшими порциями сгущенное молоко.

Шарики по одному окунуть в сахарную помадку, подкрашенную в красный цвет, вынимая их с помощью вилки и удаляя излишки помадки. Глазированные таким образом шарики уложить на блюдо горкой, залить сверху цветной помадкой. Украсить торт целыми дольками ядер грецких орехов и натертым на крупной терке шоколадом.

ТОРТ СЛИВОЧНЫЙ «ДВЕ СЕСТРЫ»

Для сливочного теста: 5 яиц, 180 г сахара, $\frac{1}{2}$ порошка ванильного сахара, 250 г сливочного масла, 150 г муки, 1 ст. ложка молотых сухарей из белого хлеба, разрыхлитель.

Для прослойки и крема: 60 г сахарной пудры, 2 яйца, 2 ст. ложки молока, $\frac{1}{2}$ пакетика ванильного сахара, 60 г тертого шоколада, 60 г сливочного масла, вишневое или малиновое варенье, молотые ядра грецких орехов.

Желтки, сахар и ванильный сахар взбить в пену, добавить растертое добела сливочное масло, просеянные сухари, смешанный с мукой разрыхлитель и взбитые в крепкую пену белки яиц. Из получившегося теста выпечь в средненагретой духовке четыре одинаковых круглых пласта.

Сахарную пудру растереть в пену с яйцами, добавить молоко, ванильный сахар и сварить на водяной бане, постоянно помешивая, густую массу. Массу, не прекращая размешивать, охладить, добавляя тертый шоколад, сливочное масло, и тщательно растереть крем.

Выпеченные и остывшие коржи промазать вишневым или малиновым вареньем и тонким слоем крема. Уложить коржи друг на друга, слегка уплотнить руками. Верх торта и бока обмазать кремом и обсыпать молотыми орехами. Готовый торт поставить в холодильник, чтобы крем хорошо застыл.

ТОРТ СЛОЕНЫЙ «ЕЛОЧКА»

Для теста: 3 стакана муки, 280 г сливочного маргарина, 3 ст. ложки сметаны, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, 2 чайные ложки майонеза, 1 десертная ложка лимонного сока, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, гашенной уксусом.

Для крема: 3 белка, 300 г мелкого сахара или сахарной пудры, сок $\frac{1}{2}$ лимона или десертная ложка уксуса.

Муку просеять на разделочную доску, положить маргарин и тщательно изрубить его вместе с мукой. Добавить сахар, сметану, 1 яйцо и 3 желтка, майонез, лимонный сок и соду. Вымесить тесто и поставить в холодильник не менее чем на час.

Из подготовленного теста разделить три одинаковых коржа в форме «елочки». Выпечь коржи в среднетемпературной духовке до легкого подрумянивания, охладить, прослоить густым фруктовым повидлом и сверху смазать кремом.

Для приготовления крема тщательно взбить белки с сахаром, добавляя в процессе взбивания сок лимона или уксус.

Готовый торт поставить в сильно горячую духовку на 1–2 минуты, чтобы крем слегка подсох и подрумянился.

ТОРТ СЛИВОЧНЫЙ «МИРАЖ»

Для теста: 250 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 2 яйца, 2 ст. ложки порошка какао, щепотка соды, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 ст. ложка коньяка, 1 ст. ложка крахмала, 2 тонких стакана муки.

Для крема: 300 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки порошка какао, 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ стакана толченых орехов, 2–3 ст. ложки коньяка.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 3 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Из перечисленных компонентов приготовить тесто типа песочного, разделить его на три части, раскатать три круглых лепешки одинакового размера, испечь в горячей духовке до золотистого цвета и охладить.

Масло растереть добела с сахарной пудрой, просеянной через частое ситечко, добавить яйцо и взбить массу. Затем всыпать также через ситечко порошок какао, положить измельченные орехи, влить коньяк и продолжать взбивать крем до получения однородной массы. Глазурь приготовить по основному рецепту. Прослоить подготовленным кремом коржи торта, смазать боковые части и обсыпать их толчеными орехами. Вылить глазурь на слегка смазанную повидлом или джемом поверхность торта и тонким длинным лезвием ножа быстро разгладить ее, чтобы поверхность была совершенно гладкой. На подготовленную поверхность торта нанести украшения из крема или рисовальной белковой массы.

ТОРТ БЕЛКОВЫЙ «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»

Для белковой основы торта: 4 белка, 1 стакан сахара.

Для крема: 200 г сливочного масла, 2 желтка, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки коньяка.

Для отделки: 500 г целых ягод земляники или клубники по возможности одинакового размера.

Из взбитой белково-сахарной массы испечь 2 круглых коржа и 12–15 мелких круглых гладких меренг. Сливочное масло растереть с сахарной пудрой и взбивать миксером крем, добавляя по одному желтки. В конце приготовления ароматизировать крем коньяком. Коржи промазать кремом, соединить вместе, слегка уплотнить. Верхний корж положить доньшком кверху и поверхность коржа смазать достаточно толстым слоем крема. Уложить на крем ягоды клубники или земляники, слегка утопив их в креме. Бока торта смазать кремом и оформить мелкими меренгами. По краю торта сделать тонкий бордюр из крема. Торт подавать на стол сразу после приготовления.

ТОРТ БЕЛКОВЫЙ «ЛЕСОВИЧОК»

Для теста: 250 г поджаренных ядер лесных орехов, 200 г сахара, 6 белков.

Для крема: 80 г сливочного масла, 200 г сахара, 200 г тертого шоколада, 4 желтка, 4 ст. ложки крепкого черного кофе.

Приготовить густую белково-сахарную массу из молотых поджаренных и очищенных от тонкой коричневой кожицы с помощью салфетки ядер лесного ореха, сахара и взбитых в крутую пену белков. Разделить ее на три равные части и выпечь одинаковые по величине и толщине коржи.

Сливочное масло тщательно растереть с сахаром и желтками, добавить тертый шоколад и кофе, хорошо перемешать и взбить.

Подготовленные остывшие коржи прослоить толстым слоем крема, верх торта заглазировать растопленным шоколадом и украсить целыми ядрами орехов.

ТОРТ ЯБЛОЧНЫЙ «ПАРИЖСКИЙ»

Для теста: 1 стакан муки, щепотка соли, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 125 г сливочного масла, 3 ст. ложки холодной воды.

Для начинки: 3 полных стакана очищенных и нарезанных мелкими кусочками яблок, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, 6 ст. ложек сливочного масла или хорошего маргарина.

Муку просеять на разделочную доску, добавить соль и сахар, положить сверху застывшее сливочное масло и тщательно изрубить ножом. Затем влить холодную воду, месить тесто, пока оно не вберет в себя все подготовленные продукты и положить его в холодильник не менее чем на час.

Подготовить форму с высокими краями, смазать ее топленным или растительным маслом, посыпать 3–4 чайными ложками сахарной пудры.

Очищенные яблоки мелко нарезать и слегка взбрызнуть лимонной кислотой, чтобы они не потемнели. Положить яблоки тонкими слоями в подготовленную форму, пересыпая каждый слой сахарной пудрой и поливая

растопленным сливочным маслом. Верхний слой яблок посыпать также сахаром, полить маслом и положить поверх него подготовленное и раскатанное по величине окружности формы тесто.

Выпекать торт в хорошо нагретой духовке около получаса, затем вынуть и дать тарту постоять в форме 5–7 минут. Подготовить глубокое блюдо, опрокинуть на него торт, чтобы тесто оказалось внизу, а засахаренные яблоки сверху, хорошо охладить и, подавая на стол, еще раз обильно обсыпать яблоки сахарной пудрой.

ТОРТ ЯБЛОЧНЫЙ «ВОЗДУШНЫЙ»

4–5 кисло-сладких яблок, 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 чайная ложка соды, гашенной уксусом, сахарная пудра.

Крупные твердые яблоки очистить от кожицы и серединок, нарезать их тонкими ломтиками. Обильно смазать маслом глубокую сковороду или форму, обсыпать молотыми сухарями из сдобной булки или белого хлеба и выложить в нее дольки яблок. Желтки яиц растереть с сахаром добела, аккуратно вмешать в получившуюся массу взбитые в крепкую пену белки яиц. Не прекращая размешивать, добавить понемногу муку и гашенную уксусом соду. Залить получившимся тестом яблоки и выпекать в негорячей духовке 40–50 минут. Дать тарту немного остыть в форме и осторожно опрокинуть его на блюдо.

Обильно посыпать остывший торт сахарной пудрой.

ТОРТ ЯБЛОЧНЫЙ «ШАРЛОТ»

3 желтка и 3 белка яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, $\frac{1}{2}$ кг яблок.

Желтки тщательно растереть добела с половиной нормы сахара, белки взбить с оставшимся сахаром в крутую стойкую пену. Соединить вместе желтковую и белковую

массы и осторожно, но быстро вмешать в массу муку, добавляя ее понемногу. На глубокой сковороде распустить топленое масло, подрумянить в нем очищенные, нарезанные толстыми ломтиками яблоки и залить их подготовленным тестом. Яблоки должны быть подготовлены до начала приготовления теста, чтобы они остыли.

Выпекать торт в духовке на среднем огне 35–45 минут. Вынув из духовки, опрокинуть торт на блюдо, чтобы яблоки были сверху, слегка взбрызнуть коньяком и обсыпать сахарной пудрой. Подать торт теплым.

ПИРОЖНЫЕ ОРЕХОВЫЕ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Для теста: 8 яиц, $\frac{1}{2}$ ст. ложки лимонного сока или 9%-го уксуса, 250 г сахара, 2 ст. ложки крахмала, 250 г очищенных орехов.

Для крема: 400 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана горячего молока, 400 г сахара, 2 ст. ложки какао-порошка, 4 яйца, ванильный сахар, ром.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с крахмалом. Желтки растереть с сахаром добела, добавить уксус. Белки взбить. В растертые желтки всыпать орехи, смешанные с крахмалом, добавить взбитые белки, осторожно перемешать и выложить тесто на противень с высокими бортами, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в духовом шкафу со средним жаром. Испеченный бисквит выложить на доску и, когда остынет, разрезать по горизонтали на 2 пласта. Смазать нижний пласт $\frac{1}{3}$ крема, накрыть верхним пластом, разрезать на одинаковые пирожные, каждое смазать сверху и с боков кремом. Посередине каждого пирожного положить половинку ореха, а вокруг него выпустить из кондитерского шприца узорный веночек. С боков пирожные обсыпать бисквитной крошкой.

Чтобы приготовить крем, какао смешать с 2 ст. ложками сахара, залить $\frac{1}{2}$ стакана горячего молока и проварить на небольшом огне, чтобы растворился сахар.

Масло растереть с сахаром и, постепенно добавляя яйца, всыпать ванильный сахар, затем соединить крем с остуженной массой из какао и влить ром.

ПИРОЖНЫЕ «КАРТОШКА»

200 г сахара, 1 стакан молока, 2 чайные ложки какао-порошка, 200 г сливочного масла, 300 г ванильных сухарей, 200 г орехов, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка какао для обсыпки.

Размешать сахар с какао, влить горячее молоко, проварить, пока сахар не растворится. Снять с огня, всыпать сухари, пропущенные через мясорубку, добавить масло и хорошо вымесить. Сформовать шарики. Измельченные орехи, сахарную пудру и какао смешать и обвалить в этой смеси пирожные. До подачи на стол держать в холодильнике.

ПИРОЖНЫЕ СЛОЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: 320 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, $\frac{3}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{4}$ лимона или немного лимонной кислоты, соль.

Для начинки: 1 кг яблок, 300 г сахара.

Приготовить слоеное тесто, раскатать его в пласт толщиной $\frac{1}{2}$ см, длиной, равной длине листа, на котором будут выпекаться слойки. Раскатанное тесто разрезать на полоски шириной 7–8 см, положить их на лист, слегка смоченный водой, смазать взбитым яйцом, сверху вилкой нанести рисунок и поставить в духовой шкаф на 20–25 минут. Выпеченная слойка должна быть толщиной 4–5 см. Отдельно приготовить яблочную начинку. Полоски слойки положить на доску, разрезать вдоль по толщине на 2 части. На нижний слой положить яблочную начинку и покрыть ее верхним слоем, разрезать на отдельные пирожные, посыпать их сахарной пудрой.

Чтобы приготовить начинку, яблоки очистить от кожуры, разрезать на 4 части, вынуть сердцевину, нарезать

ломтиками, сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2–3 ст. ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье.

ПИРОЖНОЕ БУШЕ

Для 10 изделий весом по 50 г: 80 г муки, 6 яиц, 75 г сахара, 50 г сиропа, 200 г шоколадной помадки, 150–200 г крема масляного.

Приготовить холодным способом бисквитное тесто, взяв белков в 1,5 раза больше, чем желтков (на 6 белков — 4 желтка): аккуратно отделить белки от желтков и поставить на холод. Желтки растерать с сахаром ($\frac{3}{4}$ нормы) до тех пор, пока крупинки не исчезнут и масса не увеличится в объеме в 2–3 раза). Белки взбить на холоде (на льду, в тазу с холодной водой); когда их объем увеличится в 4–5 раз и появятся признаки твoroжения, добавить оставшийся сахар. Хорошо взбитые белки должны держаться на венчике. Растертые желтки смешать с $\frac{1}{3}$ частью взбитых белков; слегка перемешав, ввести муку, а затем оставшиеся белки. Массу перемешать до образования однородной консистенции. Тесто быстро переложить в кондитерский мешок и через трубочку с большим диаметром (2 см) отсадить на выстланный бумагой противень в виде круглых или овальных лепешек. Выпекать 15–20 минут при температуре 190–200°. Остывшие лепешки снять с бумаги и склеить кремом по две штуки. Верхнюю часть на несколько секунд погрузить в ароматизированный сироп; изделия охладить. Когда крем застынет, верх пирожного обмакнуть в подогретую помадку. После застывания помадки нанести рисунок из крема.

КОРЗИНОЧКИ «ЛАКОМЫЕ»

Для теста: 2 стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, тертая лимонная цедра или ванилин.

Приготовить песочное тесто и положить его на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 4–5 мм.

Маленькие формочки расставить на столе одну возле другой. Раскатанное тесто обернуть вокруг скалки и положить на формочки. Затем надавить на тесто по краям формочек рукой или скалкой так, чтобы края формочек прорезали тесто. Равномерно прижать тесто пальцами ко дну и стенкам формочек.

Переложить формочки с тестом на лист и выпекать до золотистого цвета.

Готовые корзиночки остудить в формочках, затем осторожно выбить из них.

Если нет маленьких формочек, то корзиночки можно выпечь иначе. Из раскатанного пласта теста вырезать стаканом или круглой выемкой кружки, переложить их на противень, края смазать яйцом, а центр — наколоть вилкой. Затем выложить по краю каждого кружка бортик из скатанного жгутом теста или колец толщиной 1,5 см и выпечь.

Остывшие корзиночки наполнить любой начинкой: фруктовой или ягодной со сливками, фруктовой или ягодной с заварным кремом, джемом, повидлом, взбитыми сливками или масляным кремом.

СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ С КРЕМОМ

На 2 стакана муки: 250 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{4}$ лимона или немного разведенной лимонной кислоты.

Для сбивного крема: 4 яичных белка, 1 стакан сахарного песка.

Приготовить пресное слоеное тесто, раскатать его в тонкий пласт по размеру листа, на котором будет выпекаться слойка. Тесто переложить на лист, наколоть вилкой в нескольких местах и поставить в духовой шкаф на 12–15 мин для выпечки. Таким способом испечь несколь-

ко пластов. Готовую испеченную слойку переложить на стол, обровнять края, срезав неровности, срезки мелко нарезать и отложить. На пласт испеченной слойки наложить слой крема — заварного или сливочного, разровнять, накрыть другим пластом слойки и на него также положить слой крема. Всего сделать таким способом 3–5 слоев. Верхний слой с кремом обсыпать нарезанной крошкой слойки. Затем разрезать на узкие полоски (по 6–7 см) и из каждой полоски нарезать пирожные.

Сверху посыпать пирожные сахарной пудрой, положить на блюдо и подать на стол.

На нарезанные полоски с кремом можно положить слой белков, взбитых с сахаром, толщиной 1 см, разровнять, обсыпать слойки нарезанной крошкой, положить полоски на лист и поставить в горячий духовой шкаф на 2–3 мин, а затем, вынув из шкафа, разрезать на отдельные пирожные, сверху посыпать сахарной пудрой и уложить на блюдо.

ЭКЛЕРЫ

Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан воды, 125 г маргарина или сливочного масла, 4 яйца.

Для крема: $\frac{3}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки картофельного крахмала, 1 желток, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 150–200 г сливочного масла, ванилин.

Для глазури: $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{3}{4}$ стакана воды, 1 ст. ложка порошка какао, 1 ст. ложка масла.

Вскипятить воду с маргарином. Добавить щепотку соли. В кипящую воду сразу всыпать всю муку и быстро размешать. Помешивая, поддержать тесто на небольшом огне, чтобы оно заварилось. Снять с огня, немного охладить и втереть в тесто по одному яйца.

Из кондитерского мешочка с гладкой трубочкой или десертной ложкой выложить тесто в виде брусочков на смазанный маслом лист.

Выпекать пирожные в горячей духовке на сильном огне до тех пор, пока они не поднимутся и не зарумянятся, затем огонь убавить до среднего.

Готовые эклеры остудить и, надрезав сбоку, начинить кремом, сверху залить глазурью так, чтобы не было видно разреза.

Для крема крахмал и муку перемешать, разбавить половиной всего количества молока, хорошо размешать, чтобы не было комочков. Остальное молоко вскипятить и влить в подготовленную массу. Проварить на небольшом огне до загустения, непрерывно помешивая, чтобы крем не пригорел, снять с огня и остудить до комнатной температуры. Масло, сахар и желток растереть и, постепенно добавляя молочную смесь, взбить.

Для приготовления глазури вскипятить сахар с водой. Масло растереть с какао. В масло струйкой влить сироп, помешивая. Теплой глазурью сразу же покрыть эклеры.

ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА СО СЛИВКАМИ

Продукты: 600–700 г песочного теста.

Начинка: $\frac{3}{4}$ л густого яблочного, сливового, абрикосового или какого-либо другого кислого повидла.

Покрывание: $1\frac{1}{2}$ –2 стакана сливок (35%-ных), 1 ст. ложка сахара, лимонная цедра или ванилин, 1 чайная ложка желатина, 2 ст. ложки холодной воды.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5–6 мм, положить на противень. Края теста подравнивать, наколоть тесто вилкой. Выпекать до золотисто-коричневого цвета.

На остывший пласт нанести повидло, сверху равномерно покрыть сливками и нарезать на четырехугольные куски. Пирожные можно посыпать тертым шоколадом либо украсить ягодами винограда или ломтиками консервированных фруктов.

Если пирожные изготавливаются за несколько часов до сервирования, то в сливки желательно добавить немного разведенного желатина. Желатин следует предварительно на 30 минут положить в холодную воду, растворить на водяной бане, охладить и налить, помешивая, во взбитые сливки.

«ВЕНСКОЕ» ПЕСОЧНОЕ

Продукты: 150 г маргарина, 2 яйца, 150 г сахарного песка, 1 чайная ложка рома, натертая на терке лимонная цедра, соль, 150 г крахмала, $\frac{1}{2}$ чайной ложки пищевой соды, 75 г изюма.

Взбитый до состояния густой сметаны маргарин, яичный желток, сахарный песок, ром и ванильный сахар размешивать до тех пор, пока масса не превратится в густой крем. Засыпать муку и пищевую соду, размешать, добавить изюм и круто взбитый яичный белок. Выпекать приблизительно 45 минут.

КЕКС ВАНИЛЬНЫЙ

320 г муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 30 г дрожжей, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г изюма, 50 г орехов, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли, ванилин.

Развести дрожжи в теплом молоке, всыпать соль, муку, замесить крутое тесто. Скатать его в шар, опустить тесто в кастрюлю с теплой водой (2–2,5 л), накрыть крышкой и поставить в теплое место для подъема. Яйца растереть добела с сахаром и ванилином, прибавить размягченное масло и все вместе растереть до пышности.

Когда тесто увеличится в объеме примерно вдвое, вынуть его из воды шумовкой, переложить в другую посуду, вымесить. Добавить яйца, растертые с сахаром и маслом, и снова вымесить, чтобы тесто стало гладким и отставало от посуды. Положить в него изюм и очищенные орехи или миндаль.

Тесто переложить в форму, заполнив $\frac{1}{2}$ ее высоты, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Как только тесто поднимется и заполнит форму примерно на $\frac{3}{4}$ ее высоты, поставить кекс в духовой шкаф на 30–50 минут.

Готовый кекс вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

КЕКС ГЛАЗИРОВАННЫЙ

160 г муки, 150 г крахмала, 150 г сахара, 300 г сливочного масла, 160 г очищенного миндаля, цедра $\frac{1}{2}$ лимона, 6 яиц, $\frac{1}{4}$ стакана мармелада, помадка из бет. ложек сахарного песка.

Муку, масло и лимонную цедру растереть веселкой 8–10 минут. Сахар и яйца, взбивая, подогреть до 45°C, за-

тем, взбивая, охладить. Массы смешать, добавить крахмал, половину порции миндаля и замесить тесто.

Выпекать в смазанной маслом и посыпанной мукой форме в течение 40–50 минут при температуре 180–200 С. После выпечки кекс глазировать горячим мармеладом, затем помадкой и украсить жареным миндалем.

МРАМОРНЫЙ КЕКС

200 г сливочного масла или маргарина, 150–200 г сахара, 4 яйца, ванилин или третья лимонная цедра, 200 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1¹/₂–2 ст. ложки какао, сливочное масло для смазывания формы, панировочные сухари.

Масло или маргарин взбить с сахаром, продолжая взбивать, добавить по одному яйца, немного ванилина или тертой лимонной цедры и затем смешанную с пекарским порошком муку. Половину теста переложить в другую посуду, добавить 1 ст. ложку смешанного с сахаром какао. Продолговатую или круглую форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и положить в нее слоями светлое и темное тесто. Выпекать в умеренно жаркой духовке 45–50 минут. Рекомендуется при выпечке накрыть форму влажной пергаментной или алюминиевой бумагой и снять ее до того, как кекс будет готов.

КЕКС РОМОВЫЙ

600 г муки, 10 яиц, 400 г сахара, 300 г сливочного масла, 200 г изюма, 100 г цукатов, цедра 1 лимона, ванилин, 2 ст. ложки рома.

Масло и сахар растереть в однородную массу, постепенно добавляя желтки, ром, лимонную цедру, ванилин. Потом всыпать муку, вымешать со взбитыми белками, изюмом и нарезанными соломкой цукатами. Наполнить этой массой смазанную жиром и посыпанную мукой узкую форму и выпекать в хорошо нагретой духовке 30 минут. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой. Подать нарезанным.

КЕКС ПО-АНГЛИЙСКИ

500 г муки, 400 г сахара, 200 г мелкого изюма, 300 г сливочного масла, 80 г цукатов, 10 яиц, 2 ст. ложки сахарной пудры, ванильный сахар.

Яйца смешать с сахаром и размягченным маслом, тщательно растереть добела, всыпать промытый изюм, мелко нарезанные цукаты, муку и вымесить тесто, затем добавить белки, взбитые в крепкую пену.

Осторожно вымешанное тесто выложить в форму или маленькие формочки, смазанные маслом. Выпекать в течение 40–50 минут при температуре 200–220 С. Готовые кексы посыпать сахарной пудрой с ванильным сахаром.

КЕКС ФРУКТОВЫЙ

600 г муки, 400 г сливочного масла, 450 г сахара, 12 яиц, 500 г смеси из изюма, дробленых орехов, цукатов, чернослива без косточек, 2–3 ст. ложки коньяка, 1 чайная ложка соды, ромовая эссенция, ванилин.

Масло растереть с сахаром до пышной массы, добавляя по одному яйцу и по ложке перемешанной с содой муки. Изюм, орехи, нарезанные цукаты и чернослив залить коньяком, сбрызнуть ромовой эссенцией, добавить ванилин, осторожно соединить с тестом. Массу выложить в узкую, смазанную жиром и посыпанную мукой форму и поставить в горячий духовой шкаф.

Как только тесто поднимется, уменьшить огонь и сделать на тесте продольные надрезы. Выпекать 40–50 минут. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

РУЛЕТ С ДЖЕМОМ

Для теста: 100 г муки, 5 яиц, 100 г сахара.

Для начинки: 300 г сливового или другого джема, ромовая эссенция.

Для помадки: 200 г сахарной пудры, 2 белка, сок $\frac{1}{2}$ лимона.

Для украшения: 100 г очищенных орехов.

Белки взбить в густую пену, подсыпая сахар. В пену, помешивая, влить желтки, а затем всыпать муку. Тесто выложить на застланный промасленной бумагой противень и выпекать в горячей духовке 15–20 минут, не давая пригореть. Горячий бисквит, еще теплый, намазать джемом, предварительно растерев его с несколькими каплями ромовой эссенции, свернуть в рулет.

Растереть белок с сахарной пудрой, добавить лимонный сок. Приготовленной помадкой полить рулет, обсыпать его рублеными орехами и поставить на несколько минут в теплую духовку, чтобы помадка подсохла.

РУЛЕТ С МАКОМ

Для теста: 480 г муки, 40 г сахара, 45–50 г растительного масла или маргарина, 15 г дрожжей, $\frac{2}{3}$ стакана воды или молока, 2–3 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для начинки: 100 г изюма, 300 г мака, 100 г сахара, 50 г меда.

Молоко или воду нагреть до температуры 30 С, растворить дрожжи, добавить яйца, соль, сахар, ароматические вещества, просеянную муку. Мешать тесто 10–15 минут, затем положить в него слегка подогретое масло, перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2–3 часа. Хорошо вымешанное тесто должно отставать от рук и стенок посуды.

Когда тесто хорошо поднимется, его надо обмять. Через 30–40 минут снова обмять и выложить на доску, посыпанную мукой, для разделки.

Тесто скатать в виде прямоугольника толщиной 1 см, смазать сливочным маслом (употребить $\frac{1}{2}$ нормы масла), сложить конвертом, еще раз раскатать и смазать оставшимся маслом, сложить таким же образом и снова раскатать. Масло для смазывания теста надо слегка подогреть. Раскатывание и смазывание можно повторить еще раз, разделив масло на 3 части. Наконец раскатать тесто в тонкий пласт, на него положить слой приготовленной начинки и свернуть в рулет. Затем острым ножом разре-

зять тесто на куски, придать им различную форму, уложить на противень, смазанный жиром, и печь при средней температуре.

Вместо мака можно положить джем или повидло.

РУЛЕТКИ С ИЗЮМОМ

Для теста: 500 г муки, 200 г маргарина, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды.

Для начинки: 100 г очищенных орехов, 100 г изюма, 100 г чернослива, 100 г сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, сок и цедра 1 лимона.

Маргарин и масло порубить с мукой и содой, добавить сахар, несколько столовых ложек воды, замесить тесто и вынести его на 2–3 часа в холодное место. Тем временем приготовить начинку. Орехи, изюм и замоченный чернослив без косточек порубить и перемешать с измельченными сухарями, сахаром, лимонным соком и цедрой.

Тесто раскатать, нарезать квадратами 6 × 6 см на каждый положить начинку, свернуть в рулетики, смазать яйцом, посыпать сахаром и положить рубцом на смазанный жиром лист. Выпекать в горячей духовке 10–15 минут.

РУЛЕТ МЕДОВЫЙ С ОРЕХАМИ И МАРМЕЛАДОМ

Для теста: 725 г нагретого меда, 150 г сахарной пудры, 4 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо и 1 желток, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана газированной воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, ванильный сахар по вкусу, соль на кончике ножа, мука, сколько возьмет тесто.

Взбить мед с яйцами и сахаром, добавить растительное масло, соль, растворенную соду, молоко, газированную воду и все хорошо перемешать. Постепенно добавляя муку, вымешать тесто средней густоты, прикрыть его салфеткой и дать постоять около получаса. Разделить тесто на три части, раскатать каждую в пласт толщиной

не более 0,5 см, смазать начинкой, свернуть рулетом и выпечь на вспыленном мукой противне в духовке на среднем огне до готовности,

Для начинки молотые грецкие орехи тщательно перемешать с мармеладом.

Остывшие рулеты обильно посыпать сахарной пудрой с ванильным сахаром, разрезать на ломтики толщиной 1 см, уложить на блюдо «черепичкой» и залить ореховым кремом.

ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ

Для теста: 550 г муки, 200 г сливочного масла, 150 г сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, 2 яйца, соль.

Для начинки: 2 лимона, 200 г сахара.

Растереть масло с сахаром и яйцами, всыпать муку, смешанную с содой, замесить тесто, раскатать в пласт толщиной 2–3 мм, разрезать на 2 равные части.

Лимон натереть на терке, смешать с сахаром, разложить начинку, затем нарезать в форме ромбиков и выпекать 10–15 минут при температуре 220°C.

ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ

200 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 3 яйца, 40 г рома, 100 г изюма.

Изюм хорошо промыть и полить ромом. Масло растереть с сахаром, вбить по одному яйца, всыпать муку, вымесить, положить изюм. Лист смазать маслом, посыпать мукой и ложечкой выложить на него тесто. Выпекать в нежаркой духовке 20–25 минут. Когда печенье подрумянится, снять его ножом и переложить на блюдо.

МОСКОВСКИЕ ХЛЕБЦЫ

160 г муки, 3 яйца, 6 ст. ложек сахарной пудры, 2 ст. ложки изюма, 90 г сливочного масла, ванильный сахар.

Сахарную пудру, ванильный сахар, масло перемешать и взбивать деревянной лопаточкой 5–8 минут. Затем, не переставая взбивать, добавить по одному яйца. Когда исчезнут крупинки сахара и образуется пышная масса, добавить изюм, муку и замесить тесто. Готовое тесто рас-

катать в пласт толщиной 2–2,5 см, выложить на противень, смазанный маслом или выстланный бумагой, и выпекать 30–35 минут при температуре 200–210 С.

Выпеченному пласту теста дать остыть, переложить его на деревянную доску и разрезать на полосы шириной 3 см. Каждую полоску разрезать поперек на ломтики толщиной 14–15 мм. Ломтики положить на противень и поставить в духовой шкаф для подсушки при температуре 190–200 С на 10–13 минут. Затем противень вынуть, ломтики перевернуть и снова подсушить 3–4 минут. Остывшее печенье сложить в коробку.

ПЕЧЕНЬЕ «АНЮТИНЫ ГЛАЗКИ»

320 г муки, 100 г сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки соды, 1/2 чайной ложки корицы, 150 г джема, 4 ст. ложки сахара для помадки, сахарная пудра.

Тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм и выемкой или стаканом вырезать кружки. У половины кружков сделать по 2 небольших отверстия.

После выпечки джемом склеить кружки попарно, поместив сверху кружки с отверстиями.

Посыпать печенье сахарной пудрой и в отверстия отсадить из кондитерского шприца белую помадку. Когда помадка застынет, отсадить на нее из шприца по капле шоколадной помадки, имитирующей зрачки.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С ОРЕХАМИ

125 г муки, 125 г сахара, 125 г растопленного сливочного масла, 125 овсяных хлопьев, 125 г дробленых орехов, 1/2 чайной ложки сухих дрожжей, 1 ст. ложка патоки.

Все продукты хорошо перемешать, сформовать небольшие шарики, выложить на противень и слегка приплюснуть, чтобы получились небольшие лепешки. Выпекать на слабом огне 15 минут.

ПЕЧЕНЬЕ «ЛЕПЕСТКИ ЛОТОСА»

500 г муки, 300 г сахара, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка соды, 2 яйца, 250 г очищенного миндаля.

Масло растереть с сахаром. Миндаль слегка подрумянить и мелко нарубить, смешать с маслом и сахаром, а затем добавить муку и соду. Тесто быстро вымесить, раскатать в жгут диаметром 3–4 см и поставить на 1–2 часа на холод, лучше всего в морозильник. Затем нарезать на тонкие ломтики и выпекать 5–7 минут на слабом огне. Каждое печенье украсить капелькой разогретого шоколада или кусочками мармелада.

ПЕЧЕНЬЕ «СУВОРОВСКОЕ»

160 г муки, 100 г сливочного масла, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры, ванильный сахар.

Масло взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, постепенно добавляя яичные белки, затем всыпать муку и замесить тесто.

Готовым тестом заполнить кондитерский мешок с зубчатой насадкой и отсадить на чистый противень разные фигурки. Выпекать 8–10 минут при температуре 200–210 °С.

После выпечки печенье можно склеить попарно, смазав его повидлом, и глазировать поверхность шоколадом или помадкой.

МЕДОВЫЕ ПОЦЕЛУЙЧИКИ

200 г меда, 250 г сахара, 1 кг муки, 3 яйца (отдельно желтки и белки), 20 г пекарского порошка, 30 г масла, 200 г молока, 20 г бикарбоната аммония (разрыхлитель), протертая лимонная кожура.

Вылить мед на сковороду, добавить 100 мл воды и довести смесь до кипения. Затем удалить с огня и растереть до охлаждения. Всыпать муку и размешивать до тех

пор, пока смесь не станет похожа на хлебный мякиш. Затем положить туда масло, желтки, пекарский порошок, корицу и лимонную кожуру. И, наконец, добавить бикарбонат аммония (разрыхлитель). Все тщательно перемешать, скатать тесто в шар и оставить на ночь. Затем тесто нужно раскатать тонким слоем на поверхности, посыпанной мукой, и вырезать печенье. Уложить на смазанный жиром противень. Выпекать в предварительно нагретой духовке (200 С).

Готовить печенье за 1–2 дня до употребления. Выход: примерно 70 шт.

ПЕЧЕНЬЕ АССОРТИ

500 г муки, 250 г сахарной пудры, 200 г маргарина, 2 яйца, 20 г пекарского порошка, 3 чайные ложки какао, ванилин, варенье — вишневое или абрикосовое.

Перемешать муку с сахарной пудрой, пекарским порошком, ванилином, маргарином и яйцами до образования густого теста. Если оно будет слишком тугим, добавить немного молока. Затем смесь разделить на две части и в одну из них добавить какао. Раскатать каждую порцию до 5 мм толщиной и вырезать кружочки. Уложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и выпекать в предварительно нагретой духовке (160–180 С) в течение 20 минут. Когда печенье остынет, соединить белые кружочки с шоколадными с помощью варенья. Лучше, если печенье полежит один день. Оно отлично сохраняется в закрытой посуде.

ПАЛЬЧИКИ ИЗ ТВОРОГА

500 г муки, 500 г творога, 500 г маргарина, 4 яйца, 1 стакан сметаны, зернистая соль.

Маргарин посечь с мукой, добавить протертый сквозь сито творог, желтки, сметану и замесить тесто. После того как тесто полежит 2 часа на холоде, раскатать корж толщиной 0,5 см и нарезать его на полоски 2 см толщиной.

Полоски выложить на лист, смазать белком, посыпать солью и выпекать в горячей духовке (240–259°C) 15 минут. Подать на деревянной тарелке.

ПАЛЬЧИКИ С ТМИНОМ

500 г муки, 150 г маргарина, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 2 яйца, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка молока, 1 ст. ложка тмина, 1 чайная ложка крупной соли.

Маргарин растереть с мукой, добавить разведенные в молоке дрожжи, яйцо, желток, сметану и замесить тесто. Раскатать из теста тонкий пласт, вырезать из него пальчики длиной 7–10 см, выложить на смазанный маслом противень, прикрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда подойдут, смазать их белком, посыпать тмином, перемешанным с крупной солью, и выпекать в горячей духовке (240 С) 10–15 минут.

Пальчики выложить «колодцем» в керамической вазочке.

ПАЛЬЧИКИ С МАКОМ

1 кг муки, 500 г маргарина, 1 яйцо, 2 желтка, 1 стакан сметаны, мак, крупная, соль.

Маргарин посечь с мукой, влить желтки, сметану, замесить тесто и вынести в холодное место на несколько часов. Потом раскатать из теста прямоугольник, посыпать мукой, сложить втрое и снова вынести в холодное место. Повторить это еще раза два. Наконец тесто раскатать слоем толщиной 1,5 см, положить на смазанный маслом противень, нарезать узкие полоски, смазать белком, посыпать маком и крупной солью. Выпекать в горячей духовке 16 минут.

ТУЛЬСКИЕ ПРЯНИКИ

Для теста: 3 стакана муки, 100 г меда, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды.

Для начинки: 200 г повидла, 1 ст. ложка сахара.

В размягченное сливочное масло добавить мед, яйца и тщательно перемешать. Закристаллизовавшийся мед следует предварительно разогреть до растворения кристаллов и охладить до комнатной температуры. Затем добавить просеянную, смешанную с содой муку и замесить тесто. Если тесто плохо промешивается и получается слишком крутое, можно добавить $\frac{1}{4}$ стакана воды.

Тульские пряники выпекают в два приема: сначала их помещают в очень горячую духовку с температурой 320 С на 1–1,5 минут, затем охлаждают и допекают еще 5 минут при температуре 265–270 С.

После этого охлаждают и щеткой наносят сахарную глазурь.

Начинка. Повидло уварить с сахаром, чтобы оно стало достаточно густым (26% влажности) и не растекалось при выпечке пряника.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ

2 $\frac{1}{2}$ стакана муки пшеничной, 4 ст. ложки муки ржаной, 2 желтка, 1 стакан молока (или простокваши), $\frac{1}{2}$ кг меда, 20 г сахара-жженки, корица, кардамон, гвоздика, бадьян, лимонная цедра, сода.

Мед варить на слабом огне, снимая пену, до темного цвета. Частью меда заварить ржаную муку, размешать с остальным медом, охладить до теплого состояния. Сахар-жженку растереть с желтками, влить в молоко, смешать эту массу с пшеничной мукой (предварительно ввести в нее стертые в порошок пряности), замесить тесто, добавить в него мед с ржаной мукой, сметану и все взбить. Готовое тесто выложить на смазанный маслом противень слоем 1–2 см и выпечь на небольшом огне. Затем нарезать квадратиками.

Для приготовления сахара-жженки густой сахарный сироп нагреть на умеренном огне в толстостенной посуде, все время помешивая, до пожелтения. Затем огонь слегка уменьшить и прогревать, помешивая, пока сироп не станет светло-коричневым (следить, чтобы не пригорел!).

КОВРИЖКА С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

200 г меда, 200 г сахара, 2 яичных желтка, 4 ст. ложки молока, 1 ст. ложка рома или коньяка, тертая лимонная или апельсиновая цедра, 1 чайная ложка корицы, $1/2$ чайной ложки имбиря или гвоздики, ванилин, 50 г орехов, 2 ст. ложки изюма, 2 чайные ложки пекарского порошка, 500 г муки, для украшения шоколадная глазурь.

Яичные желтки смешать с сахаром и молоком, добавить подогретый мед, измельченные пряности, мытый изюм, рубленые или молотые орехи и смешанную с пекарским порошком муку. Тесту дать постоять до следующего дня, выложить на смазанный маслом противень и разровнять так, чтобы толщина пласта составляла примерно 2 см. Выпекать в духовке со средним жаром. Покрывать коврижку шоколадной глазурью и разрезать на треугольные или четырехугольные куски.

КОВРИЖКА С ОРЕХАМИ

2 стакана сиропа или меда, 100 г маргарина, жира или растительного масла, 2 яйца, тертая цедра 1 лимона, ванилин, 2 чайные ложки корицы, 400–450 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, 40–50 г орехов или миндаля, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Сироп нагреть вместе с жиром, охладить, добавить пряности, разбить по одному яйца и в смесь насыпать смешанную с пекарским порошком муку. В последнюю очередь примешать взбитые в крепкую пену яичные белки. Тесто сразу выложить на смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, разровнять, посыпать крупно нарубленными орехами или миндалем. Выпекать в духовке при средней температуре примерно 20 минут.

КОВРИЖКА «МОСТОВАЯ»

3 стакана муки, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки меда, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, $\frac{1}{4}$ стакана воды; пряности по вкусу.

В кастрюлю положить мед (если мед засахарился, то нужно предварительно его растопить), добавить размягченное масло, яйцо, пряности и все тщательно перемешать. Затем добавить просеянную и перемешанную с содой муку и замесить тесто. Отщипывая понемногу, скатать шарики величиной с лесной орех, положить их плотно один к другому на смазанный маслом противень и выпечь при температуре 210–220° в течение 15–20 минут.

При выпечке шарики расплывутся и образуют коврижку, поверхность которой напоминает бульжную мостовую. Охлажденную коврижку можно полить сахарным сиропом.

СОДЕРЖАНИЕ

Рецепты основных видов теста	3
Булочки и ватрушки	17
Пироги и пирожки	20
Расстегаи и кулебяки	29
Торты и пирожные	31
Кексы и рулеты	49
Печенье, пряники, коврижки	55

**Кто не любит пироги
и пышки, печенье и запеканки...**

**Порадуйте своих родных
и близких, подав к чаю
аппетитные сладости
собственного приготовления!**

