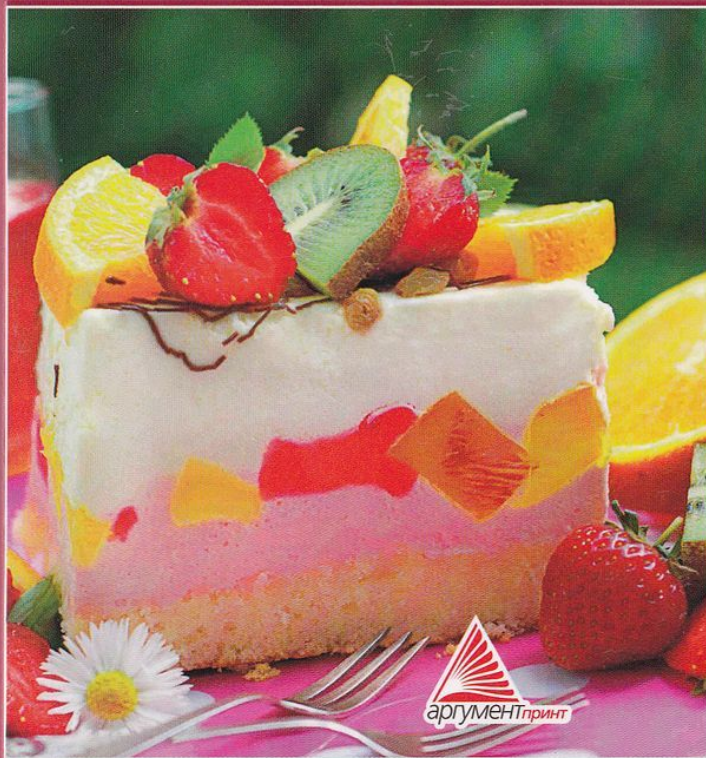


Любимые ТОРТЫ

Королевское
Блюдо



аргументПринт

УДК 641.5
ББК 36.99
С 18

Серия «Коронное блюдо»
Основана в 2012 году

Санина И. Л.

С 18 Любимые торты. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 96 с. — (Коронное блюдо).
ISBN 978-617-594-437-0
ISBN 978-617-570-298-7 (серия)

Как хочется иногда побаловать себя чем-то вкусненьким...

Торты, испеченные по нашим рецептам, помогут вам испытать самое настоящее блаженство. С чашечкой кофе или зеленого чая они оставят после себя незабываемый вкус. А все ваши знакомые и подруги попросят вас поделиться секретом приготовления такого невообразимого лакомства, которое просто тает во рту.

УДК 641.5
ББК 36.99

ISBN 978-617-594-437-0
ISBN 978-617-570-298-7 (серия)

© И. Л. Санина, текст, 2013
© ООО «Издательство «Аргумент Принт», 2013

Любимые торты

Нет, пожалуй, ни одной семьи, в которой не любили бы вкусных печеных изделий, не обходится без них ни один праздничный стол. Торт — одно из главных украшений праздничного стола.

А красивый и вкусный торт — это уже настоящий праздник. Торт — центральное десертное блюдо многих праздничных событий: свадебный торт, именинный торт.

Приготовление и украшение торта всегда является предметом особой заботы кондитеров и домашних кулинаров. Ведь именно красивый вкусный торт является венцом праздничного вечера, его ждут, для него «оставляют место» гости. Создайте праздник своими руками, удивите и обрадуйте друзей и близких!

Обилие кондитерских изделий в продаже, конечно, позволяет купить выпечку на любой вкус. Но... Как приятно услышать в свой адрес: «Ах, как она печет!», «Ах, какая умница!», «Она — настоящая хозяйка!».

Наша книга — лучший советчик для тех, кто любит радовать гостей и близких кондитерскими изделиями собственного приготовления, хранящих тепло домашнего очага и воскрешающих незабываемые впечатления детства. В книге подробно описаны способы приготовления волшебных бисквитов, глазурей, кремов, прослоек, желе, а также всевозможные приемы украшения тортов. Эти рецепты ждут своего воплощения. Порадуют хозяйшек рецепты бисквитных тортов. Они являются классикой кулинарного жанра. Воздушные, пышные, хорошо впитывающие сиропы, кремы и эссенцию. Однако, чтобы испечь такую пористую, объемную выпечку, необходимо определенное мастерство.

Печь торты также очень интересно. Конечно, если человек любит готовить. Это настоящий полет фантазии, ведь существует огромное множество рецептов

тов коржей, видов кремов и способов оформления готовой выпечки. Если выбор коржей и крема это, как говорится, дело вкуса, то оформление зависит исключительно от желания человека сделать красивый торт.

И вовсе не обязательно строго следовать образцу. Изобретайте, экспериментируйте, творите, следуя за своей фантазией, — и у вас обязательно все получится! Вы сможете не только приготовить, но и эффектно подать в качестве кульминации кулинарной программы праздника!

Рецепты помогут без особых затрат создать чудо-торты из тех продуктов, которые можно приобрести на рынке или же в супермаркете.

И, если на аромат свежее испеченных тортов сбегутся все близкие, не удивляйтесь — ведь ваша выпечка несет радость, тепло ваших рук и удовольствие!



Торт «Смородинка»

Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 300 г;
- сливочное масло — 200 г;
- сахар — 100 г;
- яичный желток — 1 шт.

Для начинки:

- ванильный сахар — 1 пак.;
- молоко — 0,5 л;
- желатин — 8 г;
- яйца — 5 шт.;
- сахар — 280 г;
- крахмал — 30 г;
- красная смородина — 70 г.



Сливочное масло нарезать кусочками, смешать с мукой, сахарным песком и яичным желтком. Завернуть тесто в полиэтиленовую пленку и положить на 30 минут в холодильник. Духовку нагреть до 180 °С. Тесто тонко раскатать и выложить в смазанную жиром форму. Поставить в духовку на 20 минут.

Молоко с ванильным сахаром довести до кипения. Желатин замочить. Желтки отделить от белков и растереть со 100 г сахара, постепенно всыпать крахмал. Влить горячее молоко, желатин растворить в теплой массе. Дать остыть.

Красную смородину вымыть, несколько веточек отложить для украшения, остальные ягоды оборвать и смешать с остывшим кремом. Выложить на тесто.

4 яичных белка взбить, всыпав постепенно 150 г сахара. Осторожно выложить массу на крем и сделать небольшие волны. Нагреть духовку до 180 °С. Поставить в духовку на 20 минут. Готовый пирог остудить в форме. Украсить веточками смородины.



Торт-улитка



Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 135 г;
- крахмал — 65 г;
- яйца — 5 шт.;
- сахар — 185 г;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- соль — 1 щепотка;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка.

Для крема:

- малина — 200 г;
- листовой желатин — 6 пластинок;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- творог — 200 г;
- сливки 33 % — 400 г;

Яичные желтки с 4 ст. ложками воды, сахаром, ванильным сахаром взбить в пену. Смешать муку, крахмал и разрыхлитель. Соединить смеси. Белки взбить в пену и соединить с тестом. Духовку нагреть до 220 °С. Выложить тесто на противень и разровнять. Выпекать 10 минут.

Для крема: желатин замочить в воде. Малину заварить с обычным и ванильным сахаром. Добавить желатин, перемешать до растворения желатина, остудить. Добавить творог. Взбить сливки и соединить их с кремом. Бисквит разрезать на 5 полос. Крем распределить на полосках бисквита. Одну полоску свернуть улиткой и поставить в центре блюда. Все остальные полосы установить, «обкручивая» их вокруг центра. Остатками крема обмазать торт. Через 4 часа украсить сливками. 250 г сливок взбить с пакетом закрепителя сливок и ванильным сахаром. Сверху выложила ягоды.



Торт «Абрикосы в карамели»

Ингредиенты:

Для песочного теста:

- мука — 250 г;
- сахар — 150 г;
- сливочное масло — 150 г;
- яичный желток — 1 шт.;
- цедра апельсина — 1 шт.

Для начинки:

- сахар — 200 г;
- яйца — 4 шт.;
- ванильный сахар — 1 пакет;

- смесь для пудинга со вкусом карамели — 1 пакет;
- творог — 1 кг;
- сливки — 1 стак.;
- абрикосы — 480 г;

Для украшения:

- сливки — 1 стак.;
- грильяж — 50 г;
- абрикосы — 5 шт.

Муку просеять горкой, сделать в центре углубление и вылить в него яичный желток. Натертое масло распределить по краю, сверху высыпать сахарный песок и тертую цедру.

Затем быстро замесить гладкое тесто. Завернуть тесто в пищевую пленку и положить на час в холодильник.

Тесто раскатать и переложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму, формируя высокий край.

Яйца с ванильным сахаром взбить в крепкую пену. Подмешать смесь для пудинга, творог и в самом конце сливки.

Абрикосы равномерно разложить по поверхности теста, сверху выложить, выравнивая, творожную начинку и поставить пирог выпекаться в предварительно прогретую духовку на 55 минут, затем вынуть и остудить.

Переложить пирог на блюдо. Взбить сливки миксером, равномерно выложить их на пирог, сверху посыпать грильяжем и выложить дольками свежих абрикосов.



Малиновый торт

Ингредиенты:

Для бисквита:

- яйца — 3 шт.;
- вода — 3 ст. ложки;
- сахар — 120 г;
- мука — 60 г;
- крахмал — 60 г;
- ванильный сахар — 10 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка.

Для пропитки коржей:

- малиновый сироп — 1 стак.

Для начинки:

- малина — 600 г;
- сахар — 5 ст. ложек;
- лимонный сок — 2 ст. ложки;
- желатин — 20 г;
- вода — 100 г;
- сливки — 400 г;

Для украшения:

- сливки — 200 г;
- малина — 10 шт.

Соединить белки с холодной водой и взбить их в густую пену. Добавить сахар и ванильный сахар. Ввести яичные желтки, крахмал, разрыхлитель и муку. Замесить тесто.

В форму выложить тесто. Выпекать корж при температуре 180 °С, в течение 35 минут. Готовый бисквит разрезать на 3 коржа. Коржи пропитать малиновым сиропом.

Для начинки: ягоды малины размять вилкой, добавить сахар и лимонный сок. Все тщательно перемешать.

Желатин залить водой для набухания. На слабом огне подогреть желатина до полного растворения. Влить его в малиновую массу, перемешать и убрать в холодильник. Сливки взбить.

Малиновую смесь разделить на 2 неравные части. В большую часть положить сливки и снова поставить в холодильник.

Коржи промазать малиновой начинкой. Бока торта смазать сливками и украсить ягодами малины.



Торт мандариновый

Ингредиенты:

Для песочного теста.

- мука — 125 г;
- сахар — 2 ст. ложки;
- яичный желток — 1 шт.;
- сливочное масло — 75 г;
- холодной вода —
1 ст. ложка.

Для бисквита:

- яйца — 3 шт.;
- сахар — 75 г;
- вода — 3 ст. ложки;
- ванильный сахар — 1 пак.;
- мука — 50 г;

- крахмал — 50 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка.

Для крема:

- сливки — 700 г;
- желатин — 1 пак.;
- сахар — 60 г;
- лимон — 2 шт.;
- мандарины — 0,5 кг;
- фруктовое желе — 1 пак.;
- апельсиновый ликер — 100 г.

Для украшения:

- мандарины — 5 шт.;
- грецкие орехи — 100 г.

Песочное тесто: муку, сахар, яичный желток, воду смешать. Масло порезать на кусочки и добавить в муку. Быстро замесить тесто и поставить на холод на 1 час. Бисквит: белки залить холодной водой, взбить, добавить по одному желтки, сахар и ванилин. Все тщательно взбить. Добавить муку, крахмал, разрыхлитель и размешать. Вылить в форму и выпекать при температуре 200 °С. Сливки взбить. В цитрусовый сок добавить сахар и вскипятить. Разбухший желатин добавить в горячий сок. Когда сок начнет желироваться, добавить его во взбитые сливки. Все размешать и дать крему хорошо застыть. Бисквит разрезать на 2 части. Песочный корж смазать желе, сверху положить одну часть бисквита, пропитать его апельсиновым ликером. Готовые коржи уложить в форму сверху выложить крем и поставить на холод на 3 часа. Взбить остатки сливок с ложкой сахара. Вынуть торт из формы, положить сверху вторую половину бисквита и обмазать торт сливками. Бока обсыпать орехами и украсить дольками мандаринов.



Творожный порт с черной смородиной



Ингредиенты:

- печенье «Юбилейное» — 100 г;
- сахар — 150 г;
- маргарин — 80 г;
- клубника — 500 г;
- крахмал — 1 ст. ложка;
- творожная масса — 650 г;
- сгущенное молоко — 1 банка;
- лимонный сок — 2 ст. ложки;
- яйца — 3 шт.

Измельчить печенье, затем пересыпать его в большую миску и добавить 50 г сахара. Растопить маргарин и добавить его в миску. Перемешать все ингредиенты. Взять форму для выпечки и выложить в нее массу из миски. Хорошенько уплотнить. Поставить форму в холодильник на 30 минут.

Основная начинка: клубнику, оставшийся сахар и крахмал взбить в блендере до однородной массы. Перелить полученное клубничное пюре в кастрюлю и довести до кипения, помешивая в течение 2 минут, затем снять и дать остыть.

Смородиновый соус: отлить стакан полученного клубничного соуса. В миске взбить творожную массу со сгущенным молоком. Взбивать хорошо, до получения густой массы. Затем добавить лимонный сок, яйца и снова взбить массу миксером. Перелить полученную смесь в форму и сверху полить его клубничным соусом, который вы отлили в стакан. Перемешать верхнюю часть торта с помощью ножа.

Выпекать торт при температуре 150 °C в течение 1 часа. Готовый торт достать из формы и охладить его еще в течение 1 часа. После этого полить оставшимся клубничным соусом и подавать. Украсить его кусочками клубники.



Торт с «Амаретто»

Ингредиенты:

Для бисквитного теста:

- мука — 0,5 стак.;
- крахмал — 75 г;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- яйца — 4 шт.;
- сахар — 175 г;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- грецкие орехи — 1 ст. ложка.
- желатин — 3 ст. ложки;
- сахар — 75 г;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- сыр маскарпоне — 250 г;
- сливки 33 % — 600 мл;
- измельченные грецкие орехи — 50 г.

Для крема:

- ликера «Амаретто» — 6 ст. ложек;

Для грильяжа и украшения:

- сахар — 150 г;
- грецкие орехи — 100 г;
- сливок 20% — 1 стак.

Яйца с обычным и ванильным сахаром взбить в пену. Муку смешать с крахмалом, разрыхлителем и орехами. Помешивая всыпать в яичный крем.

Перелить тесто в форму. Выпекать в нагретой до 180 °С духовке. Готовый бисквит разрезать пополам. Нижний корж переложить на блюдо, сделать по кругу бумажное кольцо.

Ликер нагреть с сахаром и ванилью, растворить в нем желатин, соединить с сыром. Ввести в смесь сливки и орехи.

Половину крема выложить на корж, накрыть вторым коржом, смазать верхний корж сливками, поставить в холодильник.

Грильяж: сахар растопить в кастрюле с водой, добавить орехи, перемешать. Посыпать оставшимся сахаром, снова перемешать.

Массу переложить на тарелку, дать застыть, и порезать кусочками. Когда торт застынет, вынуть его из холодильника, смазать сливками, посыпать измельченным грильяжем. Сверху посыпать тертым шоколадом, орехами и какао.



Маковый торт с вишней

Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 180 г;
- крахмал — 50 г;
- вода — 250 мл;
- маргарин — 65 г;
- соль — 1 щепотка;
- яйца — 4 шт.

Вишневая начинка:

- смородиновый сок — 1 стакан;

- смородина — 400 г;
- сахар — 1 ст. ложка;
- крахмал — 2 ст. ложки.

Для крема:

- сливки — 0,5 л;
- сахар — 1 ст. ложка;
- молотый мак — 2 ст. ложки;
- вишневый джем для украшения.

Мак залить кипятком, варить 30 минут, затем размолоть в блендере.

Для теста: закипятить воду с солью и маргарином. Добавить муку и крахмал, быстро замесить и снять с огня. Немного остудить и, добавляя яйца по одному, перемешивать миксером.

Нагреть духовку до 200 °С. Выложить на противень 1/3 теста, размазывая его лопаткой, выпекать 20 минут. Так же выпечь второй корж. Оставшееся тесто переложить в кондитерский мешок и выдавить на противень маленькими розетками. Выпекать 20 минут.

Крахмал перемешать с небольшим количеством смородинового сока. Оставшийся сок закипятить с сахаром, вылить туда крахмал, снова закипятить. Выложить туда смородину, перемешать и дать остыть.

Сливки взбить с сахарной пудрой и маком.

На каждый корж выложить по половине смородиновой начинки и макового крема. Сложить коржи друг на друга и украсить заварными розеточками. Слегка нагреть смородиновый джем и украсить торт.



Торт лимонно-яблочный

Ингредиенты:

Для бисквита:

- яйца — 3 шт.;
- яичные желтки — 3 шт.;
- сахара — 100 г;
- молоко — 40 мл;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- муки — 150 г;
- разрыхлитель — 2/3 ч. ложки;

- лимонная цедра — 1/2 ч. ложки.

Для крема:

- яблоки — 0,5 кг;
- сахар — 150 г;
- лимонный сок — 1 шт.;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- яйцо — 1 шт.;
- крахмал — 2 ст. ложки;
- сливочное масло — 150 г.

Яйца взбить с сахаром до увеличения объема в три раза. Ввести просеянную муку, цедру, соль и разрыхлитель, помешивая лопаткой. Молоко и сливочное масло нагреть почти до кипения, добавить в него 3 ст. ложки теста и, хорошо размешав, влить в бисквитную массу.

Вылить тесто на противень и печь до золотистой корочки. Испеченный бисквит переложить на чистый лист пекарской бумаги («лицом»вниз) и аккуратно снять бумагу на которой бисквит выпекался. остудить, разрезать на 4 равных полосы.

Крем: яблоки очистить и натереть на терку, протушить в кастрюле до мягкости, добавить 50 г сахара, ваниль, лимон и, поместив в блендер, взбить. Вернуть пюре из яблок в кастрюльку, добавить яйцо и крахмал. Хорошо перемешать и на медленном огне, постоянно мешая, заварить крем.

Масло взбить с оставшимся сахаром. В остывший крем ввести по 1 ст. ложке масла и взбить миксером.

Намазать бисквиты кремом, верхний корж посыпать сахарной пудрой.



Торт «Паутинка»

Ингредиенты:

Для теста:

- грецкие орехи — 280 г;
- яичные белки — 10 шт.;
- сахар — 280 г.

- сахар — 150 г;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- мука — 30 г.

Для крема:

- сливочное масло — 230 г;
- молоко — 230 г;
- яичные желтки — 10 шт.;

Для глазури:

- белый шоколада — 100 г;
- темный шоколад — 60 г;
- сливки — 2 ст. ложки;

Яичные белки взбить с сахаром, добавить орехи, перемешать. На пергаменте нарисовать 6 кругов небольшого диаметра.

Круги смазать маслом, тонким слоем распределить на них приготовленное тесто и выпекать коржи 7—10 минут.

Для крема: масло взбить в пышную пену. Желтки смешать с обычным и ванильным сахаром, всыпать муку. Перемешать.

Молоко довести до кипения и смешать с желтками. Непрерывно помешивая, проварить на медленном огне до загустения. Крем охладить, соединить с маслом и взбить. Остывшие коржи уложить, промазывая кремом. Поверхность торта также смазать кремом.

Глазурь: белый шоколад растопить. Добавить сливки, перемешать. Полученной массой покрыть поверхность торта. Темный шоколад растопить, выложить в кондитерский конвертик. На торт, начиная от центра, нанести шоколадом рисунок спирали. От центра к краю провести кончиком ножа 8 раз, разделяя торт на сегменты.

Каждый сегмент вновь разделить пополам, двигая нож от края к центру. Бока торта обсыпать миндалем.



Шварцвальдский торт

Ингредиенты:

Для теста:

- яйца — 7 шт.;
- сахар — 250 г;
- сливочное масло — 60 г;
- мука — 1 стак.;
- какао — 50 г.

Для начинки:

- вишня консервированная — 750 г;

- сахар — 100 г;
- крахмал — 2 ч. ложки;
- вода — 2 ст. ложки;
- сливки 33 % — 700 г;
- загуститель сливок — 4 пакета.
- черный шоколад — 150 г.

Отдельно взбить белки и желтки с сахаром до образования густой пены. Растопить масло. Подмешать к желткам муку, какао, белки и масло. Наполнить подготовленную форму тестом и выпекать при 175 °С.

Вишню слить, собрав при этом сок. Вскипятить стакан сока с половиной сахара и корицей. Перемешать крахмал с водой, влить его в сок и варить около минуты. Ягоды подмешать к киселю и остудить. Взбить сливки с оставшимся сахаром, и поставить на холод.

Готовый корж остудить и разрезать на 3 коржа. Намазать нижний корж сливками. Нанести на корж дополнительно несколько колец из сливок, плотно выложив между ними ягоды вишни.

Покрыть вишню слоем сливок. Положить сверху средний корж и слегка прижать. Намазать его сливками.

Накрыть верхним коржом и покрыть сливками.

Украсить торт розочками из сливок, посыпать середину торта шоколадной стружкой.



Торт «Черный лес»

Ингредиенты:

Для теста:

- сливочное масло — 75 г;
- мука — 100 г;
- яйца — 6 шт.;
- сахар — 180 г;
- кукурузный крахмал — 50 г;
- порошок для выпечки — 16 г;
- шоколад черный — 140 г.

Для крема:

- сливки 35% жирности — 800 г;
- сахар — 170 г;
- вишня — 500 г;
- вишневый ликер.

Для украшения:

- шоколад темный — 250 г.

Шоколад растопить, добавить масло. Шоколадную массу остудить. К яичным желткам добавить половину нормы сахара и взбить в густую массу.

Белки взбить с солью. Добавить сахар и взбить в крепкую пену. В желтковую массу добавить шоколад с маслом и перемешать. Постепенно добавить муку, крахмал, разрыхлитель и перемешать.

Тесто вылить в подготовленную форму. Выпекать в разогретой духовке при температуре 180 °С.

Разрезать бисквит на 3 коржа. Половину сливок взбить, постепенно добавляя сахар. К соку добавить немного ликера, пропитать корж.

Выложить вишни. Сверху выложить половину сливок, разровнять. Накрыть вторым коржом, пропитать соком, выложить вишни и вторую половину взбитых сливок. Накрыть третьим коржом.

Оставшиеся сливки взбить с сахаром. Хорошо обмазать поверхность и боковины торта. Крем разровнять ножом. Шоколад нарезать стружкой.

Торт украсить шоколадной стружкой. По краям торта выдавить сливки при помощи кондитерского мешка, украсить ягодами вишни.



Торт «Белочка»

Ингредиенты:

Для теста:

- яйца — 5 шт.;
- сливочное масло — 200 г;
- сахар — 250 г;
- мука — 1 стак.;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- какао — 1,5 ст. ложки;
- орехи — 1 стак.;
- сметана — 4 ст. ложки;
- лимонный сок — 0,5 ч. ложки.

Для крема:

- сливки — 500 мл;
- сгущенное молоко — 0,5 банки;
- закрепитель сливок — 4 пакетика.

Для глазури:

- сливки — 200 мл;
- шоколад — 200 г;
- желатин — 10 г;
- печенье для обсыпки.

Желтки отделить от белков, белки поставить в холодильник. Размягченное масло взбить до образования пены. Затем по одному добавлять желтки, продолжая взбивать. Добавить сметану, орехи. Всыпать разрыхлитель, какао и муку. Белки взбить с сахаром, в конце взбивания добавить лимонный сок. Соединить белки с тестом.

Готовое тесто вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать при 200 °С до готовности. Готовый бисквит остудить и разрезать на 3 части. Сливки взбить до пышной пены. Добавить сгущенное молоко и закрепитель сливок. Готовым кремом обильно смазать коржи и бока торта.

Приготовить глазурь. Желатин замочить в воде. Сливки подогреть, но не кипятить, растворить в них желатин. Затем добавить шоколад и хорошо перемешать, до растворения шоколада. Дать остыть.

На середину торта вылить глазурь (тогда она сама растекается куда надо). Когда глазурь остынет, смазать бока торта и обсыпать их печеньем. Украсить по своему желанию.



Слоеный порт с малиной



Ингредиенты:

- *тесто слоеное — 500 г;*
- *сливки 33 % — 300 г;*
- *сахар — 8 ст. ложек;*
- *малина — 200 г;*
- *масло сливочное — 50 г.*

Готовое слоеное тесто вынуть из морозилки, разморозить при комнатной температуре.

Растопить сливочное масло и соединить с сахаром.

Готовое тесто раскатать в одном направлении, увеличивая в два раза.

Разрезать тесто на 4 части. Каждый корж обмазать масляной смесью и поставить в духовку выпекаться при температуре 180 °С на 20 минут.

Крем. Сливки соединить с оставшимся сахаром и взбить миксером. Масса должна увеличиться примерно в два раза.

На последнем этапе всыпать ягоды в крем.

Готовые коржи остудить при комнатной температуре и сформировать торт.

На корж нанести обильно крем с ягодами, сверху положить следующий корж и опять обмазать кремом. И так повторить со всеми коржами.

Сверху торт останется украсить ягодками и отправить в холодильник на 30 минут.



Совет. Для выпекания пирогов из слоеного теста противень лучше смазывать не маслом, а холодной водой.



Фруктовый торт-суфле

Ингредиенты:

- шоколад — 100 г;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 145 г;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- какао — 2 ч. ложка;
- разрыхлитель — 1 г;
- мука — 50 г;
- крахмал — 20 г;
- желатин — 20 г;
- сливки 33 % — 1 стак.;
- молоко — 30 мл;
- фруктовый йогурт — 400 г;
- малина — 250 г.



Шоколад растопить на водяной бане. Смешать муку, крахмал, какао и разрыхлитель, просеять. Желтки растереть с сахаром, солью, ванильным сахаром, влить расплавленный шоколад и перемешать. Белки взбить в крепкую пену. В желтковую массу добавить смесь муки с какао и крахмалом, перемешать, ввести белки и осторожно смешать до однородности. Перелить тесто в форму, выпекать 20 минут при температуре 180 °С. Остудить, разрезать коржи на 2 части. Желатин залить молоком, дать постоять минут 10. Йогурт смешать с сахаром. Сливки взбить в густую пену. Желатин, постоянно помешивая, слегка прогреть. Добавить в йогурт взбитые сливки. Аккуратно перемешать, добавить малину и желатин, перемешать. Корж положить на блюдо, вокруг поставить бортик формы для выпекания, выложить сверху и разровнять большую часть крема, оставив немного для верха. Положить сверху второй корж, слегка прижать и нанести сверху остатки крема. Поставить торт в холодильник на 6 часов. Торт украсить ягодами малины и тертым шоколадом.



Торт «Праздничный»



Ингредиенты:

Для бисквита:

- яйца — 6 шт.;
- сахар — 1,5 стак.;
- мука — 2 стак.;
- крахмал — 2 ст. ложки;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки.

Для крема:

- клубничный крем — 2 пачки;
- сметана — 0,5 л;
- загуститель — 4 пакета;
- сахар — 1 стак.;
- ванильный сахар — 2 пакета.

Приготовить крем согласно инструкции на упаковке.

Бисквит. Яйца с сахаром взбить до устойчивой пены. Постепенно добавить муку, картофельный крахмал и разрыхлитель, не переставая взбивать.

Подготовленное тесто положить в смазанную маслом форму. Выпекать 35 минут при температуре 200 °С. После выпечки поставить бисквит для остывания. Остывший бисквит разрезать на 2—3 части.

Сметану влить в высокую емкость, всыпать загуститель, обычный и ванильный сахар. Взбивать, пока сметана не загустеет. После взбивания поставить в холодильник для остывания. Смешать с клубникой клубничный крем, который вы приготовили заранее, согласно инструкции. Первую часть бисквита пропитать и переложить приготовленным уже клубничным кремом. Положить вторую часть бисквита и повторить процесс. Положить следующий, пропитать, и готовый торт смазать взбитой сметаной. Украсить по вкусу.



Торт «Пьяная вишня»

Ингредиенты:

Бисквит:

- мука — 7 стак.;
- яйца — 10 шт.;
- сахар — 2 стак.;
- какао — 50 г.

Крем:

- сливочное масло — 600 г;
- яйца — 4 шт.;
- сахар — 3 стак.;

- какао — 50 г;
- молоко — 3 ст. ложки;
- вишня — 3 стак.;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- коньяк или водка — 1 стак.

Глазурь.

- шоколад черный — 100 г;
- молоко — 2 ч. ложки.

Заранее до приготовления торта необходимо вишню залить коньяком или водкой. Белки взбить до образования густой массы. Желтки взбить с сахаром, добавить муку и какао. Аккуратно вмешать в тесто взбитые белки. Массу выложить в форму смазанную маслом и выпечь в духовке. Готовый бисквит разрезать на 2 коржа. Какао смешать с половиной стакана сахара, влить молоко и поставить на огонь. Постоянно помешивать. Как только масса закипит и разойдется, снять кастрюлю с огня и остудить. Сливочное масло взбить с оставшимся сахаром, добавить яйца, ванильный сахар, остывшую массу из какао, сахара и молока, а также отжатую вишню без косточек.

Из каждой разрезанной половинки бисквита аккуратно вилкой вынуть мякиш, оставляя только корочки. Вынутый мякиш добавить в приготовленный крем и продолжить взбивать. Крем готов.

Каждую коробочку из корочек бисквита заполнить приготовленным кремом и соединить, чтобы получилась «шкатулка».

Глазурь: растопить шоколад, добавить молоко. Облить весь торт сверху и с боков, равномерно разровняв глазурь и украсить ягодами вишни.



Торт с йогуртовым муссом

Ингредиенты:

Для бисквита:

- мука — 1/4 стак.;
- яичные белки — 3 шт.;
- сахар — 1/4 стак.;
- какао — 1 ст. ложка;
- малиновый сок — 2 ст. ложки.

Для желе:

- малина — 200 г;
- сухое красное вино — 1/3 стак.;
- сахар — 3 ст. ложки;
- желатин — 5 г.

Для мусса:

- йогурт — 250 г;
- молоко — 3 ст. ложки;
- мед — 2 ст. ложки;
- желатин — 7 г.

Белки, постепенно добавляя сахар, взбить в пену. Всыпать муку с какао, осторожно перемешать. Выложить тесто в подготовленную форму для выпечки, выпекать 30 минут при температуре 170 °С. Охладить, сбрызнуть соком.

Залить малину вином, добавить сахар и желатин, оставить на 30 минут. Довести до кипения и вылить желе в форму.

Желатин замочить в молоке. Йогурт перемешать с медом, желатин довести до кипения и добавить в йогурт. Взбить до слабого загустения и увеличения в объеме. Выложить мусс поверх желе, разровнять, сверху уложить бисквит, слегка прижать. Поставить в холодильник для застывания на несколько часов.



Фруктовый чизкейк



Ингредиенты:

- грецкие орехи — 25 г;
- миндальное печенье — 225 г;
- яичные белки — 2 шт.;
- растопленное сливочное масло — 100 г;
- любые ягоды — 500 г;
- йогурт — 300 г;
- мягкий сыр — 150 г;
- желатин — 1 ст. ложка;
- сахарная пудра — 50 г.

Смазать разъемную форму. Миндальное печенье измельчить. Грецкие орехи слегка поджарить и измельчить.

Смешать орехи с печеньем и маслом. Выложить смесь в форму, утрамбовать ложкой. Поставить в холодильник.

Растереть в блендере ягоды в пюре. Отложить часть пюре, остальное вернуть в блендер. Добавить сыр, йогурт и взбить. Смешать желатин с 2 ст. ложками воды и оставить на 3—5 минут. Растворить желатин на водяной бане. Соединить с сырной смесью.

Белки взбить с сахарной пудрой в пену. Соединить взбитые белки с ягодно-сырной смесью. Половину ягод выложить на основу из печенья. Залить ягоды сырной смесью. Добавить вторую половину ягод и смешать ножом так, чтобы текстура напоминала мрамор.

Украсить ягодами и поставить на 3—4 часа в холодильник.



Торт «Клубника в шампанском»

Ингредиенты:

Для теста:

- яйца — 5 шт.,
- сахар — 120 г;
- мука — 100 г;
- крахмал — 50 г;
- сливки — 250 мл;
- шампанское розовое — 100 мл;
- желатин — 1 пакетик.

Для крема:

- клубника — 200 г;
- йогурт — 250 мл;
- сахар — 100 г;
- клубника — 300 г;
- шампанское розовое — 1,5 стакана;
- желатин — 0,5 пакетика.

Белки взбить со щепоткой соли. Желтки взбить с сахаром, добавить муку и перемешать. Постепенно помешивая, добавить белки. Выложить в смазанную форму для выпечки, выпекать 30 минут при 180 °С. Остудить, разрезать на 2 коржа. Для крема замочить в холодном шампанском желатин. Взбить в блендере клубнику с йогуртом и сахаром. Ввести взбитые сливки. Последним добавить шампанское и осторожно перемешать.

Желатин растопить на водяной бане до полного растворения, добавить немного крема, перемешать, и влить желатин в остальной крем, перемешать.

Положить в форму один корж. Вылить половину крема, дать немного застыть в холодильнике, выложить второй корж, вылить оставшийся крем и разровнять поверхность торта.

Выбрать красивые ягоды, разрезать пополам и красиво выложить на поверхности крема. Поставить в холодильник до полного застывания крема.

Замочить желатин для желе в шампанском. Растопить желатин на водяной бане и смешать с остальным шампанским. Вылить на ягоды, чтобы ягоды были полностью покрыты. Поставить в холодильник до полного застывания.



Торт «Наполеон»

Ингредиенты:

Для коржей:

- сливочное масло — 75 г;
- сахар — 2/3 стакана;
- яйца — 2 шт.;
- молоко — 1,5 стакана;
- разрыхлитель — 1/2 ч. ложки;
- мука — 4 стакана.

Для крема:

- молоко — 350 мл;
- крахмал — 4 ст. ложки;
- яйца — 2 шт.;
- сгущенное молоко — 1 банка;
- сливки — 1,5 стакана.

Растереть масло с сахаром добела. Вбить яйца, влить молоко и размешать. Просеять муку с разрыхлителем и, хорошо вымешивая, добавлять по одному стакану, до получения теста, консистенцией, как на пельмени. Собрать тесто в шар, накрыть полотенцем и оставить на 20 минут. Разогреть духовку до 180 °С.

Отрывая от теста по небольшому кусочку, раскатать каждый в очень тонкий корж. Вырезать круги, наколоть их часто вилкой и выпекать до золотистой корочки по краям. Должно получиться до 20 коржей. Обрезки выпечь в том виде, в каком они остаются и использовать, как крошку для обсыпки.

Приготовить крем. Сварить и остудить сгущенку. Для заварного крема, смешать яйца с крахмалом, чтобы не оставалось комочков и постепенно влить горячее молоко. Вернуть всю массу на огонь и варить, помешивая, около 7 минут, пока масса не загустеет. Охладить. Взбить охлажденное сгущенное молоко и заварной крем. Отдельно взбить сливки и, отложив несколько ложек для украшения, аккуратно соединить с остальным кремом.

Коржи промазать кремом (кроме верхнего), накрыть тарелкой и поместить в холодильник под груз на несколько часов для пропитки.

Покрывать оставшимся кремом бока и верхний корж, присыпать крошкой, охладить и подавать.



Чизкейк с красной смородиной

Ингредиенты:

Для основы:

- песочное печенье — 300 г;
- сливочное масло — 150 г.

Для начинки:

- сыр «Филадельфия» — 350 г;
- творог — 450 г;
- сахар — 200 г;
- яйца — 4 шт.;
- ванилин — 1/4 ч. ложки;

Для суфле:

- сметана — 200 г;
- молоко — 200 мл;
- сахарная пудра — 100 г;
- желатин — 10 г.

Для украшения:

- красная смородина — 400 г;
- красное желе — 1 упаковка;
- сахар — 2 ст. ложки.

Печенье измельчить в крошку, добавить масло и перемешать. Готовую массу выложить в форму, закрыть пленкой и поставить на холод на 30 минут, затем на 10 минут в духовку, нагретую до 190 °С.

Начинка. Творог смешать с сахаром и ванилином, добавить яйца, сыр и аккуратно перемешать. Перелить начинку в форму с печеньем. Форму накрыть листом пергамента и поставить на час в духовку. Духовку выключить, приоткрыть дверцу и оставить остывать. Остывший чизкейк затянуть пленкой и поставить на холод на 10—12 часов.

Суфле. В молоко добавить желатин и оставить на 30 минут. Затем поставить на огонь и нагреть до полного его растворения. Снять с плиты, охладить. Смешать с сахаром и взбить до пышности. Добавить молоко с желатином и еще раз взбить. Суфле перелить в форму с чизкейком и поставить на холод на 3 часа.

Приготовить желе по инструкции на упаковке, добавив 2 ст. ложки сахара. Ягоды смородины вымыть, выложить слоем на суфле. Залить ягоды остывшим желе и убрать форму с чизкейком на холодильник еще на час.



Песочный торт с клубникой и киви

Ингредиенты:

Для коржа:

- яйца — 5 шт.;
- вода — 5 ст. ложек;
- сахар — 125 г;
- ваниль — 1 пакет;
- соль — 1 щепотка;
- мука — 150 г;
- разрыхлитель —
на кончике ножа.

Для начинки и украшения:

- ванильный сахар — 1 пакет;
- ванильный крем — 1 пакет;
- молоко — 300 мл;
- сливочное масло — 200 г;
- киви — 10 шт.;
- клубника — 200 г;
- клубничный конфитюр — 100 г;
- миндаль (лепестки) — 100 г.

Желтки перемешать с водой, взбить в пену, добавляя 2/3 сахара и ванильный сахар. Взбивать, пока масса не станет густой. Белки с солью взбить в крепкую пену, добавляя постепенно сахар. Взбитый белок ввести в желтковую смесь. Муку смешать с разрыхлителем и всыпать туда же. Заполнить подготовленную форму тестом и поставить в нагретую до 180 °С духовку. Выпекать 50—60 минут. Готовый бисквит снять, оставить его на ночь. Ванильный крем высыпать в миску, добавить молоко и ванильный сахар, взбить в воздушную пену. Добавить масло, все тщательно перемешать и поставить в холодильник.

Киви нарезать кружочками. Бисквит разрезать на 3 части. Первый слой смазать клубничным конфитюром, на него выложить 1/4 крема и кружочки киви. Второй слой положить сверху и таким же образом выложить на него начинку. Накрывать третьим слоем, слегка прижать.

Остатками крема обмазать торт. Края украсить миндалем. Поверхность торта и края украсить кружочками киви и клубникой.



Торт «Желтый с клубникой»

Ингредиенты:

Для коржей:

- яичные белки — 6 шт.;
- сахар — 1 стак.;
- яичные желтки — 4 шт.;
- растительное масло — 1/4 стак.;
- вода — 1/2 стак.;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- мука — 1,5 стак.;

- разрыхлитель — 3 ч. ложки.

Для крема:

- яичные желтки — 2 шт.;
- сахар — 1 стак.;
- крахмал — 2 ст. ложки;
- молоко — 2 стак.;
- сливочное масло — 300 г.

Для прослойки:

- клубника, сахар.

Коржи: взбить белки в устойчивую пену. Постепенно добавить 0,5 стакана сахара. Взбивать до твердых пиков. Отдельно в чаше миксера взбить добеда желтки, постепенно добавить растительное масло, воду и ванильный сахар. Отдельно просеять муку, оставшийся сахар, разрыхлитель и соль. Мучную массу добавить в желтковую массу и перемешать до однородности. Затем добавить взбитые белки в два приема, аккуратно перемешивая лопаткой снизу вверх.

Подготовить 2 формы, застелить бумагой. Тесто разделить на две равные части и вылить в подготовленные формы. Выпекать 25 минут до пробы на сухую лучинку. Коржи вынуть из форм и остудить на решетке.

Прослойка: клубнику нарезать кусочками, посыпать сахаром и оставить на 30 минут.

Крем: взбить желтки с сахаром и ванилином. Добавить крахмал и растереть, чтобы не было комочков. Полученную массу разбавить молоком и на медленном огне, постоянно помешивая, уварить до густой массы. Остудить. Отдельно взбить мягкое сливочное масло до пышности и постепенно добавить заварную массу.

Сборка: каждый корж разрезать на 2 части. Коржи прослоить кремом и начинкой. Верх и бока покрыть кремом и украсить целыми ягодами клубники.



Вишневый торт с бе́зе

Ингредиенты:

Для теста:

- яйца — 3 шт.;
- крахмал — 75 г;
- сахар — 125 г;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- мука — 75 г;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- какао — 2 ч. ложки;
- желе из смородины — 100 г;

- бе́зе — 60 г.

Для крема:

- красная смородина — 125 г;
- сахар — 125 г;
- лимон — 1 шт.;
- творог — 250 г;
- желатин — 6 ст. ложек;
- сливки 33 % — 600 г.

Яйца с обычным и ванильным сахаром и 3 ст. ложками воды взбить в крепкую пену. Просеять на яичную массу муку, смешанную с разрыхлителем и крахмалом, осторожно перемешать.

Выложить бисквитное тесто в подготовленную форму. Выпекать торт в разогретой духовке 25—30 минут. Готовый корж разрезать на 2 части. Нижний корж смазать желе из вишни, переложить на блюдо. Установив вокруг бумажное кольцо, посыпать кусочками бе́зе.

В кастрюле на среднем огне растворить ягоды с сахаром и лимонным соком. Добавить в смесь размоченный желатин. Соединить полученную смесь с творогом и взбитыми сливками.

Половиной крема смазать нижний корж, разровнять, накрыть вторым, сверху распределить остатки крема. Поставить торт в холодильник.

Тщательно вымыть и перебрать ягоды. Затем выложить на блюдо, смазанное белком, после чего обваливать в сахарной пудре. Взбитыми сливками наполнить кулинарный мешочек и выдавить на торт небольшие розетки. Украсить веточками смородины, ягодами, бе́зе.



Лимонный торт с безе



Ингредиенты:

- яйца — 5 шт.;
- сахарная пудра — 5 ст. ложек;
- сахар — 1 стак.;
- лимоны — 3 шт.;
- крахмал — 5 ст. ложки;
- мука — 1 стак.;
- сливочное масло — 200 г.

Муку смешать с 3 ст. ложками сахара. Добавить половину нормы масла и замесить тесто. Добавить 1 яичный желток и воду. Скатать тесто в шар и положить в холодильник на полчаса.

Затем тесто выложить в форму, наколоть вилкой в нескольких местах и поставить в духовку на 25 минут.

Начинка. Выдавить лимонный сок, смешать с крахмалом, размешать до однородности. Цедру натереть на терке.

В кастрюлю налить стакан воды и влить в нее сок с крахмалом. Поставить на огонь, и довести до кипения, добавить сахар и желтки, ванилин по вкусу, лимонную цедру, сахар и остальное масло. Вымешать и довести до кипения. Осторожно вылить смесь на тесто.

Смешать 4 яичных белка, щепотку соли и 3 ст. ложки сахара и взбивать миксером до плотной пены.

Вылить белки поверх начинки. Поставить пирог в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут. Затем увеличить температуру до 200 °С и выдержать еще 10 минут, чтобы верх безе стал немного румяным.

Готовый торт остудить и поставить в холодильник на 2 часа. Подавать остывшим.



Маковый торт с нектарином

Ингредиенты:

- мак — 2 стак.;
- яйца — 6 шт.;
- коньяк — 100 мл;
- сахар — 250 г;
- молотые сухари — 50 г.

Для присыпки

- очищенные грецкие орехи — 100 г;
- ванильный сахар — 1 ч. ложки;
- сливочное масло — 1 ст. ложки.

Для творожного крема:

- творожная масса — 300 г;
- сливки 33 % — 4 ст. ложки.

Для ванильного крема:

- сливки 33 % — 300 мл;
- ванильный сахар — 1 ч. ложки.

Для украшения:

- нектарин — 2 шт.;
- горький шоколад — 30 г.

Мак и грецкие орехи измельчить блендером. Отделить белки от желтков. Желтки с сахаром взбить, перемешать с маком, орехами и сухарями. Белки взбить с ванильным сахаром в густую пену. Аккуратно добавить к маковой массе.

Разогреть духовку до 200 °С. Две одинаковые формы смазать маслом, присыпать сухарями. Равномерно разложить тесто, разровнять поверхность. Выпекать в духовке 25—30 мин. Дать остыть.

Творожную массу протереть через сито, добавить сливки и перемешать. Приготовить ванильный крем. Сливки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром в пышную пену.

Коржи пропитать коньяком, промазать один творожным кремом, второй — ванильным, положить один на другой. Поместить торт в холодильник на 3—4 часа.

Шоколад натереть на терке. Нектарин нарезать на тонкие ломтики.

Украсить торт.



Торт-безе



Ингредиенты:

- яйца — 10 шт.;
- сахар — 1 стак.;
- мука — 3 ст. ложки.

Для крема:

- сгущенное молоко — 1 банка;
- сливочное масло — 100 г;
- вода — 100 мл;
- сахар — 3 ст. ложки;
- какао — 2 ч. ложки;
- очищенные грецкие орехи — 100 г;
- миндаль — 50 г.

Желтки отделить от белков. Измельчить орехи и немного обжарить на сухой сковороде. Взбить охлажденные белки до густой пены. Добавить сахар и муку, не прекращая взбивать. Духовку разогреть до 140 °С. Противень накрыть листом пергаменты и слегка смочить водой. Выложить взбитую белковую массу по кругу. Поставить в духовку, сразу же уменьшить температуру до 130 °С. Выпекать 1 час. Вынуть лепешку из духовки, накрыть полотенцем и дать остыть. Таким же образом выпечь еще 3 лепешки.

Приготовить крем. 5 желтков взбить с сахаром до белого цвета, влить пол стакана воды, перемешать. Поставить на кастрюлю с кипящей водой и проварить, постоянно взбивая венчиком, не доводя до кипения, снять с огня. Сливочное масло взбить до пены. Добавить в крем сгущенное молоко, взбитое масло, орехи и какао порошок. Перемешать. Дать остыть до комнатной температуры. Затем еще раз взбить миксером.

Промазать лепешки полученным кремом, положить одна на другую. Поставить торт в холодильник на час.



Торт с красной смородиной

Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 250 г;
- яичные желтки 2 шт.;
- сливочное масло — 125 г;
- сахар — 100 г;
- тертая цедра лимона — 0,5 шт.

Для начинки:

- красная смородина — 0,5 кг;
- яичные белки — 3 шт.;
- сахар — 150 г;
- крахмал — 2 ч. ложки;
- измельченный миндаль — 50 г;
- панировочные сухари 20 г.

Просеять муку, в середине сделать углубление и положить в него желтки. Вокруг муки распределить нарезанное кусочками охлажденное масло, посыпать все сахаром и цедрой. Замесить тесто. Готовое песочное тесто поставить на 30 минут в холодильник.

Смородину для начинки вымыть и дать стечь воде.

Раскатать тесто и выложить его в форму. В нескольких местах наколоть вилкой. Выпекать корж до золотистого цвета. Уменьшить огонь в духовке.

Взбить белки в густую пену. Добавить сахар и крахмал, тщательно взбить. Осторожно высыпать в белковую массу смородину. Смешать молотый миндаль и сухари и посыпать этой смесью корж. Сверху выложить ягодно-белковую массу. Готовый торт поставить в духовку для подсушивания белковой массы на 20 минут.



Совет. При приготовлении кремов с добавлением муки, а также других кремов их следует мешать длинным венчиком. Крем получается гладким и однородным. При размешивании крема нужно описывать не круги, а восьмерки.



Торт «Дружба»



Ингредиенты:

- яичные белки — 4 шт.;
- сахар — 225 г;
- винный уксус (белый) — 1 ч. ложка;
- мука — 1 ч. ложка;
- сливки — 175 г;
- сахарная пудра — 1 ч. ложка;
- сыр маскарпоне — 250 г;
- фрукты — 250 г.

Включить духовку на 130 °С. Противень смазать маслом, положить пекарскую бумагу и нарисовать круг. Взбить белки, масса должна увеличиться в 2 раза. Добавить понемногу сахар и перемешать венчиком, пока масса не заблестит. Затем добавить уксус, муку и осторожно перемешать. Разложить по кругу, а остатки — по краям, что-то вроде бортиков. Поставить в духовку, через 5 мин. убавить температуру на 120 °С и выпекать 50 минут, не открывая духовки.

Отключить духовку и оставить в ней корж на 3 часа (духовку ни в коем случае не открывать, торт должен остыть внутри).

Сливки взбить с сахаром, добавить маскарпоне и перемешать. Нарезать фрукты. Выложить торт на блюдо, в середину положить крем сверху — фрукты и поставить в холодильник.



Совет. Используйте для выпечки свежее масло, которое имеет желтоватый цвет, жирный блеск и выделяет капельки влаги. В противном случае выпекаемые изделия будут иметь неприятный запах.



Торт-желе «Мозаика»

Ингредиенты:

Для теста:

- яйца — 3 шт.;
- сахар — 1 стак.;
- мука — 1 стак.;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка.

Для начинки:

- желе в пачках трех разных цветов по полпачки каждого;
- сметана — 800 г;
- сахар — 1 стак.;
- желатин — 35—40 г;
- кокосовая стружка — 1 ст. ложка.



Яйца вбить в пену, добавить сахар. Муку соединить с разрыхлителем, просеять и смешать со взбитыми яйцами.

В подготовленную форму выложить тесто и аккуратно распределить его по всей поверхности формы. Выпекать 25—30 минут при 200 °С.

Желе развести по инструкции на упаковке, слегка уменьшив объем добавленной в него воды.

Разного цвета желе вылить в разные мисочки и охладить в холодильнике. Нарезать желе ровными кубиками.

Желатин замочить в 1/2 стакана воды. Затем растопить его на огне до полного растворения. Смешать сахар со сметаной, аккуратно влить желатин. Добавить в получившуюся массу кубики желе и перемешать.

В разъемную форму выложить бисквитный корж, затем вылить начинку из сметаны и разноцветного желе, сверху посыпать кокосовой стружкой. Поставить в холодильник для застывания.



Торт «Зебра»

Ингредиенты:

Для теста:

- сахар — 200 г;
- маргарин — 200 г;
- яйца — 5 шт.;
- сметана — 500 г;
- мука — 300—350 г;
- разрыхлитель — 3 ч. ложки;
- какао — 3—4 ст. ложки.

Для крема:

- сметана — 500 г;
- сахар — 150 г;
- ваниль — 2 ч. ложки;

Для глазури:

- сливочное масло — 100 г;
- молоко — 5 ст. ложек;
- сахара — 6—7 ст. ложек;
- какао — 5 ст. ложек.

Масло растереть с сахаром. Добавить яйца, перемешать.

Добавить сметану, перемешать. Добавить разрыхлитель и муку, замесить негустое тесто. Разделить его на две части, в одну из них добавить какао, перемешать. Форму для выпечки смазать растительным маслом. Вылить 1—2 ст. ложки темного теста в середину формы.

В серединку темного теста вылить 1—2 ст. ложки светлого теста. Затем в середину светлого теста вылить 1—2 ст. ложки темного. В темное — светлое.

Наливать тесто таким образом пока форма не заполнится по диаметру. Поставить в разогретую до 180 °С духовку, выпекать в течение 30—40 минут.

Для крема взбить сметану с сахаром и ванильным сахаром.

Выпеченный корж смазать кремом. Накрыть вторым коржом.

В кастрюльке растопить масло, добавить молоко, сахар, какао, довести до кипения и кипятить, пока масса не начнет немного густеть.

Готовый торт полить глазурью и украсить по вкусу.



Клубничный мраморный торт



Ингредиенты:

- вафли — 250 г;
- творог — 600 г;
- йогурт — 600 г;
- сливочное масло — 150 г;
- сахар — 400 г;
- сливки — 1 стак.;
- клубника — 300 г;
- желатин — 4 ч. ложки.

Духовку разогреть до 180 °С. Вафли поломать на маленькие кусочки. Сливочное масло растопить.

Перемешать вафли с маслом. Дно формы накрыть кругом из пергамент. Выложить вафельную смесь, разровнять поверхность, запечь в духовке 10 минут. Вынуть и дать полностью остыть.

Творог взбить с йогуртом и сахаром до однородности.

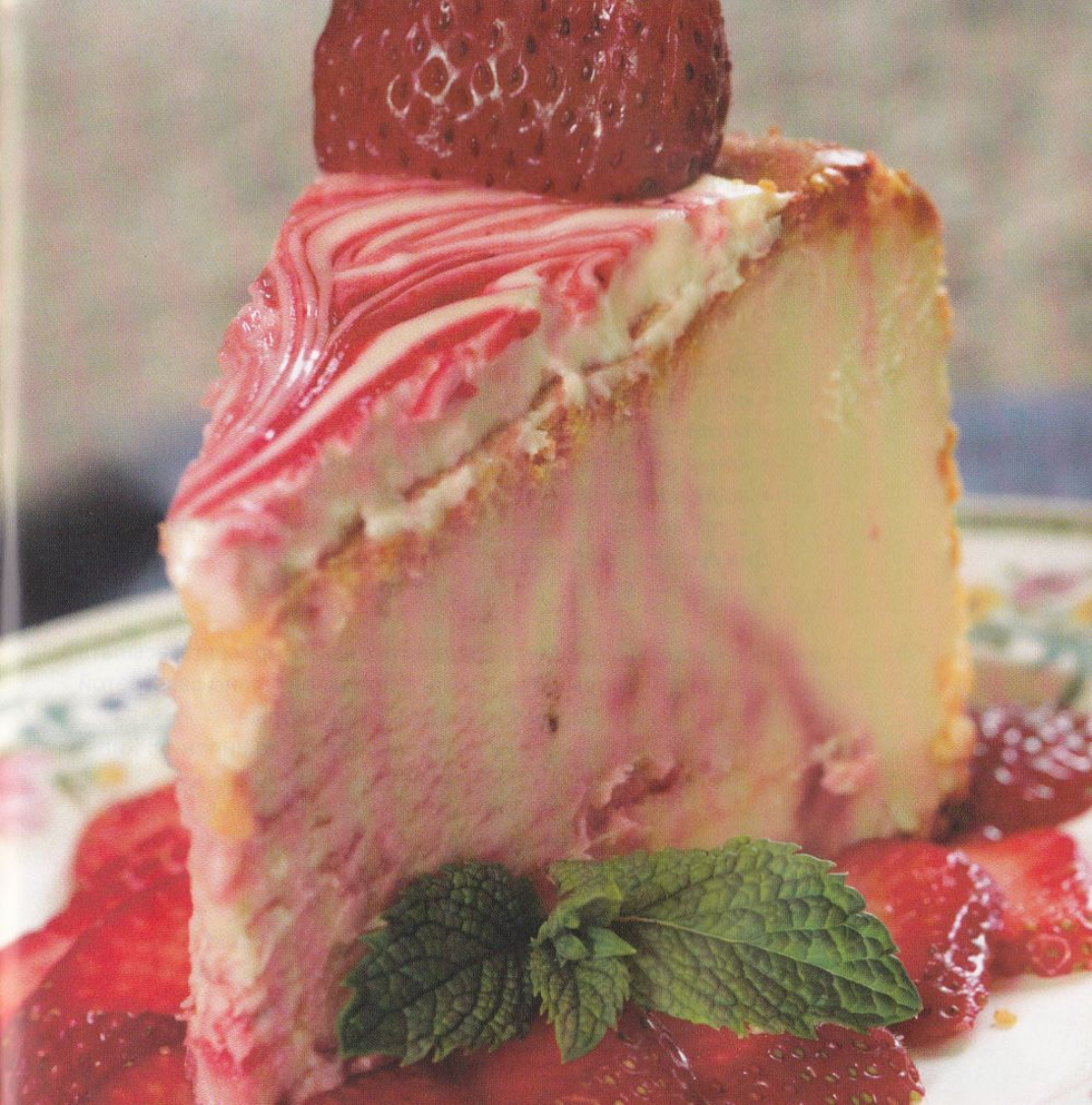
Клубнику вымыть, перебрать, отложить 12—15 ягод. Оставшиеся ягоды измельчить в пюре.

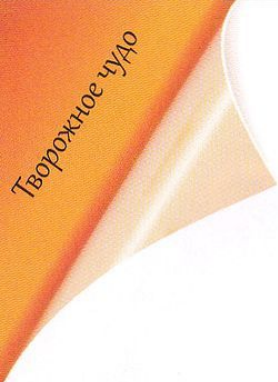
Протереть пюре через сито. Желатин замочить в небольшом количестве воды. Сливки подогреть, добавить желатин и размешать до полного растворения. Сливки с желатином влить в творог.

Вырезать из пергамент широкую ленту, длина которой должна соответствовать окружности формы. Закрыть ею бортики формы, в которой находятся запеченные вафли. Сверху на вафельный корж выложить сначала творожную смесь, затем клубничное пюре.

Размешать верхний слой круговыми движениями так, чтобы на поверхности получился «мраморный» рисунок.

Поставить в холодильник до полного застывания.





Торт кофейный

Ингредиенты:

Для бисквита:

- яйца — 3 шт.;
- мука — 50 г;
- сахар — 70 г;
- какао — 10 г.

Для сиропа:

- вода — 50 г;
- сахар — 50 г;
- коньяк — 25 г;
- кофе растворимый — 1 ст. ложка.

Для суфле кофейного:

- сливки — 220 г;

- кофе растворимый — 6 г;
- орехи в карамели — 50 г;
- желатин — 9 г;
- белый шоколад — 150 г;
- сливки — 30 г;
- коньяк — 20 г.

Для украшения:

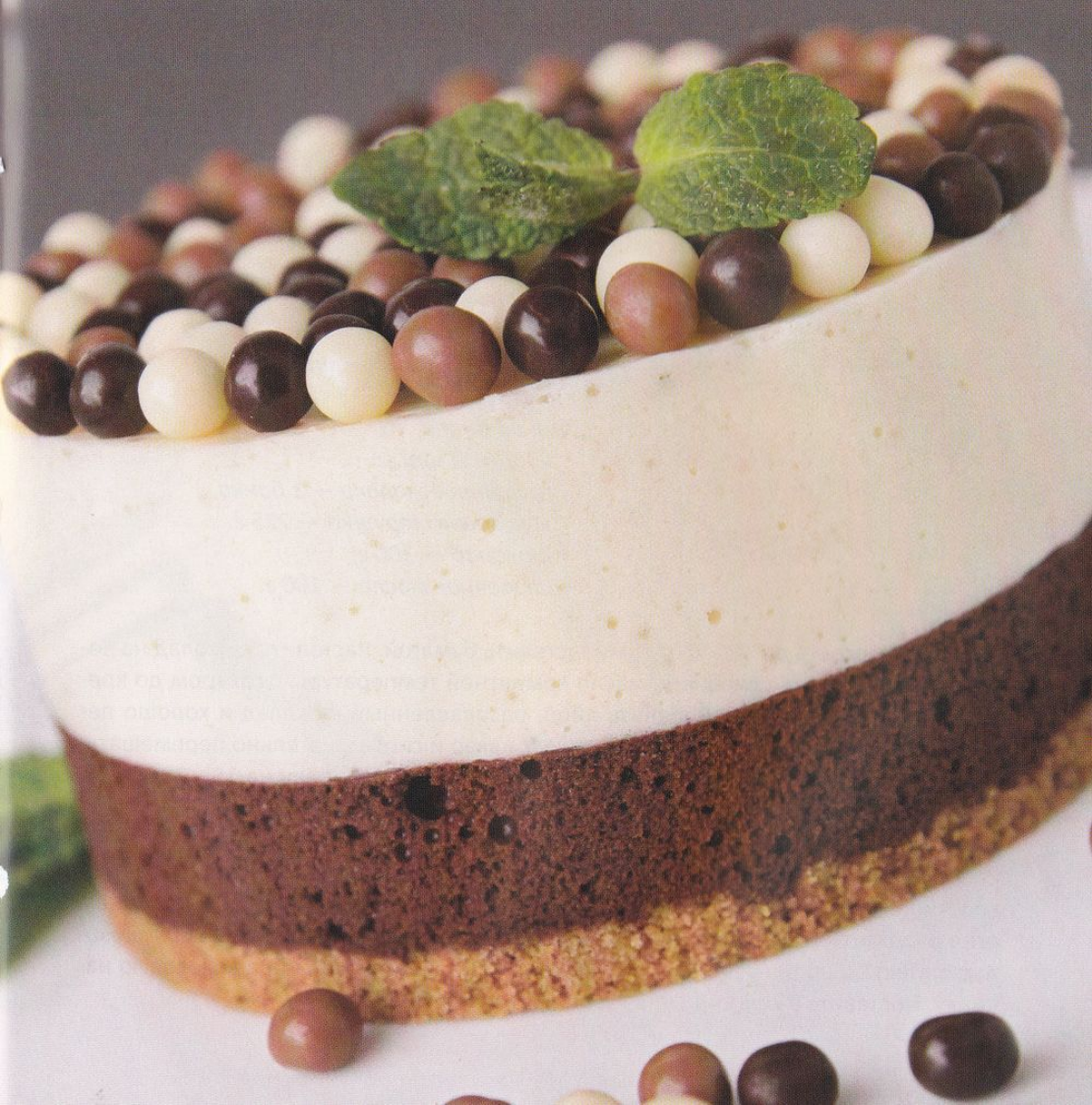
- шоколад — 70 г;
- кукурузные шоколадные шарики — 100 г;
- какао — 15 г.

Яйца взбить с сахаром в крепкую пену. Муку соединить с какао, просеять, всыпать во взбитые яйца. Вылить тесто в форму и выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 35 мин. Готовый бисквит разрезать на два коржа.

Для приготовления кофейного сиропа воду с сахаром довести до кипения. Кипятить 10—15 минут, всыпать кофе, остудить, влить коньяк.

Для приготовления кофейного суфле: сливки нагреть, соединить с шоколадом и коньяком. Взбить сливки, смешать с белым шоколадом, кофе, орехами в карамели и растопленным на водяной бане желатином.

В форму для выпечки выложить бисквитный корж, пропитать сиропом, выложить часть крема, сверху — второй бисквит. Пропитать бисквитный корж сиропом и выложить оставшуюся часть крема. Верх торта облить растопленным шоколадом, обсыпать кукурузными шоколадными шариками, присыпать какао.



Кокосовый торт

Ингредиенты:

Для основы:

- шоколад темный — 80 г;
- сливочное масло — 80 г;
- сахар — 70 г;
- яйцо — 1 шт.;
- какао — 2 ст. ложки;
- мука — 150 г.

Для начинки:

- яйца — 2 шт.;
- сгущенное молоко — 1 банка;
- кокосовая стружка — 225 г.
- шоколад — 300 г;
- сливочное масло — 100 г.



Духовку разогреть до 180 °С. Форму застелить бумагой. Растопить шоколад на водяной бане. Взбить сливочное масло комнатной температуры с сахаром до кремообразного состояния. Добавить яйцо, расплавленный шоколад и хорошо перемешать ложкой. Сверху просеять муку с какао и снова тщательно перемешать. Тесто выложить в подготовленную форму. Поставить в духовку на 15—20 минут, пока не станет твердым на ощупь.

Для кокосовой начинки смешать кокосовую стружку, сгущенное молоко и 2 яйца. Равномерно распределить по шоколадной основе и выпекать еще до светло-золотистого цвета. Дать полностью остыть. Для шоколадного слоя на среднем огне растопить 100 г сливочного масла. Уменьшить огонь и добавить 300 г шоколада. Мешать до однородности. Равномерно нанести шоколад на кокосовую начинку. Поставить в холодильник на 20—30 минут. Подавать.



Торт клубнично-творожный

Ингредиенты:

- бисквитное печенье — 100 г;
- желатин — 20 г;
- сливки 35 % — 200 мл;
- творог — 600 г;
- сахар — 2 столовые ложки;
- лимонный сок — 1/2 лимона;
- ванильный сахар — 1 ч. ложка;
- желе клубничное — 1 пачка;
- клубника — 500 г.



Желатин залить горячей водой. Сливки взбить, добавить к ним обычный и ванильный сахар. Постоянно помешивая, добавить творог; лимонный сок и желатин. Форму для торта выложить бисквитным печеньем.

Сверху вылить творожную массу, затем немного вдавить ягоды в творог; накрыть пленкой и поставить в холодильник.

Приготовить желе по инструкции на упаковке.

Потом на творожную массу выложить нарезанную половинками клубнику. Залить клубнику желе и поставить в холодильник на 3—4 часа.



Совет. Перед применением муку нужно обязательно просеивать. Это делается не только для удаления ненужных примесей, но и для того, чтобы она насытилась кислородом. Тесто, замешенное из такой муки, лучше поднимается.



Имбирный торт с апельсиновой глазурью

Ингредиенты:

- сливочное масло — 25 г;
- сахар — 225 г;
- мед — 150 г;
- патока — 225 г;
- мука — 400 г;
- молотый имбирь — 4 ч. ложки;
- корень имбиря — 2 ст. ложки;
- яйца — 2 шт.;
- молоко — 300 мл;
- сахарная пудра — 150 г;
- апельсин — 1 шт.



В форму для выпечки положить пергаментную бумагу. Разогреть духовку до 160 °С. Смешать сливочное масло, сахар, мед и патоку в кастрюле и поставить на слабый огонь пока смесь не растает равномерно. Отставить в сторону, чтобы смесь немного остыла. Просеять муку, положить молотый и консервированный имбирь в большую миску и аккуратно перемешать. Влить охлажденную масляную смесь в муку. Добавить яйца, молоко и взбить. Вылить тесто в форму. Выпекать 50 минут. Отставить в сторону, чтобы немного остыла форма, затем переложить торт на решетку и оставить, чтобы он полностью остыл. Для апельсиновой глазури просеять сахарную пудру в миску. Добавить 2 ст. ложки апельсинового сока и перемешать до однородной пасты. Намазать полученной пастой верх торта, равномерно распределяя ее по всей его поверхности. Сверху глазури посыпать апельсиновой цедрой. Поставить на 10—15 минут в холодильник, чтобы глазурь немного затвердела.



Торт «Флорида»

Ингредиенты:

Для бисквита:

- мука — 1 стак.,
- сахар — 1 стак.,
- яйца — 5 шт.;

Для крема:

- молоко — 0,5 л;
- сахар — 100 г;
- крахмал — 1 ст. ложка;
- яйца — 2 шт.;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- сливки — 2 стак.;

- консервированные ананас и персики — по 3 шт.;
- киви — 2 шт.

Для ванильного соуса:

- молоко — 2 стак.;
- сахар — 100 г;
- яйца — 4 шт.;
- ванильный сахар — 2 пакета;
- крахмал — 1 ч. ложка.

Для соуса:

- клубника — 300 г;
- сахар — 1 стак.

Яйца взбить с сахаром в пышную пену, аккуратно вмешать муку. Налить смесь в форму и выпекать около 30 минут.

Разрезать бисквит на 3 коржа. Нарезать пластинами фрукты. На каждый корж выложить 1/4 часть крема и добавить сверху фрукты.

Готовый торт украсить оставшимися сливками, равномерным слоем по всей поверхности.

Крем: все сухие компоненты перемешать. Взбить яйца и тщательно перемешать их с сухой массой. Молоко закипятить и влить в массу. Поставить на слабый огонь и варить до загустения. Взбить сливки в пышную массу, разделить на две части: одну часть перемешать с кремом, вторую — оставить для украшения.

Ванильный соус: сварить как заварной крем.

Клубничный соус: взбить в блендере клубнику вместе с сахаром и пропустить ее через сито.



Бисквитный апельсиновый торт



Ингредиенты:

- мука — 1,5 стак.;
- сахар — 1 стак.;
- яйца — 4 шт.;
- сливки — 500 г;
- апельсины — 2 шт.;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- ванильный сахар по вкусу.

Яйца растереть с сахаром, добавить муку, разрыхлитель, ванилин, все взбить. Из теста выпечь корж, разрезать на 3 тонких слоя, остудить.

Апельсины нарезать мелко, несколько целых долек оставить для украшения. Пропитать нижний корж ананасовым соком, выложить на него сливки и апельсины, то же повторить со средним коржом.

Верхний пропитать, но сливками не покрывать, а украсить по вашему вкусу. Боковую часть торта покрыть сливочной массой и украсить дольками ананаса. Готовый торт поставить в холодильник на несколько часов, чтобы он пропитался.



Совет. Чтобы быстрее взбить сливочное масло, нарежьте его кусочками, положите на тарелку и поместите ее на кастрюлю с горячей водой. Как только масло размягчится, приступайте к процедуре взбивания.



Торт с клубничным желе

Ингредиенты:

Для коржа:

- овсяные хлопья — 300 г;
- сливочное масло — 30 г;
- сахар — 150 г.

Для начинки:

- желатин — 12 г;
- сливки — 400 мл;
- творог — 200 г;
- сахар — 100 г;

- ваниль — 4 ч. ложки;
- лимонный сок — 3 ст. ложки.

Для клубничного желе:

- желатин — 4 г;
- клубника — 200 г;
- вода — 10 мл;
- сахар — 2 ст. ложки;
- лимонный сок — 2 ст. ложки.

Хлопья обжарить на сковороде, добавить масло и сахар. Переложить в разъемную форму и поставить в холодильник. Желатин замочить в холодной воде на 15 минут.

Взбить сливки. Смешать творог с ванильным сахаром и сахаром. Нагреть лимонный сок и растворить в нем желатин. Взбить творог; подмешать к нему сливки и желатин, выложить на корж и поставить в холодильник на 1—1,5 часа.

Для клубничного желе. Замочить желатин в холодной воде. Измельчить клубнику в блендере, добавить воду и сахар. Растворить желатин в горячем лимонном соке. И смешать с клубникой.

Выложить клубничное желе на творожную смесь очень осторожно, чтобы желе не перемешалось с творожным муссом. Поставить в холодильник на 4—5 часов. Украсить торт клубникой.



Совет. Чтобы тесто не пригорало, под противень нужно поставить сковородку с водой или положить асбестовый лист.



Медовик

Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 480 г;
- сахар — 230 г;
- яйца — 4 шт.;
- мед — 3—4 ст. ложки;
- пищевая сода — 1 ч. ложка;

Для крема:

- сметана — 1 кг;
- сахар — 350 г;
- шоколад — 50 г.



Яйца растереть с сахаром, добавить мед и прогреть до растворения сахара, всыпать муку, смешанную с содой.

Замесить тесто. Тесто разделить на 10 частей. Раскатать их в лепешки, из которых вырезать коржи. Выпекать коржи на смазанном маслом противне при 220 °С. Отдельно испечь обрезки от коржей и измельчить в крошку.

Для крема охлажденную сметану взбить с сахаром. Коржи смазать кремом и уложить друг на друга.

Смазать кремом верхний корж и бока торта, посыпать их крошкой и тертым шоколадом. Выдержать торт в холодильнике 7—8 часов. Верх торта украсить сахарной пудрой и шоколадом.



Совет. Проверить качество сметаны можно в домашних условиях: 1 ч. ложку сметаны растворите в стакане горячей воды. Хорошая сметана растворится в воде сразу, суррогат осядет на дно.



Тирамису с кофейным ликером

Ингредиенты:

Для теста:

- яйца — 2 шт.;
- сахар — $3/4$ стакана;
- сыр «Маскарпоне» — 0,5 кг;
- кофе — $3/4$ стакана;
- кофейный ликер — 4 ст. ложки;
- бисквитное печенье — 24 шт.;
- тертый шоколад — 100 г.



Желтки отделить от белков. Белки слить в посуду и поставить в холодильник. Желтки с частью сахара растереть добела. Поставить посуду на водяную баню и взбивать до тех пор, пока смесь не станет густой и бледной. Затем остудить, периодически взбивая, чтобы не образовалась корочка.

Добавить в желтковую массу по ложке маскарпоне и осторожно взбивать до образования устойчивой массы. Затем осторожно примешать взбитые белки. В кофе добавить ликер. Быстро опустить печенье в смесь кофе с ликером и уложить на дно порционных креманок.

Выложить на слой печенья слой смеси с маскарпоне, затем посыпать тертым шоколадом. Повторить слои 2—4 раза. Последним обязательно должен быть тертый шоколад. Подготовленный десерт поставить в холодильник на 5 часов.



Совет. Белок хорошо взбивается, если он свежий, охлажденный и слегка подкисленный несколькими кристаллами лимонной кислоты. Это делать лучше в прохладном месте.



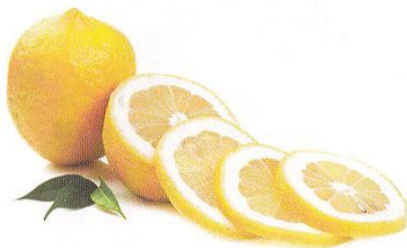
Лимонный порт «Аурика»

Ингредиенты:

- мука — 1 стак.;
- сахар — 2—3 ст. ложки;
- сливочное масло — 125 г;
- вода — 3 ст. ложки;

Для лимонной начинки:

- мука — 2 ст. ложки;
- вода — 5 ст. ложек;
- лимонный сок — 1 стак.;
- тертая лимонная цедра — 2 ч. ложки;
- сахар — 1 стак.;
- яичные желтки — 4 шт.;
- сливочное масло — 1 ст. ложка.



Муку и сахар перетереть с маслом. Вливая понемногу воду вымесить густое тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, выложить им форму. Поставить форму на 20 минут в холодильник, после чего накрыть форму несколькими листами плотной бумаги, поставить в духовку и выпекать в течение 10 минут. Затем бумагу снять, продолжить выпекать еще 10 минут. На остывший корж выложить лимонную начинку, разровнять и сверху выдавить из кондитерского мешка тесто в виде решетки. Снизить температуру в духовке до 150 °С и выпекать торт еще 20 минут. Начинка. Муку смешать с небольшим количеством воды. В сок добавить оставшуюся воду, цедру, сахар и перемешать до растворения сахара. Затем добавить смесь с мукой, поставить на умеренный огонь и, помешивая, довести смесь до загустения. Снять смесь с огня, добавить желтки, масло, все хорошо перемешать и остудить.



Торт «Серенада»

Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 1,5 стак.;
- сахар — 1 стак.;
- яйца — 3 шт.;
- сливочное масло — 150 г;
- сода, погашенная уксусом — 0,5 ч. ложки;
- какао — 1,5 ст. ложки;
- панировочные сухари — 1 ст. ложка.

Для крема:

- сливки — 1,5 стак.;
- сахар — 3 ст. ложки;
- ванилин — 0,5 пакетика;
- рубленые лесные орехи — 100 г.
- Для глазури:
- сахар — 4 ст. ложки;
- какао — 2 ст. ложки;
- молоко — 3 ст. ложки;
- сливочное масло — 50 г.

Форму предварительно смазать маслом и обсыпать панировочными сухарями. Масло растереть с сахаром добела, добавить по одному яйца, не прекращая взбивания.

В получившуюся пышную массу просеять муку и какао, добавить гашеную соду. Все перемешать в однородное тесто.

Приготовленное тесто выпекать в духовке при температуре 200 °С. Готовый охлажденный торт разрезать на 2 коржа.

Для крема сливки взбить с сахаром, добавить ванилин. Промазать кремом коржи. Часть крема оставить для украшения.

Для глазури смешать молоко с сахаром и какао, поставить на слабый огонь и довести до кипения. Варить до растворения сахара. После этого снять с огня и добавить масло. Размешать до однородности.

Сверху торт залить горячей глазурью. Бока смазать кремом и обсыпать измельченными лесными орехами. Украсить торт кремом.



Содержание

Любимые торты	3
Торт «Смородинка»	6
Торт-улитка	8
Торт «Абрикосы в карамели»	10
Малиновый торт	12
Торт мандариновый	14
Творожный торт с черной смородиной	16
Торт с «Амаретто»	18
Маковый торт с вишней	20
Торт лимонно-яблочный	22
Торт «Паутинка»	24
Шварцвальдский торт	26
Торт «Черный лес»	28
Торт «Белочка»	30
Слоеный торт с малиной	32
Фруктовый торт-суфле	34
Торт «Праздничный»	36
Торт «Пьяная вишня»	38
Торт с йогуртовым муссом	40
Фруктовый чизкейк	42
Торт «Клубника в шампанском»	44

Торт «Наполеон».....	46
Чизкейк с красной смородиной	48
Песочный торт с клубникой и киви	50
Торт «Желтый с клубникой»	52
Вишневый торт с безе	54
Лимонный торт с безе	56
Маковый торт с нектарином	58
Торт-безе	60
Торт с красной смородиной.....	62
Торт «Дружба»	64
Торт-желе «Мозаика».....	66
Торт «Зебра»	68
Клубничный мраморный торт	70
Торт кофейный	72
Кокосовый торт	74
Торт клубнично-творожный.....	76
Имбирный торт с апельсиновой глазурью	78
Торт «Флорида»	80
Бисквитный апельсиновый торт.....	82
Торт с клубничным желе	84
Медовик	86
Тирамису с кофейным ликером	88
Лимонный торт «Аурика»	90
Торт «Серенада»	92



Серия «Коронное блюдо»

Не секрет, что современный кондитерский ассортимент удовлетворит даже самых взыскательных сладкоежек, а на покупку готового торта уйдет намного меньше времени, чем на его приготовление. Но не отказывайте себе в удовольствии приготовить любимый торт собственноручно, тем более, что в этом случае вы будете уверены в качестве и свежести всех ингредиентов, а потраченное на приготовление время окупится счастливыми минутами чаепития в кругу родных и близких. В эту книгу вошли лучшие рецепты тортов, которые можно приготовить дома.

<http://www.argprint.com.ua>

<http://www.knigap.com>



9 786175 944370