

НЕОБЫЧНЫЕ ТОРТЫ



СОДЕРЖАНИЕ

НЕОБЫЧНЫЕ ТОРТЫ

Бутербродный торт	4
Бутербродный торт с окороком	5
Торт с ветчинным муссом	6
Бутербродный торт с паштетом	7
Сырный торт	8
Овощной торт	9
Торт из баклажанов	10
Торт тыквенный	11
Торт из блинчиков с грибами	12
Торт из лапши с баклажанами	13
Тортики	
с перепелиными яйцами	14
Торт с курицей и грибами	15
Торт из печени	16
Мясной торт с приправами	17
Вермишелевый торт	18
Торт «Осень»	19
Торт с авокадо	20
Торт из сыра с ягодами	21
Торт из сыра и апельсинов	22
Фруктовый торт-салат	23
Торт с лимоном	24
Клубника со сливками	25
Запеченные мандарины	26
Творожный торт	27
Кофейные тортики	28
Торт с изюмом и орехами	29
Торт из овсяного печенья	30
Ореховый торт	31



Калорийность
1 порции
показана
количеством
значков:

закуски



150 килокалорий



155–250 килокалорий



255–300 килокалорий

основные блюда



350 килокалорий



355–450 килокалорий



455–550 килокалорий

десерты



125 килокалорий



130–180 килокалорий



185–250 килокалорий

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ



на 5 порций

- хлеб круглый 1 булка
- шпроты 1 банка
- ветчина 140 г
- кальмары вареные 100 г
- масло сливочное 100 г
- сыр швейцарский 80 г
- яйца вареные 2 шт.
- помидор 1 шт.
- майонез 3 ст. ложки
- горчица 2 ч. ложки
- соус хрен со сметаной 50 г
- соль, перец черный молотый
- лук зеленый
- зелень петрушки и укропа

■ Для массы из ветчины нарежьте 1 яйцо и ветчину, добавьте 20 г масла, половину горчицы, соль, перец и разотрите.

■ Для массы из сыра 1 яйцо и сыр протрите, добавьте 30 г масла, горчицу и перемешайте.

■ У хлеба, срезав корку, отрежьте круг толщиной 1,5 см и намажьте оставшимся маслом.

■ Наметьте пять кругов. Первый посыпьте рубленым зеленым луком. Следующий смажьте соусом хрен и выложите кальмаров. В третий уложите массу из ветчины, в четвертый – массу из сыра, в последний – шпроты.

■ Боковую поверхность торта смажьте майонезом, оформите помидором, рубленой зеленью.

• Время приготовления 35 минут



БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С ОКОРОКОМ

на 4 порции

- хлеб ржаной 200 г
- хлеб пшеничный 200 г
- окорок вареный 100 г
- сыр твердый или овощи 100 г
- масло сливочное 300 г
- желток яичный вареный 1 шт.
- лимон 1 шт.
- лук зеленый, зелень укропа и петрушки по 10 г

■ Хлеб без корки разрежьте по горизонтали на 4 пласта толщиной 0,5 см. При приготовлении торта чередуйте пласты пшеничного и ржаного хлеба.

■ Первый пласт хлеба смажьте массой из мелко нарезанного окорока, смешанного с $\frac{1}{4}$ масла. Накройте вторым пластом и выложите на него смешанную с $\frac{1}{4}$ масла мелко нарезанную зелень. Третий пласт намажьте смешанным еще с $\frac{1}{4}$ масла протертым яичным желтком. Сверху положите оставшийся пласт хлеба.

■ Поверхность торта смажьте оставшимся маслом, посыпьте тертым сыром или мелко нарезанными овощами (редис, сладкий перец, огурцы или помидоры). Оформите ломтиками лимона и зеленью.



• Время приготовления 30 минут





ТОРТ С ВЕТЧИНЫМ МУССОМ

на 10—12 порций

- хлеб пшеничный круглый 1 булка
- ветчина 400 г
- майонез 6 ст. ложек
- масло сливочное 2 ст. ложки
- бульон мясной 1 стакан
- желатин 10 г
- соус хрен с уксусом 150 г
- перец красный молотый

■ Желатин замочите в холодной воде, затем соедините с теплым бульоном, доведите до кипения.

■ 100 г ветчины нарежьте ломтиками, оставшуюся пропустите через мясорубку, добавьте майонез, перец и мясное желе (2 столовые ложки оставьте для оформления), взбейте.

■ Хлеб без корочки разрежьте на два пласта. Смажьте один пласт маслом, разложите ломтики ветчины, покройте их соусом и уложите сверху второй пласт. Оберните торт полоской пергамент, чтобы его края выступали над поверхностью, и заполните ветчинным муссом. Охладите.

■ Оформите торт вареным яйцом, каперсами, овощами и зеленью. Залейте оставшимся желе и охладите.

• Время приготовления 35 мин плюс охлаждение • 🍔 🍔 🍔 •

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С ПАШТЕТОМ

на 8—10 порций

- хлеб пшеничный 1 булка
- паштет готовый 250–300 г
- масло сливочное 250 г

наполнители:

- зелень рубленая 300 г
- кетчуп острый 2 ст. ложки

для оформления:

- маслины
- перец

■ С хлеба срежьте корки, придав ему форму прямоугольной заготовки, разрежьте поперек на пять пластов, смажьте их маслом, затем паштетом и паштетом с наполнителями, чередуя по цвету. Уложите пласты друг на друга, положите небольшой гнет и выдержите в холодильнике. Смажьте паштетом верхний пласт и бока торта. Зеленью присыпьте боковую поверхность и разрежьте торт на порции.

■ Каждую порцию оформите маслом, маслинами, зеленью.



• Время приготовления 30 минут • 🍔 🍔 🍔 •

СЫРНЫЙ ТОРТ

на 10—12 порций

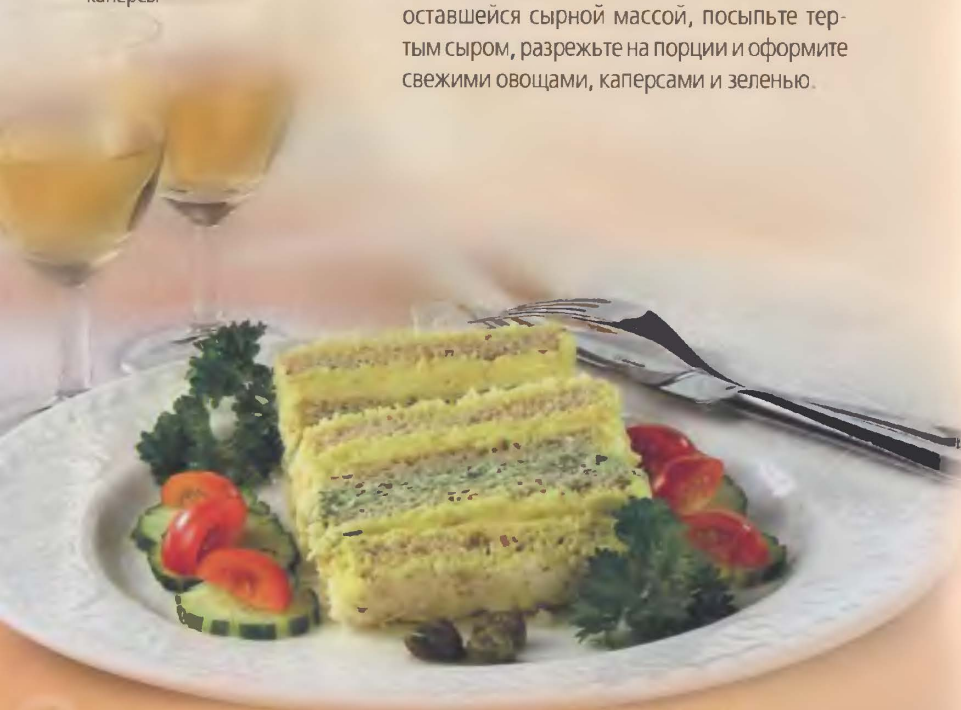
- хлеб пшеничный «кирпичиком» 1 булка
- сыр плавленый мягкий 400 г
- сыр камамбер 100 г
- сыр твердый тертый 100 г
- масло сливочное 70 г
- помидоры 4 шт.
- огурец 1 шт.
- смесь рубленых трав (кинза, укроп, петрушка) 3 ст. ложки
- приправа сухая карри ½ ч. ложки
- майонез 6 ст. ложек
- каперсы

■ Плавленый сыр взбивайте с майонезом до образования пышной массы, приправьте карри.

■ Сыр камамбер разомните и взбивайте с маслом, добавьте зелень и перемешайте.

■ С хлеба срежьте корочки, разрежьте его вдоль на 4 пласта. Смажьте нижний пласт ⅓ сырной массы с карри, накройте вторым пластом хлеба, смажьте сырной массой с зеленью, вновь накройте хлебом, затем выложите слоем половину оставшейся сырной массы с карри и снова накройте хлебом. Выдержите торт в холодильнике под легким гнетом не менее 2 часов.

■ Перед подачей смажьте верх и бока торта оставшейся сырной массой, посыпьте тертым сыром, разрежьте на порции и оформите свежими овощами, каперсами и зеленью.



• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение • 🍷 🍷 •



ОВОЩНОЙ ТОРТ

на 8 порций

- картофель 150 г
- морковь 150 г
- яйца вареные 3 шт.
- огурцы 150 г
- корень петрушки 50 г
- сыр твердый тертый 100 г
- майонез 400 г
- желатин 3 ч. ложки
- вода 130 г
- зелень петрушки и укропа

■ Картофель и морковь отварите, охладите, нашинкуйте соломкой. Огурцы и яйца натрите на терке.

■ Желатин залейте водой на 40 минут, затем распустите на водяной бане и влейте в майонез. Перемешайте.

■ В разъемную форму выложите слоями продукты, поливая каждый слой майонезом с желе. Верх торта посыпьте сыром, поставьте торт в холодильник на 3 часа.

■ Перед подачей освободите торт от формы, нарежьте на порции, оформите зеленью.

• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение • 🍷 🍷 •

ТОРТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

на 8 порций

- баклажаны 4 шт.
- лук репчатый 2 головки
- помидоры 2 шт.
- майонез 200 г
- сметана густая 200 г

- чеснок 5 зубчиков
- орехи грецкие измельченные 100 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- кинза, зелень петрушки по 1 пучку
- соль, перец черный молотый



■ Баклажаны без плодоножек опустите в кипящую подсоленную воду и варите до размягчения. Слегка охладите.

■ Нарезьте баклажаны кружочками, положите в дуршлаг, придавите легким грузом для удаления лишней жидкости.

■ Для соуса лук мелко порубите, спассеруйте на масле, охладите, затем смешайте с солью, перцем, измельченным чесноком, сметаной, большей частью рубленой зелени, майонеза и орехов. Взбейте.

■ Баклажаны уложите слоями в форму, смазывая приготовленным соусом, и поставьте в холодильник не менее чем на 4 часа.

■ Перед подачей выложите торт на блюдо. Оформите помидорами, оставшимися майонезом, зеленью и орехами.

• Время приготовления 1 час 30 минут плюс охлаждение • 🍷 🍷 •

ТОРТ ТЫКВЕННЫЙ

на 10 порций

- тыква 1,5 кг
- вода или молоко 1 стакан
- мука 1 стакан
- яйца 2 шт.
- масло растительное 3 ст. ложки
- соль

для крема:

- майонез 150 г
- чеснок 3 зубчика
- зелень петрушки рубленая 3 ст. ложки
- тертая цедра 1 лимона
- перец красный молотый 1 щепотка

■ Тыкву натрите на крупной терке, залейте горячей водой или молоком и припустите до мягкости. Охладите и смешайте с солью, мукой, яйцами и на смазанной маслом сковороде выпекайте блинчики до образования золотистой корочки. Охладите.

■ Для крема чеснок измельчите, смешайте с майонезом, зеленью, перцем и цедрой.

■ Уложите тыквенные блинчики один на другой, прослойв кремом. Выдержите в холодильнике не менее часа.

■ Оформите торт свежими овощами и зеленью.



• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение • 🍷 🍷 •



ТОРТ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ГРИБАМИ

на 6 порций

для блинчиков:

- грибы соленые или маринованные 600 г
- корейка копченая 100 г
- лук репчатый 1 головка
- мука 1 стакан
- крахмал 1 ст. ложка
- молоко 1 стакан
- яйца 2 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- соль

для крема:

- сыр плавленый мягкий 200 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- перец красный молотый

■ Грибы, лук и корейку пропустите через мясорубку и обжаривайте на части растительного масла 10–15 минут.

■ Из муки, крахмала, молока и яиц замесите тесто, добавьте в него грибную массу, посолите и перемешайте. Испеките блинчики на раскаленной сковороде, смазывая ее оставшимся растительным маслом.

■ Сыр взбейте с размягченным сливочным маслом, добавьте зелень и перец.

■ Уложите блинчики стопкой, прослойте сырным кремом, и запекайте в духовке 5–7 минут.

■ Подавайте торт горячим, оформив солеными грибами и веточками зелени.

• Время приготовления 50 минут



ТОРТ ИЗ ЛАПШИ С БАКЛАЖАНАМИ

на 8 порций

- лапша 400 г
- баклажаны 4 шт.
- сыр твердый тертый 350 г
- сливки густые 350 г
- лук репчатый 4 головки
- масло топленое 6 ст. ложек
- молоко 1 стакан
- чеснок 2 зубчика
- масло растительное 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- зелень петрушки 4 веточки
- соль, перец красный молотый

■ Лапшу сварите в большом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг, затем добавьте 100 г сыра, поперчите и перемешайте.

■ Баклажаны нарежьте кружочками, обжарьте на растительном масле, посолите. Лук нарежьте кольцами и обжарьте на топленом масле.

■ Сливки соедините с молоком, доведите до кипения, добавьте оставшийся сыр и прогрейте, пока он не расплавится. Соус снимите с огня, добавьте мелко рубленный чеснок и укроп.

■ В смазанную маслом форму уложите слоями половину лапши, затем половину баклажанов и лука, снова лапшу и баклажаны, каждый слой смазывая соусом.

■ Запекайте торт 10 минут при 200 °С, затем опрокиньте на блюдо, выложите оставшийся лук, посыпьте перцем и оформите зеленью.



Из баклажанов и лапши торты тоже хороши



• Время приготовления 50 минут



ТОРТКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯИЦАМИ

на 8 порций

- батон 8 ломтиков
- масло сливочное 250 г
- печень куриная 400 г
- лук репчатый 1 головка
- сливки густые 4 ст. ложки
- яйца перепелиные вареные 16 шт.
- апельсины 2 шт.
- маслины без косточек 4 шт.
- мускатный орех тертый 1 щепотка
- соль, перец красный молотый
- зелень

■ Печень нарежьте кусочками. Лук мелко порубите, слегка обжарьте на части масла, добавьте печень и жарьте все вместе под крышкой до готовности. Заправьте солью, перцем, мускатным орехом. Охладите и пропустите два раза через мясорубку. В массу положите 6 столовых ложек масла, влейте сливки и хорошо взбейте.

■ Из ломтиков батона круглой выемкой вырежьте кружочки, слегка обжарьте их на оставшемся масле, охладите.

■ Печеночную массу положите в кондитерский шприц с фигурной насадкой и выдавите на кружочки хлеба. Сверху положите по одному яйцу, посыпьте апельсиновой цедрой, оформите кружочками маслины, долькой апельсина и зеленью.



• Время приготовления 1 час •



ТОРТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Чтобы руки
не пахли луком,
потрите их
зеленью петрушки



на 8 порций

- коржи вафельные 3–4 шт.
- филе куриное 800 г
- шампиньоны 400 г
- лук репчатый 2 головки
- масло сливочное 200 г
- сыр тертый 150 г
- сливки густые 100 г
- мускатный орех, соль, перец черный молотый
- зелень петрушки

■ Филе курицы нарежьте кусочками, обжарьте вместе с луком, нарезанным полукольцами.

■ Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на масле, затем добавьте мускатный орех, соль, перец, сливки, перемешайте с курицей и луком и протрите.

■ Вафельные коржи прослоите приготовленной массой, нанесите тонкий слой массы на верхний корж, посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки. При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 40 минут •



ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНИ



на 10 порций

- печень говяжья 1 кг
- мука 100 г
- сыр тертый 150 г
- яйца 2 шт.
- морковь 200 г
- лук репчатый 2 головки
- масло растительное 70 г
- майонез 200 г
- зелень укропа 50 г

■ Печень вымачивайте 2 часа в холодной воде, затем нарежьте небольшими кусками, пропустите через мясорубку, добавьте муку, перемешайте. Испеките на части масла 4 блинчика.

■ Морковь и лук нарежьте мелкими кубиками, жарьте на оставшемся масле до готовности.

■ Яйца сварите вкрутую и натрите на мелкой терке. Соедините овощи с яйцами, перемешайте, добавьте рубленую зелень и майонез.

■ Смажьте блинчики приготовленной начинкой, уложите друг на друга и охладите. Перед подачей посыпьте поверхность торта тертым сыром, оформите вареной морковью и зеленью.

• Время приготовления 40 минут плюс вымачивание •  •

МЯСНОЙ ТОРТ С ПРИПРАВАМИ

на 8 порций

- фарш говяжий 900 г
- масло сливочное 4 ст. ложки
- лук мелко нарезанный 2 стакана
- кабачок, нарезанный кубиками 2 стакана
- кетчуп 2 ст. ложки
- творог протертый 250 г
- яйца взбитые 2 шт.
- соль, перец черный и красный молотый

для теста:

- маргарин 250 г
- мука 400 г
- майонез 200 г
- соль 2 ч. ложки


■ Из указанных ингредиентов замесите тесто. Раскатайте лепешку и выпекайте 15 минут при 175 °С.

■ Обжарьте на масле лук и кабачок до образования золотистой корочки, добавьте мясной фарш и жарьте до готовности. Заправьте солью, перцем, кетчупом.

■ Выложите мясную смесь на горячее тесто. Сверху разложите творог, смешанный с яйцами, посыпьте красным перцем и запекайте еще 25–30 минут.



Перед замешиванием теста просейте муку. Чтоб проветрилась

• Время приготовления 45 минут •  •

ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ ТОРТ

на 6 порций

- вермишель 200 г
- «ракушки» мелкие 100 г
- творог 200 г
- яйца 8 шт.
- сахар 4 ст. ложки
- фисташки рубленые 2 ст. ложки
- миндаль рубленый 2 ст. ложки
- цукаты лимонные 50 г
- шоколад тертый 2 ст. ложки
- ликер амаретто 2 ст. ложки
- вишня 3 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- корица молотая ½ ч. ложки
- сахарная пудра 1 ч. ложка
- ванилин на кончике ножа

■ Вермишель и «ракушки» сварите по отдельности в подсоленной воде. Воду слейте, макаронные изделия соедините, заправьте 1 столовой ложкой масла и охладите.

■ Творог протрите через сито, разотрите с яйцами и сахаром, затем смешайте с остальными продуктами. Выложите в смазанную маслом форму, поверхность разровняйте.

■ Выпекайте 30 минут при 160 °С.

■ Выложите торт из формы, охладите и посыпьте сахарной пудрой. Оформите вишней, орехами и нарезанными кубиками цукатами.



Вермишель тоже имеет право на сладкую жизнь

• Время приготовления 50 минут •



ТОРТ «ОСЕНЬ»

на 8—10 порций

- тыква печеная протертая 2 стакана
- мука пшеничная 3 стакана
- сода 2 ч. ложки
- соль ½ ч. ложки
- корица молотая 1 ч. ложка
- гвоздика молотая ½ ч. ложки
- маргарин 125 г
- сахар ¾ стакана
- яйца 2 шт.

для глазури:

- сахар ¼ стакана
- мука пшеничная 5 ст. ложек
- соль ¼ ч. ложки
- желтки яичные 3 шт.
- молоко 2 стакана
- масло сливочное 2 ст. ложки
- стружка кокосовая 1 стакан
- сахар ванильный ½ ч. ложки



По питательности тыква иногда превосходит картофель

- Муку смешайте с содой, солью, корицей и гвоздикой.
- Маргарин взбейте с сахаром, постепенно добавляя яйца и тыквенное пюре. Всыпьте сухие ингредиенты, замесите тесто.
- Выложите тесто в смазанную маслом форму и выпекайте 1 час. Охладите.
- Для глазури смешайте сахар с мукой и солью. Постепенно введите взбитые яичные желтки. Влейте молоко и, помешивая, доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте масло, кокос и ванильный сахар. Остудите, периодически помешивая.
- Торт смажьте глазурью. Можно оформить фруктами и ягодами.

• Время приготовления 1 час 20 минут •



ТОРТ С АВОКАДО

на 8 порций

- мука пшеничная 1 стакан
- яйца 6 шт.
- авокадо 4 шт.
- крахмал 3 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сахар 3 ч. ложки

- разрыхлитель для теста 3 ч. ложки
- желатин 1 ст. ложка
- сок лимонный 6 ст. ложек
- сметана 2 стакана
- сахарная пудра ½ стакана
- вода ½ стакана



- Яичные желтки смешайте с 4 столовыми ложками воды и сахаром. Добавьте муку, крахмал, разрыхлитель, размягченное масло, перемешайте и введите взбитые в пену белки.
- Для крема 3 авокадо очистите, из мякоти приготовьте пюре. Добавьте 4 столовые ложки лимонного сока и сметану.
- Выложите тесто в форму и выпекайте 40 минут. Остудите и разрежьте на 3 коржа. Желатин распустите, половину добавьте в крем. Охладите.
- Коржи соедините, прослаивая кремом, сверху смажьте оставшейся сметаной.
- Оформите торт ломтиками авокадо, полейте оставшимся распущенным желатином, охладите.

• Время приготовления 1 час • 🥑🥑🥑 •

ТОРТ ИЗ СЫРА С ЯГОДАМИ

на 8—10 порций

- сыр плавленый мягкий 500 г
- ягоды свежие (черника, малина, клубника и др.) 500 г
- сливки густые или сметана 200 г
- коржи бисквитные готовые 2 шт.
- сахар 3 ст. ложки
- шоколад белый 100 г
- хлопья миндаля 2 ст. ложки
- сок 1 лимона

■ С лимона сотрите теркой цедру, отожмите сок.

■ Сыр соедините с сахаром, лимонным соком и цедрой, добавьте сливки или сметану и хорошо взбейте.

■ На бисквитный корж намажьте половину сырного крема, накройте вторым коржом, смажьте оставшимся кремом и разложите ягоды. Торт оформите шоколадной стружкой и миндалем.



Ягоды принесут больше пользы, если их собирать самому

• Время приготовления 30 минут • 🥑🥑🥑 •



ТОРТ ИЗ СЫРА И АПЕЛЬСИНОВ

Торт из сыра
с апельсином
не найдете в магазинах



на 8—10 порций

для теста:

- печенье сахарное 175 г
- масло сливочное 125 г

для начинки:

- сыр адыгейский 300 г
- сливки густые 250 г
- апельсин 1 шт.
- сок лимонный 3 ст. ложки
- сахар 2—3 ст. ложки
- ванилин на кончике ножа

для оформления:


- апельсины 3 шт.
- сливки густые 125 г
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- ядра миндаля

■ Печенье раскрошите и смешайте со взбитым маслом. Уложите в разъемную форму для торта и разровняйте.

■ Сыр разомните и хорошо перемешайте с сахаром, ванилином и лимонным соком. Сливки взбейте до образования устойчивой пены и соедините с сырной массой. Затем добавьте очищенный от кожицы и нарезанный кусочками апельсин.

■ Начинку нанесите на основу, разровняйте и выдержите в холодильнике 3 часа.

■ Перед подачей оформите торт дольками апельсина, сливками, взбитыми с сахарной пудрой, и миндалем.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •  •

ФРУКТОВЫЙ ТОРТ-САЛАТ

на 6—8 порций


- груша, апельсин, персик, банан, киви по 1 шт.
- абрикосы, вишня, черешня, ананас, инжир по 50 г
- хлопья кукурузные 3—4 ст. ложки
- сироп фруктовый или мед 2 ст. ложки
- желе фруктовое прозрачное 1 упаковка

■ Приготовьте желе согласно инструкции на упаковке.

■ Фрукты очистите, нарежьте небольшими дольками, перемешайте с ягодами и уложите слоями в стеклянную посуду, пересылая каждый слой кукурузными хлопьями. Заправьте сиропом или медом, затем залейте приготовленным желе и охладите до застудневания.

Даешь
фруктово-ягодный
интернационал!



• Время приготовления 20 минут плюс охлаждение •  •

ТОРТ С ЛИМОНОМ

на 8 порций

для теста:

- мука 450 г
- яйца 2 шт.
- сахар 200 г
- сметана 150 г
- маргарин 200 г
- сода 1 ч. ложка
- уксус 3%-й 1 ч. ложка
- ванилин на кончике ножа
- соль

для крема:

- масло сливочное 600 г
- сахарная пудра 200 г
- лимон 1 шт.

■ Для крема взбейте масло с сахарной пудрой до однородной консистенции, добавьте пропущенный через мясорубку лимон.

■ Для теста взбейте яйца с сахаром, введите сметану и размягченный маргарин. Добавьте соль, ванилин, гашенную уксусом соду, муку и перемешайте. Испеките 4 коржа.

■ Охлажденные коржи обильно смажьте кремом, уложите друг на друга. Обсыпьте боковую поверхность торта бисквитной крошкой, верх украсьте дольками лимона или цукатами.



• Время приготовления 1 час 20 минут



Мечты
сбываются!

СО КЛУБНИКА СЛИВКАМИ

на 4 порции

- клубника 400 г
- сахар 3 ст. ложки
- сливки густые 200 г
- желатин 30 г
- вода 50 г
- корж бисквитный круглый 1 шт.

для сиропа:

- сахар 2 ст. ложки
- вода 3 ст. ложки
- коньяк 1 ч. ложка

■ Для сиропа соедините сахар и воду, доведите до кипения, охладите и влейте коньяк.

■ Желатин залейте холодной кипяченой водой на 30 минут.

■ Положите в разъемную форму бисквитный корж, пропитайте его сиропом и разложите протертые или целые ягоды клубники, оставив часть для оформления.

■ Набухший желатин распустите на водяной бане, охладите, влейте в сливки, добавьте сахар, еще охладите и взбейте. Этой массой залейте клубнику и поставьте в холодильник на 1–2 часа.

■ Выложите торт из формы на блюдо и оформите клубникой.

• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение



ЗАПЕЧЕННЫЕ МАНДАРИНЫ



Чтобы сливки легко взбивались, их нужно выдержать в холодильнике

на 2 порции

- яйца 3 шт.
- сахарная пудра 40 г
- вино белое десертное 2 ст. ложки
- вода 3 ст. ложки
- мандарины 6 шт.
- сок мандариновый 2 ст. ложки
- сливки взбитые 50 г

■ Отделите белки от желтков. Желтки, сахарную пудру, вино, воду, мандариновый сок перемешайте и уварите на водяной бане, постоянно помешивая, до загустения.

■ Белки взбейте в пышную пену и добавьте в массу.

■ Очищенные от кожуры мандарины разберите на дольки, выложите в разъемную форму и залейте приготовленной массой. Запекайте 10 минут.

■ При подаче оформите десерт взбитыми сливками.

• Время приготовления 40 минут • 🍊 🍊 •

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ

на 8 порций

для теста:

- мука 250 г
- маргарин 140 г
- сахар 100 г
- яйцо 1 шт.
- сода $\frac{1}{3}$ ч. ложки

для начинки:

- творог 400 г
- изюм без косточек 150 г
- сахар 100 г
- яйца 4 шт.
- фрукты консервированные 200 г
- ванилин на кончике ножа

■ Маргарин и сахар перемешайте до исчезновения комков, постепенно добавляйте яйца, всыпьте муку, смешанную с содой, перемешайте. Тесто раскатайте и выложите на дно разъемной формы.

■ Яйца взбейте с сахаром, добавьте протертый через сито творог, изюм, ванилин, перемешайте и выложите на тесто. Выпекайте при 250 °С. Охладите. Выложите на блюдо.

■ Оформите торт консервированными фруктами.



• Время приготовления 1 час • 🍌 🍌 🍌 •

КОФЕЙНЫЕ ТОРТИКИ

на 10—12 порций

- яйца 2 шт.
- вода 3 ст. ложки
- сахар ½ стакана
- сахар ванильный 1 пакетик
- мука пшеничная ⅓ стакана
- крахмал 2 ст. ложки
- разрыхлитель для теста 1 ч. ложка

для крема:

- сливки густые 500 г
- сахарная пудра 2 ст. ложки
- кофе растворимый 1 ч. ложка
- шоколад 100 г

■ Желтки взбейте в пышную массу, добавьте теплую воду и, продолжая взбивать, постепенно введите сахар и ванильный сахар.

■ Добавьте взбитые в устойчивую пену белки. Осторожно перемешивая, всыпьте смесь муки, крахмала и разрыхлителя.

■ Тесто переложите в прямоугольную форму, выстланную пергаментом, и выпекайте 30 минут при 180–200 °С. Охладите.

■ Для крема сливки взбейте с сахарной пудрой и кофе.

■ Бисквит разрежьте пополам по горизонтали. Нижний слой смажьте кремом, оставив часть для оформления, накройте верхним слоем. Затем нарежьте небольшими квадратами или прямоугольниками. Оформите тортики оставшимся кремом и шоколадной стружкой.



• Время приготовления 1 час •



Хочешь, кондитер,
добиться успеха?
Изиюмом тогда запасись
и орехом

ТОРТ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ

на 10 порций

- изюм 1 стакан
- орехи грецкие рубленые 1 стакан
- мука 2 стакана
- сахар 2 стакана
- масло сливочное 200 г
- соль ½ ч. ложки
- отвар из свежих яблок 2 стакана
- сода 1 ч. ложка
- корица молотая 1 ст. ложка
- уксус 3%-й 2 ст. ложки

■ Сахар разотрите с маслом, добавьте соль, изюм, орехи, разведите все яблочным отваром, добавьте уксус и соду, тщательно перемешайте. Постепенно введите муку и корицу, продолжая перемешивать.

■ Выпекайте в хорошо прогретой духовке 50–55 минут.

• Время приготовления 1 час 20 минут •



ТОРТ ИЗ ОВСЯНОГО ПЕЧЕНЬЯ



на 8 порций

- печенье овсяное 400 г
- орехи грецкие ½ стакана

для крема:

- сахар 2 стакана
- вода ½ стакана
- какао-порошок 5 ст. ложек
- маргарин 200 г

■ Для крема из сахара и воды сварите сироп. Какао разотрите с размягченным маргарином. В полученную смесь влейте охлажденный сахарный сироп и перемешайте.

■ В форму выложите несколькими слоями печенье и крем. Сверху торт обильно смажьте кремом и посыпьте измельченными орехами.

■ Выдержите торт в холодильнике.

• Время приготовления 40 минут • 🍌🍌🍌 •

ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

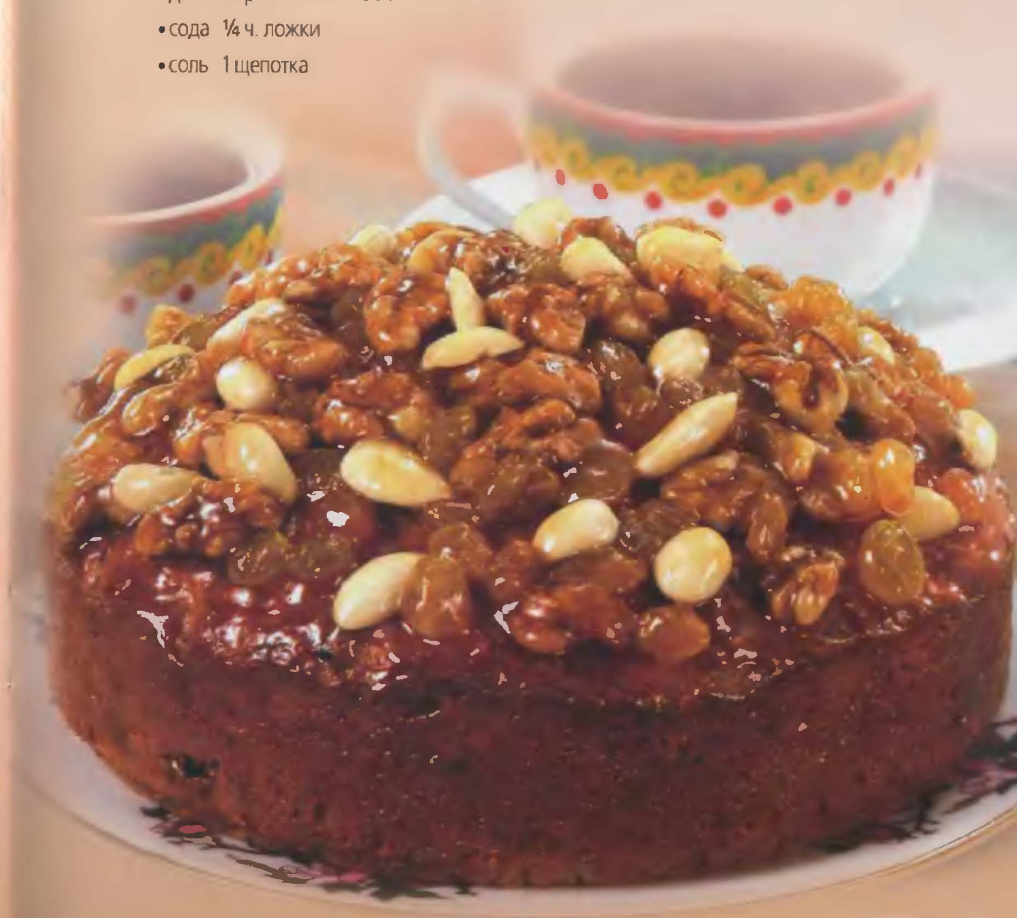
на 10—12 порций

- орехи грецкие и миндаль очищенные 150 г
- сметана 1½ стакана
- сахар 1 стакан
- яйца 3 шт.
- изюм без косточек 300 г
- мука пшеничная 2 стакана
- джем абрикосовый 150 г
- сода ¼ ч. ложки
- соль 1 щепотка

■ Сахар и яйца разотрите со сметаной. Добавьте измельченные орехи, изюм, муку, соду и соль. Все перемешайте.

■ Выложите в смазанную маслом форму и выпекайте в разогретой до 150–160 °С духовке до готовности.

■ Сверху торт покройте джемом и посыпьте орехами и изюмом.



УДК 641.55 (083)
ББК 36.997
Н52

Необычные торты. – Челябинск: Аркаим, 2004. – 32 с.: ил. – (серия «Семь Н52 поварят»).

ISBN 5-8029-0992-7

В этой книге собраны рецепты разнообразных тортов. Среди них – торты-закуски, торты-основные блюда и, конечно же, десерты.

УДК 641.55 (083)
ББК 36.997

Издание для досуга

Необычные торты

Ответственный редактор А. А. Самойлов
Дизайн серии – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Художественный редактор О. И. Воробьева
Научный редактор И. Г. Ройтенберг
Технический редактор Т. В. Анохина
Корректор З. Ф. Новикова
Компьютерная верстка – Е. И. Чумак
Фотограф А. А. Титаев
Обложка:
Стилист Е. Б. Брюхина
Фотограф К. А. Шевчик



Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 30.11.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
ООО «Издательство «Аркаим», ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращаться:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим», ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел.: (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел./факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»,
ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-0992-7

© Издательство «Аркаим», 2005
© Издательство «Урал Л.Т.Д.», 2005