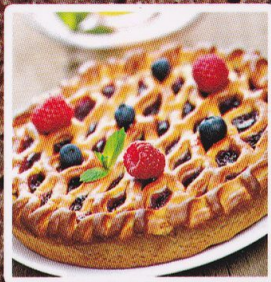
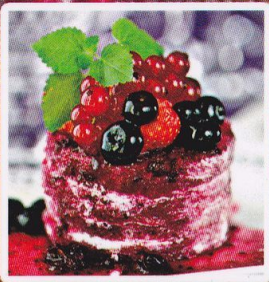
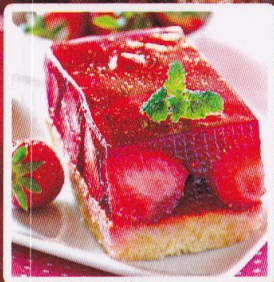


# Фруктовая выпечка



Приятного аппетита





# Фруктовая выпечка



Харьков



2013



# Шоколадно-фруктовый торт-суфле



## Ингредиенты:

- мука — 40 г;
- шоколад — 90 г;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 145 г;
- ванильный сахар — 10 г;
- какао — 11 г;
- разрыхлитель — 1 г;
- крахмал — 20 г;
- желатин — 20 г;
- сливки 33 % — 200 г;
- молоко — 30 мл;
- йогурт — 400 г;
- малина — 250 г.

Шоколад растопить на водяной бане. Смешать муку, крахмал, какао и разрыхлитель. Желтки растереть с обычным и ванильным сахаром, солью, влить шоколад и перемешать. Белки взбить в пену. В желтки добавить смесь муки, ввести белки и смешать до однородности. Перелить тесто в форму, выпечь корж. Желатин залить молоком. Йогурт смешать с сахаром. Сливки взбить в пену. Добавить в йогурт взбитые сливки. Перемешать, добавить малину и желатин. Половину коржа положить на тарелку, выложить сверху и разровнять большую часть крема. Положить сверху второй корж, слегка прижать и нанести сверху остатки крема. Поставить торт на холод на 4 часа. Украсить ягодами малины и шоколадом.

# Морт «Смородинка»

## Ингредиенты:

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

## Для начинки:

- горячее молоко — 0,5 л;
- желатин — 8 г;
- яйца — 5 шт.;
- сахар — 275 г;
- крахмал — 30 г;
- красная смородина — 60 г.

Масло нарезать кусочками, смешать с мукой, сахаром, желтком и солью. Завернуть тесто в пленку и положить на 30 минут в холодильник. Тесто тонко раскатать и выложить в смазанную форму. Поставить в духовку на 20 минут. Молоко с ванильным сахаром довести до кипения. Желатин замочить. Желтки растереть со 100 г сахара, постепенно всыпать крахмал, влить молоко, желатин растворить в теплой массе. Смородину оборвать и смешать с остывшим кремом. Выложить на тесто. Нагреть духовку до 180 °С. Белки взбить, постепенно всыпав 150 г сахара. Осторожно выложить массу на крем и сделать ложкой волны. Поставить в духовку на 20 минут. Готовый пирог остудить в форме.



# Торт «Клубника в шампанском»



## Ингредиенты:

### Для теста:

- яйца — 5 шт.;
- сахар — 120 г;
- мука — 100 г;
- соль — щепотка.

### Для крема:

- клубника — 200 г;
- йогурт — 250 мл;
- сахар — 100 г;
- сливки — 250 мл;
- шампанское розовое — 100 мл;
- желатин — 1 пакетик.

### Для украшения:

- клубника — 300 г;
- шампанское розовое — 1,5 стакана;
- желатин — 0,5 пакетика.

Белки взбить с солью. Желтки — с сахаром, добавить муку, перемешать. Добавить белки. Выложить в форму, выпекать 30 минут. Разрезать на 2 части. Желатин замочить в шампанском. Взбить в клубнику с йогуртом и сахаром, ввести взбитые сливки, добавить шампанское и перемешать. Желатин растопить и смешать с кремом. Положить в форму корж. Вылить часть крема, дать застыть, выложить второй корж, вылить крем. Ягоды разрезать пополам и уложить поверх крема. Поставить на холод. Замочить желатин в шампанском. Растопить и смешать с остальным шампанским. Вылить на ягоды, поставить на холод.

# Торт «Пьяная вишня»

## Ингредиенты:

### Для бисквита:

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

### Для крема:

- сливочное масло — 600 г;
- яйца — 4 шт.;
- сахар — 3 стакана;
- какао — 50 г;
- молоко — 3 ст. ложки;
- вишня — 3 стакана;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- коньяк — 1 стакан.

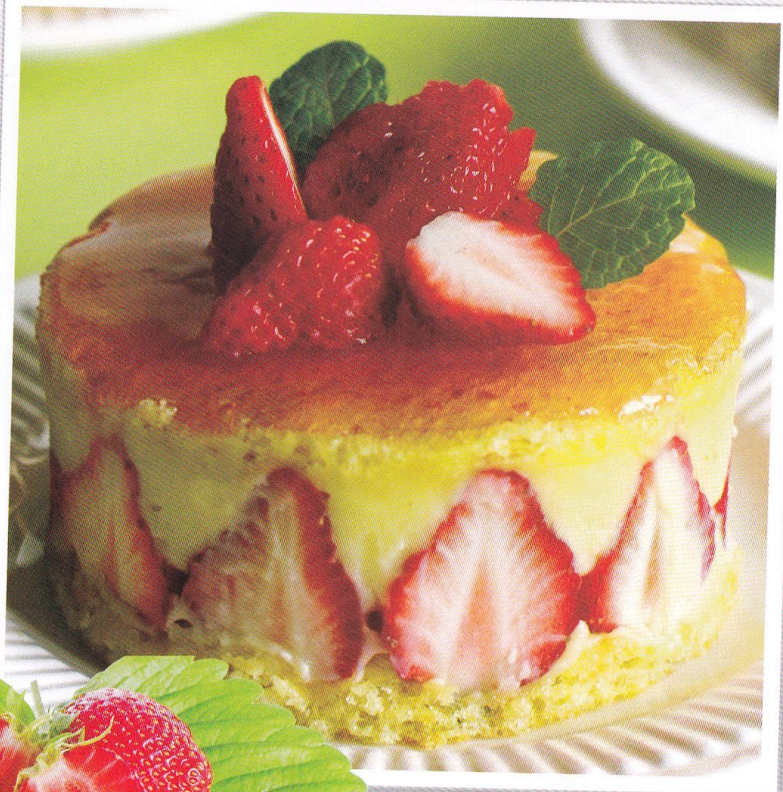
### Для глазури:

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

Вишню залить коньяком. Белки взбить в пену, желтки — с сахаром, добавить муку и какао. Вымесить, выложить в форму и выпечь. Готовый бисквит разрезать на 2 коржа. Какао смешать с частью сахара, влить молоко и поставить на огонь. Когда масса разойдется, снять с огня и остудить. Масло взбить с сахаром, добавить яйца, ванильный сахар, массу из какао, отжатую вишню. Из коржей бисквита вынуть мякиш, добавить его в крем. Каждую часть бисквита заполнить кремом и соединить. Растопить шоколад, добавить молоко. Облить им торт и украсить вишней.



# Торт «Желтый с клубникой»



## Ингредиенты:

- яичные белки — 6 шт.;
- сахар — 1 стакан;
- яичные желтки — 4 шт.;
- растительное масло —  $\frac{1}{4}$  стакана;
- вода —  $\frac{1}{2}$  стакана;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- мука — 1,5 стакана;
- разрыхлитель — 3 ч. ложки.

## Для крема:

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

Взбить белки в пену, добавляя 0,5 стакана сахара. Желтки взбить, добавляя растительное масло, воду и ванильный сахар. В муку вмешать сахар, разрыхлитель и соль. Мучную массу добавить в желтки и перемешать. Добавить белки. Тесто разделить на две части, вылить в формы и выпекать 25 минут. Клубнику нарезать кусочками, посыпать сахаром и оставить на 30 минут. Взбить желтки с сахаром и ванилином. Добавить крахмал и растереть. Смесь разбавить молоком и, постоянно помешивая, уварить до густой массы. Отдельно взбить до пышности масло и добавить заварную массу. Каждый корж разрезать на 2 части. Коржи прослоить кремом и начинкой, украсить целыми ягодами клубники.



# 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:

- вишня — 400 г;
- вишневый сок — 1 стакан;
- сахар — 1 ст. ложка;
- крахмал — 2 ст. ложки.

### Для крема:

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

Мак залить кипятком, варить 30 минут, затем размолоть.

Закипятить воду с солью и маргарином. Добавить муку и крахмал, замесить и снять с огня, добавить яйца.

Выложить на противень  $\frac{1}{2}$  теста и выпекать 20 минут. Выпечь 2 коржа. Сок закипятить с сахаром, добавить крахмал.

Выложить туда вишню, перемешать и дать остыть.

Сливки взбить с сахаром и маком. На каждый корж выложить по половине начинки и крема. Сложить коржи друг на друга и украсить.



## Пирог с брусникой



### Ингредиенты:

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

### Начинка:

- желатин — 12 г;
- сливки — 400 мл;
- творог — 200 г;
- сахар — 100 мл;
- ванильный сахар — 4 ч. ложки;
- лимонный сок — 3 ст. ложки.

### Брусничное желе:

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

Хлопья обжарить, добавить масло и сахар. Переложить в форму, утрамбовать и поставить в холодильник. Желатин замочить на 10 минут. Взбить сливки. Смешать творог с ванильным и обычным сахаром. В лимонном соке растворить желатин. Взбить творог, добавив сливки и желатин, выложить на корж и поставить в холодильник на 1 час.

Бруснику измельчить в блендере. Добавить воду и сахар. Растворить желатин в лимонном соке и смешать с брусникой. Выложить желе на творожную смесь. Поставить в холодильник на 4 часа. Украсить торт брусникой.

# Кофейный торт с вишней

## Ингредиенты:

- яйца — 4 шт.;
- сахар — 120 г;
- мука — 60 г;
- крахмал — 60 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- сливочное масло — 40 г;
- малиновый джем — 100 г.

## Для крема:

- желатин — 18 г;
- кофе — 150 мл;
- какао — 1 ч. ложка;
- сахар — 75 г;
- йогурт — 300 г;
- сливки — 600 мл;
- вишня — 500 г.

## Для украшения:

- сливки — 200 мл;
- закрепитель сливок — 1 пакет.

Яйца взбить с сахаром, добавить муку с крахмалом и разрыхлителем, масло. Тесто выпекать 25 минут. Корж разрезать пополам, смазать джемом. Нижний корж положить на блюдо. Из середины верхнего коржа вырезать круг и положить его на нижний корж. Кофе подогреть с сахаром и какао. Желатин замочить и растворить в кофе. Смешать с йогуртом и охладить. Добавить сливки и вишни. Часть крема выложить на нижний корж. Сверху положить верхний корж и покрыть торт кремом. Взбить сливки и смазать торт.



# Шоколадный торт с клубничным суфле



## Ингредиенты:

- шоколад — 250 г;
- сливочное масло — 200 г;
- яйца — 4 шт.;
- мука — 50 г;
- крахмал — 25 г;
- сахар — 150 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;

## Для суфле:

- сливки 33 % — 250 г;
- клубничный сироп — 1 стакан;
- желатин — 2 ст. ложки.

Растопить на водяной бане шоколад и масло. Ввести желтки, крахмал, муку, разрыхлитель и взбить.

Отдельно взбить белки с сахаром. Соединить белки с шоколадной массой. Форму для выпекания смазать маслом и посыпать мукой. Выпекать в духовке 30 минут.

Корж разделить на две части. Желатин замочить в воде, нагреть и охладить. Взбить сливки с сиропом. Ввести желатин в сливки, поставить в холодильник.

Нанести суфле между коржами и поставить в холодильник для застывания. Сверху торт залить растопленным шоколадом.

☞ Раскатывая тесто на столе, смажьте поверхность растительным маслом, чтобы тесто не прилипло.

# Торт «Дашенька»

## Ингредиенты:

- яйца — 5 шт.;
- сахар — 180 г;
- ванильный сахар — ½ пакета;
- сливочное масло — 250 г;
- мука — 150 г;
- панировочные сухари — 1 ст. ложка;
- разрыхлитель.

## Для прослойки и крема:

- сахар — 50 г;
- яйца — 2 шт.;
- молоко — 2 ст. ложки;
- ванильный сахар — ½ пакета;
- тертый шоколад — 50 г;
- сливочное масло — 60 г;
- вишневое или малиновое варенье;
- измельченные грецкие орехи — 100 г.

Желтки, сахар и ванильный сахар взбить в пену, добавить масло, сухари, муку с разрыхлителем и взбитые белки. Из теста выпечь 4 круглых коржа.

Сахар растереть с яйцами, добавить молоко, ванильный сахар и сварить густую массу. Массу, помешивая, охладить, добавить тертый шоколад, масло.

Готовые коржи промазать вареньем и тонким слоем крема. Уложить коржи друг на друга. Обмазать торт кремом и обсыпать молотыми орехами. Готовый торт поставить в холодильник для застывания.



# Торт «Весна»



## Ингредиенты:

- мука — 140 г;
- сахар — 110 г;
- масло — 110 г;
- яйца — 1 шт.

## Для смородинового мусса:

- смородина черная — 250 г;
- сахар — 125 г;
- вода — 125 мл;
- желатин — 2 ст. ложки.

## Для шоколадной глазури:

- желатин — 5 г;
- вода — 50 мл;
- сахар — 40 г;
- какао — 40 г;
- сливки 33 % — 45 г;
- шоколад 72 % — 40 г.

Масло взбить с сахаром, добавить яйцо. Вмешать муку. Разделить на 2 части. Тесто выложить в форму. Выпекать до золотистого цвета. Замочить желатин в воде. Из смородины сделать пюре и смешать с сахаром. Добавить желатин. На корж выложить половину мусса, второй корж и оставшуюся часть прослойки. Убрать в холодильник на 3—4 часа. Затем залить глазурью. Для глазури: желатин замочить. Соединить сахар, воду, какао, сливки и довести до кипения. Залить смесью шоколад и перемешать. Желатин нагреть до горячего состояния и соединить с шоколадной смесью.

# Слоеный торт с малиной

## Ингредиенты:

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

Готовое тесто разморозить. Растопить масло и соединить с сахаром. Тесто раскатать в одном направлении, увеличивая в два раза. Разрезать на 4 части. Каждый корж обмазать масляной смесью и поставить в духовку выпекаться при температуре 180 °С на 20 минут. Сливки соединить с оставшимся сахаром и взбить миксером. В конце взбивания всыпать ягоды. Готовые коржи остудить и сформировать торт. На корж обильно нанести крем с ягодами, сверху положить следующий корж и опять обмазать кремом. И так повторить со всеми коржами. Сверху торт украсить ягодами и отправить в холодильник на 30 минут.

**Чтобы без особого напряжения сил измельчить грецкие орехи, воспользуйтесь двумя терками: на одну из них положите орехи, а второй разотрите их.**

**Повидло, предназначенное для начинки, нужно предварительно проварить с сахаром, после чего остудить.**



## Пирог с абрикосами



### Ингредиенты:

- мука — 200 г;
- сахар — 40 г;
- масло сливочное — 150 г;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- яичный желток — 1 шт.;
- холодная вода — 1 ст. ложка.

### Для творожной начинки:

- творог — 250 г;
- сахар — 40 г;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- яичный белок — 1 шт.;
- концентрат пудинга — 2 ст. ложки;
- абрикосовый пудинг — 1 пакет;
- консервированные абрикосы — 800 г;
- ванильный пудинг — 1 пакет;
- сахар — 20 г.

Муку смешать с сахаром. Добавить воду, желток и масло. Готовое тесто поставить на 30 минут на холод. Творог смешать с сахаром, ванильным сахаром, белком и пудингом, перемешать. Выложить на основу. Приготовить абрикосовый пудинг. Для этого в  $\frac{1}{2}$  абрикосового сока добавить порошок пудинга и сахар, размешать.  $\frac{2}{3}$  сока довести до кипения, снять с огня, добавить пудинг. Поставить на медленный огонь и варить 1 минуту. Пудинг налить поверх творожной начинки, выложить абрикосы. Запекать в духовке 30—40 минут. Смазать сиропом и посыпать миндальным орехом.



# Пирог «Решетка со смородиной»

## Ингредиенты:

- свежая смородина — 450 г;
- сахар — 0,5 стакана;
- мука — 300 г;
- сливочное масло — 100 г;
- яйца — 1 шт.;
- желток — 1 шт.;
- лимонный сок — 1 шт.;
- растительное масло — 2 ст. ложки.

Замесить тесто из муки, сахара, сливочного масла, растительного масла, яйца и половины желтка и сока лимона. Затем обернуть его в пленку и положить в холодильник на час. Смородину положить в глубокую сковороду, добавить сахар и готовить на небольшом огне, потряхивая, до консистенции варенья. Слегка охладить.

Форму для выпекания смазать маслом и посыпать мукой. Раскатать  $\frac{2}{3}$  теста и выложить его в форму. Наколеть вилкой дно. Влить в форму начинку из смородины и распределить ее по всей форме.

Из оставшегося теста сделать полоски и разложить их поверх начинки в виде решетки. Оставшуюся половину желтка перемешать с 2 ст. ложками воды и смазать пирог.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 40—50 минут.



## Пирог смородиновый



### Ингредиенты:

- мука — 300 г;
- яйца — 1 шт.;
- разрыхлитель — ½ ч. ложки;
- какао — 1 ст. ложка;
- сливочное масло — 150 г;
- сахар — 150 г.

### Для начинки:

- яйца — 5 шт.;
- сахар — 180 г;
- ванильный пудинг — 1 пакет;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- творог — 1 кг;
- растопленное масло — 150 г;
- смородина — 500 г;
- тертая цедра одного лимона.

Муку смешать с разрыхлителем и какао. Просеять горкой, сделать в центре углубление и разбить в него яйцо, добавить натертое масло, сахар.

Замесить тесто, завернуть его в пленку и поставить на холод на 1 час. ⅓ теста выложить в форму, формируя высокий край. Взбить яйца в пену с обычным и ванильным сахаром. Творог перемешать с пудингом и растопленным маслом.

Смородину подмешать к яично-творожной массе, выложить на тесто. Отщипывая от теста кусочки, разложить их поверх пирога. Выпекать примерно 1 час.

# Пирог с персиками

## Ингредиенты:

- мука — 200 г;
- холодная вода — 3 ст. ложки;
- сливочное масло — 120 г;
- сахар — 5 ст. ложек;
- персики — 2 шт.;
- соль — ¼ ч. ложки.

Персики нарезать небольшими дольками. Выложить масло в глубокую миску, добавить муку, сахар и соль. Размять масло, смешивая его с мукой до крупной крошки. Добавить воду и замесить тесто. Противень застелить бумагой для выпекания. С помощью ложки выложить тесто на бумагу разровнять в слой, толщиной около 5 мм. На тесто, начиная от центра, выложить дольки персиков.

Присыпать фрукты сахаром и выпекать в разогретой до температуры 200 °С духовке 20—30 минут.

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

☞ *Готовность изделия можно легко определить, проколов его спичкой: если изделие готово, вынутая спичка останется сухой.*



# Пирог с повидлом



## Ингредиенты:

- мука — 250 г;
- сливочное масло — 150 г;
- питьевая сода — ½ ч. ложки;
- сахар — 150 г;
- ванильный сахар — ½ пакета;
- яйца — 2 шт.

## Для начинки:

- яблочное повидло — 250 г;
- грецкие орехи — 100 г.

## Для смазки изделия:

- яйца — 1 шт.

Из перечисленных продуктов замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в холодильник на 30 минут. Грецкие орехи очистить, измельчить, положить в повидло и тщательно перемешать. Готовое тесто разделить на 2 неравные части. Одну оставить для украшения, а вторую раскатать в пласт. Положить лепешку в форму так, чтобы ее края покрыли стенки. На тесто выложить начинку, распределить ее по всей поверхности изделия и завернуть края. Тесто, предназначенное для украшения, раскатать в пласт, нарезать полосками толщиной 1,5 см и длиной, равной диаметру пирога. Полоски уложить в виде решетки поверх начинки. Смазать пирог яйцом и поставить в духовку. Выпекать 25—30 минут при температуре 200 °С. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

# Тарт с клубникой

## Ингредиенты:

- мука — 250 г;
- сливочное масло — 125 г;
- сахар — 80 г;
- яйца — 1 шт.;
- лимонная цедра — 1 шт.;
- ванильный сахар — 1 ч. ложка.

## Для крема:

- молоко — 0,5 л;
- мука — 40 г;
- сахар — 100 г;
- яичный желток — 3 шт.;
- крахмал — 25 г.

## Для начинки:

- клубника — 500 г;
- любой ягодный сок — 100 мл;
- листовой желатин — 2 шт.

Масло растереть с сахаром, добавить яйцо. Добавить цедру лимона, ванильный сахар и муку. Вымесить тесто, завернуть в пленку и поставить на холод на 1 час. Затем тесто выложить в форму, сделав бортики. Выпекать до готовности. В молоке растворить крахмал, через 10 минут процедить. Желтки взбить с сахаром, добавить муку, крахмал и влить горячее молоко. Варить до загустения. В готовую основу из теста влить крем и дать остыть. Желатин замочить в воде. Затем добавить в теплый сок и быстро перемешать. На крем выложить ягоды. Сверху клубнику смазать желе и убрать тарт на холод.



## Сливовый пирог



### Ингредиенты:

- мука — 300 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- сливочное масло — 100 г;
- сахар — 2 ст. ложки;
- молоко — 250 мл.

### Для начинки:

- сливы — 1 кг;
- сахар — 200 г;
- крахмал — 1 ст. ложка.

Масло и молоко нагреть до комнатной температуры. Муку смешать с разрыхлителем, солью и сахаром, добавить масло и молоко. Замесить тесто. Накрыть тесто пищевой пленкой и убрать на 30 минут в холодильник. Тесто выложить в форму и присыпать сахаром.

Сливы нарезать кружками, уложить на тесто так, чтобы один кружок слегка находил на другой. Следующий ряд должен немного приподниматься над первым и так далее. В последнюю очередь уложить середину. Посыпать сливы крахмалом. Присыпать пирог оставшимся сахаром и поставить в разогретую духовку. Выпекать 40—45 минут.

☞ Если в тесто переложить соды, то изделие получится темного цвета, с неприятным запахом и вкусом.

# Яблочный пирог

## Ингредиенты:

- сахарное тесто — 250 г;
- яблоки — 750 г;
- лимонный сок — 3 ст. ложки;
- абрикосовый джем — 4 ст. ложки;
- сметана — 175 г;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 50 г.

Тесто раскатать и поместить в форму для выпекания. Яблоки нарезать тонкими ломтиками, положить в миску и залить лимонным соком. Яблоки обсушить и уложить кругами, начиная от центра.

Намазать абрикосовый джем поверх яблочных ломтиков и выпекать торт в предварительно разогретой духовке 10 минут. Взбить в миске сметану, яйца и сахар. Осторожно выложить крем поверх яблок.

Снова поставить пирог в предварительно разогретую духовку и выпекать в течение 30—35 минут. Подавать теплым.

☞ Если у вас пригорела выпечка, не расстраивайтесь заранее. Ведь это легко исправить при помощи обыкновенной терки. Получается очень ровно и почти незаметно. Этот способ подходит и для печенья, и для бисквитных тортов.



## Пирог вишнево-малиновый

### Ингредиенты:

- мука — 2 стакана;
- смородина — 400 г;
- малина — 200 г;
- сметана — 1,5 стакана;
- сахар — 1 стак.;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- крахмал — 1 ч. ложка.



Стакан сметаны взбить с сахаром, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, замесить тесто.

Немного теста отложить, остальное раскатать по размеру формы. В форму уложить пласт теста, посыпать его крахмалом, сделать бортик, подвернуть его. Малину выложить на тесто ровным слоем, посыпать частью сахара. Из оставшегося теста скатать тонкие жгутики, уложить их в виде сетки на вишню и выпекать при температуре 200 °С до полуготовности.

Вынуть пирог из духовки, полить вишню в тех местах, где она не покрыта тестом, оставшейся сметаной, смешанной с сахаром, и выпекать пирог до золотистого цвета.

☞ 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.



# Пирог с яблоками и грушами

## Ингредиенты:

- мука — 250—300 г;
- сливочное масло — 100 г;
- сахар — 200 г;
- яйца — 1 шт.;
- яичные желтки — 2 шт.;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- яичные белки — 2 шт.;
- груши — 2 шт.;
- яблоки — 2 шт.

Масло растереть с половиной сахара. Добавить яйцо, яичные желтки и все хорошенько перемешать. Затем всыпать разрыхлитель, муку и замесить некрутое тесто.

Груши и яблоки нарезать небольшими ломтиками. Форму застелить пергаментом, выложить тесто, разровнять, сделать бортики и выложить яблоки и груши.

Поставить в разогретую до 180 °С духовку и выпекать в течение 30 минут.

Готовый пирог остудить. Яичные белки тщательно взбить с сахаром и при помощи кулинарного шприца выложить их на готовый пирог.

*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.*



# Песочный пирог с вишневым вареньем



## Ингредиенты:

- сливочное масло — 200 г;
- сахар — 1 стакан;
- яйца — 1 шт.;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- мука — 3 стакана.

## Для начинки:

- крахмал — 2 ст. ложки;
- вишневое варенье.

Сливочное масло взбить с сахаром, добавить яйцо и постепенно добавлять муку. Замесить эластичное тесто. Раскатать большую часть теста скалкой на противне, а меньшую часть положить на 40 минут в морозилку. На пласт теста выложить начинку. Тесто из морозилки натереть на терке поверх варенья. Поставить противень в духовку на 25—30 минут при температуре 180 °С. Готовый пирог остудить и нарезать на кусочки.

☞ 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.

☞ Круто замешенное тесто липнет к рукам, но хорошо раскатывается бутылкой с холодной водой.

# Кекс «Вишенка»

## Ингредиенты:

- мука — 400 г;
- сахар — 350 г;
- яйца — 4 шт.;
- творожная масса — 400 г;
- разрыхлитель — 5 г;
- сливочное масло — 100 г;
- ванильный сахар — 10 г;
- вишни без косточек — 400 г;
- растительное масло — для смазки.

Из 250 г муки, разрыхлителя, 250 г сахара, яиц и творожной массы замесить бисквитное тесто.

Форму застелить бумагой, смазать маслом и выложить в нее тесто.

Выпекать в разогретой духовке до румяной корочки в течение 20—25 минут. Достать бисквит из духовки и остудить. Вишню процедить и равномерно выложить в форму на бисквитный корж.

Сливочное масло соединить с оставшейся мукой, обычным и ванильным сахаром. Все тщательно растереть в крошку. Готовую крошку равномерно посыпать на вишню. Выпекать в разогретой духовке при температуре 180 °С в течение 15—20 минут.

Готовый бисквит остудить, нарезать кусочками и подать к столу.



## Печенье «Курабье»

### Ингредиенты:

- мука пшеничная — 3 стакана;
- масло сливочное — 350 г;
- яйца — 2 шт.;
- сахарная пудра — 50 г;
- абрикосовое пюре — 1 ст. ложка.



Отделить желтки от белков. Белки взбить в крутую пену. Масло растереть с сахарной пудрой, ввести взбитые белки и муку. Хорошо перемешать. Тесто положить в кондитерский мешок с зубчатой трубкой и отсадить печенье на сухой противень. Выпекать 10 минут при температуре 250 °С. В горячем печенье сделать углубление и положить туда абрикосовое пюре.

☞ Разрыхлитель теста можно приготовить в домашних условиях. Для этого нужно смешать 0,5 ч. ложки пищевой соды, 0,3 ч. ложки лимонной кислоты и 0,5 ст. ложки муки.

☞ Раскатать тонкое тесто можно скалкой, обернутой чистой тряпкой, если же тесто слишком сырое, то раскатывать можно через лист пергамента.

# Уголки с киви

## Ингредиенты:

- мука — 1,5 стак.;
- мед — 80 г;
- сахар — 250 г;
- сливочное масло — 80 г;
- яйца — 3 шт.;
- какао — 20 г;
- корица — 0,5 ч. ложки;
- разрыхлитель — 15 г;
- сахарная пудра — для присыпки.

## Для начинки:

- киви — 3 шт.

Киви нарезать тонкими пластинками. Яйца, мед, сахар, корицу и какао растереть до появления пены. Добавить разогретое сливочное масло, муку, смешанную с разрыхлителем, и замесить некрутое тесто. Раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать треугольниками. На середину каждого треугольника выложить по 2 пластинки киви и загнуть уголки. Выпекать уголки на противне, застеленном бумагой для выпечки, в духовке на среднем огне. Остывшие уголки посыпать сахарной пудрой.

☞ *Готовность изделий определяют по цвету корочки, а также прокалывая их деревянной палочкой. В дрожжевое тесто растопленный жир лучше добавлять в конце замеса, тогда тесто лучше подходит.*



## Рогалики с малиновым вареньем



### Ингредиенты:

- молоко — 250 г;
- дрожжи — 20 г;
- маргарин — 125 г;
- сахар — 2 ст. ложки;
- яйцо — 2 шт.;
- мука пшеничная — 320 г;
- соль — ½ ч. ложки;
- варенье — 150 г;
- масло — для смазывания листа;
- сахарная пудра — для присыпки.

В теплом молоке растворить дрожжи, добавить взбитые яйца, сахар, соль и размягченный маргарин.

Тщательно перемешать и добавить муку. Замесить крутое тесто. Поставить его для поднятия в теплое место, прикрыв полотенцем.

Тесто разрезать на куски, раскатать в жгуты и нарезать небольшими кусочками, из которых сделать лепешки.

Лепешки смазать вареньем, скатать в рулеты, уложить на смазанный маслом противень и дать ему подняться в теплом месте.

Перед приготовлением рулеты смазать яйцом и выпекать в духовке при 230 °С около 10—15 минут.

Перед подачей к столу остывшие рулеты посыпать сахарной пудрой.

# Фруктовый рулет

## Ингредиенты:

- яйца — 5 шт.;
- вода — 6 ст. ложек;
- сахар — 150 г;
- ванильный сахар — 10 г;
- мука — 125 г;
- крахмал — 75 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка.

## Для крема:

- сметана — 750 г;
- сахар — 1 стакан;
- малина — 1,5 стакан;
- вишня (без косточек) — 300 г.

## Для помадки:

- сахар — 100 г;
- вода — 200 мл;
- сироп клубничный — для украшения.

Яйца смешать с водой, сахаром, ванильным сахаром и взбить в пену. Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем и соединить с яичной массой. Выложить на лист  $\frac{1}{2}$  теста и выпечь 2 коржа. Каждый корж разрезать на 4 полоски. Сметану взбить с сахаром в пену. Добавить по  $\frac{1}{2}$  части малины и вишни.

Выложить крем на полоску бисквита и свернуть рулетом. Затем, вокруг нее поочередно обернуть все остальные полоски с кремом и прижать.

Сварить помадку и покрыть ею поверхность рулета.



## Слойки с вареньем и орехами

### Ингредиенты:

- замороженное слоеное тесто — 500 г;
- любое варенье — 80 г;
- очищенные грецкие орехи — 350 г;
- сливки — 200 мл;
- ванильный сахар — 1 пакетик.

Слоеное тесто разморозить. Духовку нагреть до температуры 180 °С. Тесто раскатать и разрезать на квадраты. Остатки теста нарезать тонкими полосками и сделать по периметру квадратов бортики. Сверху выложить варенье и кусочки грецких орехов. Слойки выложить на увлажненный водой противень и выпекать 15—20 минут.

☞ Чтобы грецкие орехи очистить от скорлупы, залейте их на 15—20 минут крутым кипятком. После этого орехи легко расщепить кончиком ножа.

☞ Чтобы тесто было рыхлым и нежным, перед замешиванием просейте муку.

☞ Если при раскатывании сильно охлажденного теста кусочки маргарина или масла крошатся и рвут пласт, подождите, пока тесто немного нагреется.





# Ягодное лукошко

## Ингредиенты:

- мука — 200 г;
- творог — 200 г;
- сливочное масло — 200 г;
- яйца — 1 шт.;
- мед — 7 ст. ложек;
- ягоды (ассорти) — 600 г;
- апельсиновый сок — 3 ст. ложки.

Муку смешать с творогом, маслом, яичным желтком.

Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и положить на 10—12 минут на холод. Раскатать тесто, вырезать кружки и разложить их на противне. Раскатать оставшееся тесто в полосу. Разрезать на 12 полосок.

Скрутить полоски и соединить концы так, чтобы получились колечки. Положить по два кольца на каждую основу для корзиночки. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 30 минут. Охладить. Намазать тесто горячим медом.

Начинка: вымыть и высушить ягоды, наполнить ими корзиночки, залить смесью меда и апельсинового сока.

**☞** Если вам нужен белок, то его можно извлечь из яйца, проткнув его толстой иглой с двух сторон. Желток при этом останется в скорлупе.



## Слива в слойке



### Ингредиенты:

- готовое слоеное тесто — 500 г;
- сливы — 1 кг;
- сахар — 5 ст. ложек;
- корица — 0,5 ч. ложки;
- сливочное масло — 100 г.

Сливы нарезать тонкими полукольцами. Тесто раскатать толщиной 2 мм и разрезать квадратами различной величины.

Положить тесто на противень, присыпать сахаром и выпекать в разогретой духовке минут 10—15.

Охладить, выложить на лепешки сливы, затем посыпать их смесью сахара с корицей, сверху разложить маленькими кусочками масло и поставить лепешки в духовку еще на 3 минуты.

**Косточки удаляют из мытых и сухих плодов. Фрукты и ягоды, из которых нужно удалить косточки, положите на несколько минут в морозилку. Тогда они станут тверже, и косточки будут легко отделяться.**

**Тщательно вымешанное тесто должно быть гладким, свободно отставать от рук и от стенок посуды.**

## Слоеные конвертики «Абрикоска»

### Ингредиенты:

- молоко — 250 мл;
- дрожжи — 25 г;
- мука — 500 г;
- сахар — 50 г;
- яичный желток — 2 шт.;
- сливочное масло — 150 г;
- соль —  $\frac{1}{4}$  ч. ложки;
- тертая цедра одного лимона.

### Для начинки:

- абрикосовое повидло — 200 г.

Размешать дрожжи в теплом молоке. Просеять муку в глубокую посуду, добавить разведенные дрожжи, яичные желтки, растопленное сливочное масло, лимонную цедру и соль, замесить мягкое тесто. Накрывать, поставить на расстойку на 1 час.

Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и вымесить, затем раскатать тесто и нарезать на квадраты небольшого размера.

В середину квадратов выложить ложкой абрикосовое повидло, свернуть и придавить концы. Намазать пироги остатком масла, еще раз поставить тесто на расстойку на 30 минут.

Выпекать при температуре 180 °С до румяной корочки. Присыпать сахарной пудрой и подавать на стол.



## Кексы с ягодами



### Ингредиенты:

- ванильный пудинг — 2 пакета;
- крахмал — 190 г;
- разрыхлитель — ½ пакета;
- яйца — 3 шт.;
- тертая цедра лимона — ½ шт.;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- сахар — 200 г;
- растительное масло — 250 мл;
- замороженные ягоды — 250 г.

Желтки отделить от белков и взбить с цедрой лимона, обычным и ванильным сахаром. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить масло.

Порошок для пудинга, крахмал и разрыхлитель соединить с желтковой массой.

Вмешать взбитые белки.

Подготовленные формочки для кексов наполовину заполнить тестом.

Ягоды обвалять в сахарной пудре и выложить в формочки на тесто.

Сверху распределить оставшееся тесто.

Выпекать на противне в духовке 25 минут.

# Маффины с черноплодной рябиной

## Ингредиенты:

- мука — 200 г;
- сливочное масло — 100 г;
- сахар — 100 г;
- яйца — 2 шт.;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- молоко — 0,5 стак.;
- черноплодная рябина — 2 стак.

## Для глазури:

- сок черноплодной рябины — 4 ст. ложки;
- сахар — 100 г.

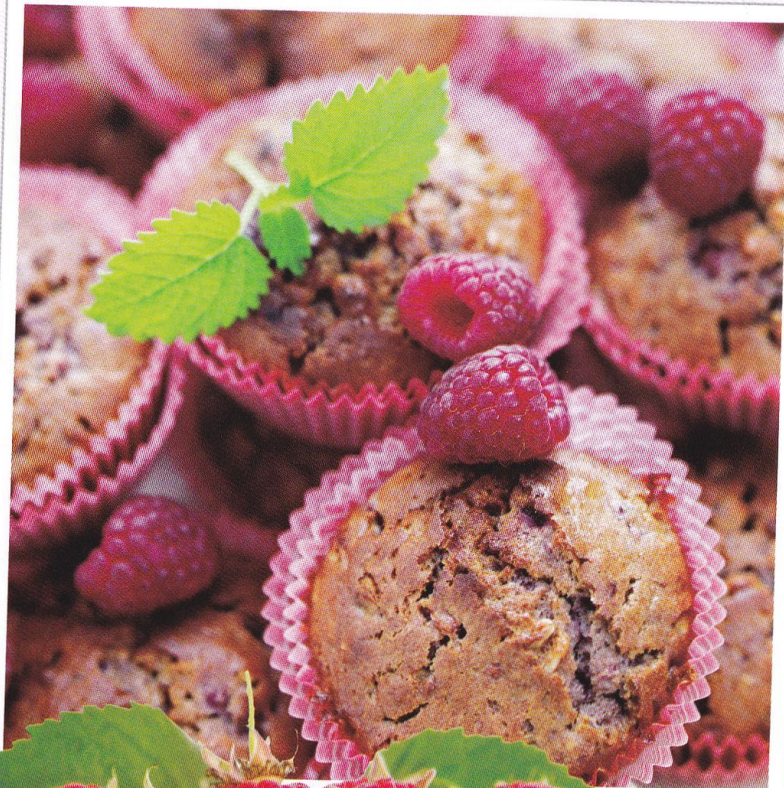
Масло взбить с сахаром, по одному добавить яйца и молоко. Отдельно смешать сухие ингредиенты и все быстро перемешать с масляно-яичной массой. Добавить ягоды. Формы для маффинов смазать маслом. Выпекать 20 минут при температуре 200 °С. Для глазури: часть ягод взбить в блендере, добавить 1 ст. ложку воды, процедить, смешать с сахаром до консистенции сметаны. Вынуть маффины из духовки, остудить и покрыть глазурью.

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

☞ Чтобы отделить белок от желтка, воспользуйтесь бумажной воронкой.



## Маффины с малиной и корицей



### Ингредиенты:

- мука — 180 г;
- сметана — 0,5 стак.;
- сахар — 110 г;
- растительное масло — 100 г;
- малина — 180 г;
- разрыхлитель — ¼ ч. ложки;
- корица — ¼ ч. ложки;
- лимон — 1 шт.;
- яйца — 3 шт.

Муку просеять с разрыхлителем. Ягоды пере­мешать с корицей. Из мякоти лимона отжать сок. Взбить масло с сахаром, цедрой, соком лимона, сметаной и яйцами. Вылить эту мас­су в мучную смесь и перемешать до однород­ной массы.

Выложить тесто в смазанные маслом формоч­ки и выпекать до готовности при температуре 180 °С. Охладить. При подаче посыпать кексы сахарной пудрой.

☞ Сливочное масло не будет темнеть при жарке, если сковородку предварительно сма­зать небольшим количеством растительно­го масла.

☞ Свежие желтки яиц можно сохранить, положив их в банку с водой и поставив банку в холодильник.

# Кексы с красной смородиной

## Ингредиенты:

- мука — 200 г;
- яйца — 2 шт.;
- творог — 100 г;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- сахар — 80 г;
- молоко — 1 стакан;
- молотые грецкие орехи — 50 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- красная смородина — 100 г.

## Для присыпки:

- грозди красной смородины — 15 шт.;
- сахар — 60 г.

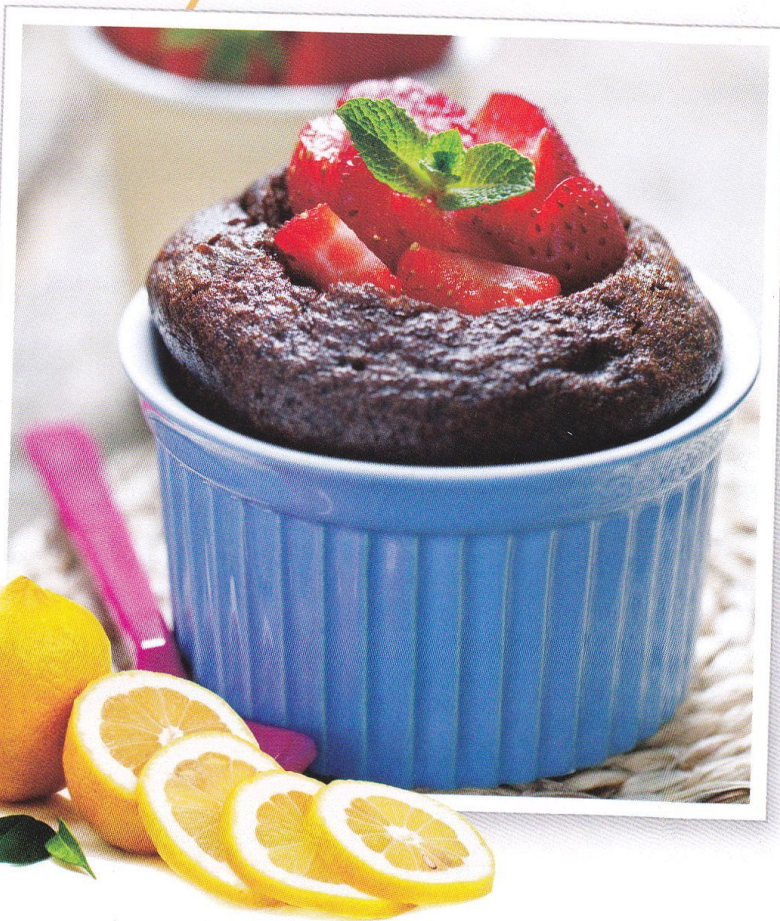
Взбить яйца в пену. Добавить творог, размешать вилкой, затем всыпать обычный и ванильный сахар, тщательно перемешать и влить молоко. Постепенно добавить муку и разрыхлитель, молотые грецкие орехи, ягоды красной смородины. Смазать сливочным маслом формы для выпекания, присыпать молотыми орехами, выложить приготовленную массу. Выпекать кексы 30—35 минут в нагретой до 180 °С духовке.

Остудить кексы, украсить сахарной пудрой и гроздьями красной смородины.

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



# Клубничное суфле в шоколаде



## Ингредиенты:

- творог — 200 г;
- яйца — 3 шт.;
- ванильный сахар — 1 пакет;
- черный шоколад — 100 г;
- тертая цедра лимона — 1 шт.;
- клубника — 400 г;
- сливочное масло — 0,5 ст. ложки;
- сахар — 3 ст. ложки.

Желтки аккуратно отделить от белков и перемешать с творогом, ванильным сахаром, тертым шоколадом и цедрой лимона. Белки взбить с сахаром в крутую пену. Добавить в творожную массу. Клубнику вымыть и обсушить.

Творожную массу разложить в смазанные маслом формочки и украсить сверху ягодами. Формочки поставить в глубокий противень, налить в него горячей воды. Выпекать суфле 25 минут на средней полке духового шкафа при температуре 225 °С. Готовое блюдо выложить на тарелки и подавать к столу.

Перед подачей украсить взбитыми сливками и свежими ягодами клубники.

**☞** Противни для запеканки нужно не только смазать жиром, но и посыпать сухарями, чтобы она не приставала к поверхности.



# Корзиночки с фруктами

## Ингредиенты:

- мука — 170 г;
- маргарин — 90 г;
- яйца — 1 шт.;
- сахар — 70 г;
- сода —  
на кончике ножа;
- фрукты или ягоды  
для начинки — 300 г;
- повидло — 100 г;
- желатин — 9 г;
- сок для желе —  
1,5 стакана.

Из имеющихся ингредиентов приготовить песочное тесто.

Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см, вырезать из него круглые лепешки чуть больше диаметра формочек. В смазанные формы положить лепешки и, слегка прижимая к краям формы, придать им вид корзиночки.

Формы с тестом поставить на лист и выпекать 15 минут при температуре 240—260 °С. Охлаждать. Желатин залить холодной водой.

Сок слегка подогреть, соединить с желатином, довести до кипения и процедить.

Положить в корзиночки повидло, сверху выложить фрукты или ягоды.

Залить слегка вязким желе и дать ему застыть в холодильнике.



# Корзинки со смородиной



## Ингредиенты:

- мука — 480 г;
- сливочное масло — 250 г;
- сахар — 200 г;
- яичный желток — 3 шт.;
- сода, погашенная уксусом —  
½ ч. ложки;
- смородиновый джем — 300 г;
- смородина — 300 г;
- кокосовая стружка — 50 г.

Сахар добела взбить с маслом, добавить желтки и соду, еще раз взбить. Добавить просеянную муку и замесить тесто.

Готовое тесто поставить в холодильник. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него круги, переложить круги в формочки и сформировать бортики. Выпекать корзиночки до готовности при температуре 240 °С. Выпеченные и охлажденные корзинки наполнить сначала джемом, а затем сверху выложить ягоды смородины. По бокам украсить корзинки кокосовой стружкой.

☞ Соду перед употреблением лучше развести водой или тщательно перемешать с мукой.

☞ Белки нужно взбивать в стеклянной посуде, в алюминиевой они темнеют.

# Пирожки с абрикосами

## Ингредиенты:

- молоко — 200 г;
- сливочное масло — 30 г;
- яйца — 1 шт.;
- сухие дрожжи — 1 ч. ложка;
- ванилин — 1 пакет;
- растительное масло — 2 ст. ложки;
- сахар — 2 ст. ложки;
- соль — 0,5 ч. ложки;
- мука — 2,5–3 стакана;

## Для начинки:

- абрикосы — 400 г;
- сахар — по вкусу.

## Для сиропа:

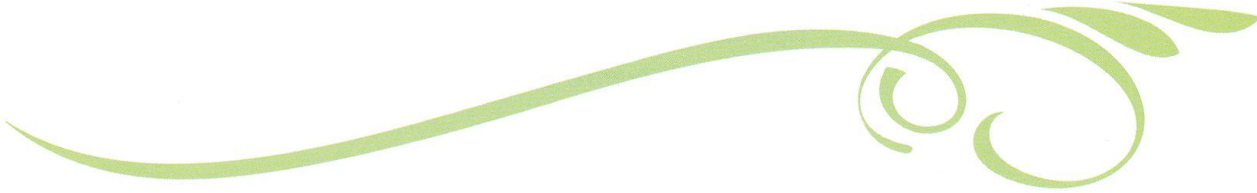
- сахар — 4 ст. ложки;
- вода — 4 ст. ложки.

Дрожжи растворить в теплом молоке. Растворить сливочное масло. Яйцо с сахаром слегка взбить, солью, ванилью, добавить растительное масло и растопленное сливочное, перемешать. Из дрожжей, муки и яичной смеси замесить тесто. Абрикосы нарезать пополам. Тесто разделить на 12 частей. Каждый шарик раскатать, начинить абрикосами и посыпать сахаром, защипнуть края, оставив небольшое отверстие. Выложить пирожки на противень и поставить для расстойки на 15 минут. Смазать их яйцом и выпекать до готовности. Готовые пирожки смазать сиропом с сахаром.



## Содержание

Шоколадно-фруктовый торт-суфле .....	2
Торт «Смородинка» .....	3
Торт «Клубника в шампанском» .....	4
Торт «Пьяная вишня» .....	5
Торт «Желтый с клубникой» .....	6
Маковый торт с вишней .....	7
Пирог с брусникой .....	8
Кофейный торт с вишней .....	9
Шоколадный торт с клубничным суфле .....	10
Торт «Дашенька» .....	11
Торт «Весна» .....	12
Слоеный торт с малиной .....	13
Пирог с абрикосами .....	14
Пирог «Решетка со смородиной» .....	15
Пирог смородиновый .....	16
Пирог с персиками .....	17
Пирог с повидлом .....	18
Тарт с клубникой .....	19
Сливовый пирог .....	20
Яблочный пирог .....	21



Пирог вишнево-малиновый.....	22
Пирог с яблоками и грушами.....	23
Песочный пирог с вишневым вареньем.....	24
Кекс «Вишенка».....	25
Печенье «Курабье».....	26
Уголки с киви.....	27
Рогалики с малиновым вареньем.....	28
Фруктовый рулет.....	29
Слойки с вареньем и орехами.....	30
Ягодное лукошко.....	31
Слива в слойке.....	32
Слоеные конвертики «Абрикоска».....	33
Кексы с ягодами.....	34
Мафины с черноплодной рябиной.....	35
Мафины с малиной и корицей.....	36
Кексы с красной смородиной.....	37
Клубничное суфле в шоколаде.....	38
Корзиночки с фруктами.....	39
Корзинки со смородиной.....	40
Пирожки с абрикосами.....	41

Практичне видання  
Серія «Смачного»  
САНІНА Ірина Леонідівна  
**Фруктова випічка**  
(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Кратенко Л.О.*  
Художній редактор *Кандиба О.С.*  
Макет і верстка *Цибань І.О.*  
Коректор *Охріменко Н.Ф.*  
Дизайн обкладинки *Кривошея С.О.*

Підписано до друку 22.10.2012 р.  
Формат 90x70/16. Папір крейдований.  
Гарнітура Calibri. Друк офсетний.  
Ум. друк. арк. 3,22. Наклад 5000. Зам. №  
Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво “Аргумент Принт”»  
Свідоцтво ДК 4066 від 17.05.2011.

Придбати книжки за видавничими цінами та подивитися детальну інформацію про інші видання  
можна на сайтах [www.knigar.com](http://www.knigar.com), [www.argprint.com.ua](http://www.argprint.com.ua).

Замовити книгу можна листом: поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.  
e-mail: [knigar@ukr.net](mailto:knigar@ukr.net)

З питань оптових поставок звертатися: тел.: (057) 7-149-173, 7-149-358, 7-149-386.  
Поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.  
e-mail: [zakaz@argprint.com.ua](mailto:zakaz@argprint.com.ua)

Віддруковано з готового оригінал-макету у ТОВ «Перша експериментальна друкарня»  
61001, м. Харків, вул. Маршала Конєва, 21, (057)759-99-60, [www.exp-print.com.ua](http://www.exp-print.com.ua)

**Саніна І. Л.**  
С 18 Фруктова випічка. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 44 с. — (Смачного).  
ISBN 978-617-594-522-3  
ISBN 978-617-570-459-2 (серія)

Ароматну випічку полюбують як дорослі, так і малюки. Ще б пак! Хіба можна встояти перед такою смакотою: рогаляки, слойки, пиріжки, пироги, торти, кекси, кошики, печиво, рулети... До нашої книги увійшли різноманітні рецепти цих та інших солодоців із фруктовою начинкою. Спробуйте приготувати запропоновані ласощі і ви побачите, наскільки вдячні будуть ваші рідні.

УДК 641.55/56  
ББК 36.997



## Серия «Приятного аппетита»

*Наши бабушки фруктовую выпечку считали сезонной. Любимых пирожков с вишней или сливой приходилось ждать целый год. Нам же несказанно повезло — фрукты, даже экзотические, можно купить в любой момент. Предлагаем воспользоваться этим преимуществом и разнообразить свое меню вкусной и ароматной фруктовой выпечкой. В этой книге собраны самые лучшие рецепты домашней выпечки из дрожжевого, песочного и слоеного теста, объединяет их одно — вкусная и ароматная фруктовая начинка.*

