



вкусно и просто

сказочные торты



УДК 641/642
ББК 36.997
С42

С42 Сказочные торты. – М.: РИПОЛ классик, 2006. –
64 с. – (Вкусно и просто).

ISBN 5-7905-2540-7

Кто не любит сладко поесть и крепко поспать? Вряд ли таких людей много на свете, просто не все готовы ради удовольствия потратить лишний часок на приготовление вкусных тортов со взбитыми сливками. Конечно, еда в десять раз вкуснее в чужом исполнении, но, во-первых, не у всех под рукой найдется человек, готовый на кулинарный подвиг ради вашей персоны, а во-вторых, может быть, не так и сложно выполнить нехитрые инструкции? Мы даем вам рецепты, а вы воплощаете их в жизнь.

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.997

*Практическое издание
Серия «Вкусно и просто»*

СКАЗОЧНЫЕ ТОРТЫ

Генеральный директор издательства С. М. Макаренков

Художественное оформление: Е. Л. Амитол
Компьютерная верстка: В. Б. Пягай
Технический редактор Е. А. Крылова
Корректор В. А. Нэй

Подписано в печать с готовых диапозитивов 07.02.06 г.
Формат 84×108/32. Гарнитура «Garamond».
Печ. л. 2,0. Тираж 15 000 экз.
Заказ № 1173

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО «ИД «РИПОЛ классик»
107140, Москва, Краснопрудная ул., д. 22а, стр. 1
Изд. лиц. № 04620 от 24.04.2001 г.

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

ISBN 5-7905-2540-7

© ООО «ИД «РИПОЛ классик», 2006



Торт «Экзотика»

Требуется для теста: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки.

Для крема: 40 г желатина, 1 стакан молока, 300 г сливочного масла, 10 яиц, 2 стакана сахара, 1 ст. ложка муки, ванилин.

Для глазури: 5 ст. ложек какао, 3 ст. ложки молока, 1/2 стакана сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Яйца взбивают с сахаром, добавляют муку, размешивают. Готовое тесто выпекают на среднем огне 30 минут. Бисквит делят на две части, на одну часть наносят начинающий застывать крем и накрывают другой частью бисквита. Верх и бока торта покрывают глазурью.

Крем: желатин разводят в 150 г теплой воды, настаивают 30 минут. Желтки растирают со стаканом сахара, вливают молоко, размешивают, всыпают муку, также размешивают, затем на водяной бане

доводят до кипения. Массу охлаждают и добавляют растертое масло, ванилин. Взбивают крем венчиком.

Желатин подогревают, процеживают, немного охлаждают.

Белки взбивают со стаканом сахара, выливают к ним желатин, тщательно перемешивают. Смешивают крем и белковую массу.

Глазурь: все компоненты соединяют и, помешивая, доводят до кипения.

Торт «Мечта гурмана»

Требуется для теста: 5 яиц, 200 г сахара, 8 ст. ложек картофельного крахмала, 3 ст. ложки какао, 1 ч. ложка пекарского порошка.

Для пропитки: черный кофе.

Для начинки: 0,25 л 35-процентных сливок, $\frac{3}{4}$ стакана крепкого кофе, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки желатина.

Для украшения: $\frac{1}{2}$ стакана 35-процентных сливок, зерна кофе.

Способ приготовления. К яичным белкам добавляют 2—3 ст. ложки сахара и взбивают до образования крепкой пены. Желтки взбивают с оставшимся сахаром. Картофельный крахмал смешивают с какао и пекарским порошком, или разрыхлителем, и добавляют к желткам попеременно со взбитыми сливками. Тесто выкладывают сразу на смазанный маслом противень или положенную на него пергаментную бумагу и выпекают в духовке со средним жаром. Охлажденную основу разрезают на четыре части.

Для приготовления крема замачивают желатин в холодном кофе и, когда он набухнет, разводят на водяной бане. Сливки взбивают с сахаром. Охлажден-

ный кофе с желатином вливают, помешивая, тонкой струйкой в эту массу.

Пласты основы слегка пропитывают сладким кофе, кладут один на другой, соединив их полустывшим кремом. На торт кладут взбитые сливки и украшают кофейными зернами.

При желании кофейные зерна можно покрыть карамельным сиропом. Для этого подрумянивают на чистой сковороде 2 ст. ложки сахара, добавляют немного кипятка и быстро смешивают. Кофейные зерна опускают в горячую сахарную карамель, сразу вынимают и оставляют на тарелке охлаждаться.

Торт «Дамский каприз»

Требуется для теста: 2 яйца, 1 стакан сахара, 2 ч. ложки негашеной соды без верха, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки сливочного масла.

Для крема: 6 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка какао, 5 ст. ложек воды, 250—300 г сливочного масла.

Способ приготовления. Все продукты для теста кладут в кастрюлю и растирают. Кастрюлю ставят на водяную баню, добавляют стакан муки при интенсивном помешивании, добавляют еще стакан муки. Делают 8 лепешек. Лепешки накалывают ножом. Лист посыпают мукой и выпекают 1,5—2 минуты.

Приготавливают крем: сахар, какао и воду — все размешивают и кипятят. В теплую смесь добавляют сливочное масло.

Смазывают кремом все коржи, верх и бока — крошкой.

Торт «Лесная фея»

Требуется для теста: мука — 2 стакана, яйца — 6 шт., сахарный песок — 2 стакана, сметана — 2 стакана, сода — 1 ч. ложка, какао-порошок — 2 ст. ложки.

Для крема: сливочное масло — 300 г, сахарный песок — 1 стакан, яйца — 4 шт., молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, орехи — 200 г.

Способ приготовления. Растереть яйца с сахарным песком, влить сметану, добавить соду и муку. Все тщательно перемешать и замесить тесго. Разделить его на две части. В одну часть добавить какао. Раскатать их в коржи и выпекать при температуре 180—200° С.

Остывшие коржи разрезать горизонтально на две части, промазать кремом, чередуя по цвету. Боковые стороны покрыть кремом, верх торта залить глазурью.

Для приготовления крема сварить молочный сироп из сахарного песка, молока и яиц.

Для этого сахарный песок растворить в молоке, довести до кипения. Отдельно взбить яйца, и, не прерывая взбивания, влить тонкой струйкой горячее молоко с сахарным песком. Всю массу довести до кипения, затем охладить молочный сироп до комнатной температуры. Взбить масло и, не прекращая взбивания, небольшими порциями влить в него охлажденный молочный сироп и взбивать до получения пышной массы. Всыпать орехи, тщательно перемешать.

Торт «Аленушка»

Требуется для теста: 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 стакан сахара, 100 г сливочного

масла, $\frac{1}{5}$ ч. ложки соли, ванильный сахар, 4 стакана муки.

Для начинки: 200 г варенья, тертых яблок или изюма.

Способ приготовления. Яйца растирают с сахаром, добавляют сметану, соду, соль, ванильный сахар, муку, натертое на терке масло. Осторожно смешивают до состояния мелкой крошки. Делят массу пополам, одну часть кладут в форму, сверху начинку из варенья, тертых яблок или изюма. Накрывают второй частью, ставят в нежаркую духовку на 30 минут. 2 белка взбивают с 3 ложками сахара и этой смесью смазывают торт, затем ставят в духовку еще на 5 минут.

Торт «Настенька»

Требуется для теста: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соды, уксус, $\frac{1}{5}$ стакана муки, ванилин.

Для крема: 150 г масла, 1 банка сгущенного молока, 200 г чернослива, 1 стакан очищенных грецких орехов.

Для глазури: 2 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки какао, 3 ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Яйца взбивают с сахаром до образования пышной массы, вливают сметану, добавляют соду, погашенную уксусом, муку, щепотку ванилина. Все перемешивают до образования однородной массы, разогревают несильно духовку вместе с формой. Форму вынимают, смазывают маслом, посыпают мукой и выливают на нее тесто. Выпекают 40 минут, пока тесто не приобретет коричневый цвет.

Крем делают так: масло взбивают со сгущенным молоком. Чернослив заливают на 1 час горячей водой, мелко нарезают, грецкие орехи прокаливают на сковороде.

Готовый корж разрезают на 2 части, нижнюю обильно смазывают кремом, накрывают верхней частью и покрывают глазурью.

Глазурь приготавливают так: сметану кипятят до загустения, прибавляют какао, сахар, сливочное масло и снова кипятят до загустения.

Торт «Александра»

Требуется для теста: панировочные сухари — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 7 шт., сливочное масло — 100 г, сахарная пудра — 1 стакан, шоколад — 50 г, миндальные орехи по желанию.

Для начинки: сливочное масло — 150 г, сахарная пудра — $\frac{3}{4}$ стакана, яйцо — 1 шт., коньяк — 1 ст. ложка.

Для глазури: сахарный песок — 1 стакан, шоколад — 30 г, масло сливочное — 10 г, взбитые сливки для украшения.

Способ приготовления. Тщательно растереть сахарную пудру, желтки и сливочное масло, добавить размягченный шоколад, молочный миндаль, все перемешать. Осторожно ввести взбитые белки и панировочные сухари. Тесто выложить в смазанную маслом и слегка посыпанную мукой форму. Выпечь при температуре 190—200° С. Испеченную и охлажденную основу разрезать на два коржа.

Для приготовления начинки взбить сливочное масло с сахарной пудрой, яйцом и коньяком.

Выложить на нижний корж начинку, накрыть верхним коржом и полить шоколадной глазурью.

Для приготовления глазури сахарный песок вскипятить в небольшом количестве воды, добавить размягченный шоколад и масло и снова вскипятить.

Поверхность покрытого глазурью торта украсить взбитыми сливками.

Торт «Малинка»

Требуется для теста: мука — 1,5 стакана, сахарный песок — 1 стакан, яйца — 4 шт., сода — $\frac{1}{4}$ ч. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик.

Для малиновой начинки: малина — 300 г, фруктовый сироп — 1 стакан, желатин — 1 ч. ложка.

Для шоколадной начинки: сливки — 1 стакан, шоколад — 50 г, ванильный сахар — $\frac{1}{2}$ порошка.

Способ приготовления. Взбить желтки, сахарный песок ($\frac{2}{3}$ указанного количества) и ванилин. Добавить отдельно взбитые с оставшимся сахарным песком белки, а затем соду. Все осторожно перемешать. Полученное тесто выложить в форму, смазанную маслом и выложенную пергаментной бумагой. Выпекать при температуре 180—200° С в течение 30—35 минут. Охлажденный бисквит разрезать по горизонтали на три равные части.

Для приготовления малиновой начинки смешать малину и фруктовый сироп, затем добавить распущенный в воде желатин, хорошо перемешать до полного его растворения.

Нижнюю лепешку торта промазать малиновой начинкой, положить на нее вторую лепешку и смазать ее заранее приготовленным шоколадным кремом. После этого накрыть торт третьей лепешкой и украсить взбитыми сливками.

Для приготовления шоколадной начинки вскипятить сливки с шоколадом, охладить и поставить в холодильник на сутки. Затем добавить в сливки ванильный сахар и взбить все в крутую пену.

Торт «Ева»

Требуется для теста: 6 яиц, по 1,25 стакана сахарного песка и муки.

Для крема: 6 яиц, 500 г сливочного масла, 1 стакан молока, 2 ст. ложки какао-порошка, по 2 стакана очищенных орехов фундук и сахарного песка, ванилин.

Для карамели: 250 г сахарного песка, вишневый ликер, несколько «пьяных» вишен.

Способ приготовления. Желтки растереть добела с сахаром, всыпать муку, добавить взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать всю массу ложкой сверху вниз.

Приготовить маленькие тарталетки, смазать их обильно маслом и посыпать мукой. На дно каждой формочки положить по 1 ч. л. теста. Большой железный лист с приготовленными тарталетками поставить в хорошо нагретый духовой шкаф и вынуть, когда они подрумянятся. Из оставшегося теста испечь корж. Все испеченные в тарталетках бисквитики нижней стороной обмакнуть в остывший крем и обвалять в нарубленных поджаренных орехах. Поверх орехов смазать их тонким слоем карамели. Масло растереть до консистенции густой сметаны, втереть остывший крем в какао, добавить ванилин в белки.

Бисквитный корж пропитать вишневым ликером, разведенным кипяченой водой, смазать кремом, а сверху расположить вплотную друг к другу глазированные бисквитики, положив на каждый из

них по 1 ч. л. того же крема, вдавив в него несколько «пьяных» вишен.

Оставшимся кремом украсить торт сверху по линиям соприкосновения бисквитиков и с боков.

Приготовление крема. Желтки растереть с сахаром добела, всыпать какао и влить горячее молоко. Поставить на пар и, помешивая, довести смесь до густоты сметаны.

Торт «Волшебство»

Требуется для теста: мука — 1 стакан, яйца — 7 шт., вода — 1/2 стакана, сахарная пудра — 2 стакана, миндаль — 1/2 стакана, сода — 1/4 ч. ложки.

Для начинки: масло сливочное — 250 г, сахарная пудра — 2 стакана, миндаль — 1/2 стакана, коньяк — 1 ст. ложка, молоко — 1 ст. ложка, какао — 3 ч. ложки, варенье из смородины, взбитые сливки.

Взбить до загустения желтки и сахарную пудру. Добавить 1/2 стакана воды, довести до кипения. В массу всыпать измельченный миндаль и перемешать. Взбить до густой пены белки и осторожно ввести их в ранее приготовленную массу вместе с мукой, смешанной с содой. Разделить тесто пополам и выложить в две одинаковые формы, смазанные маслом и обсыпанные мукой. Выпекать при умеренной температуре.

Готовые и охлажденные коржи разрезать пополам, покрыть начинкой, потом вареньем и соединить. Сверху и с боков торт промазать начинкой и украсить взбитыми сливками.

Для приготовления начинки растереть масло с сахарной пудрой до густой пены, добавить измель-

ценный миндаль, коньяк, сваренное на молоке и охлажденное какао. Все хорошо перемешать.

Торт «Парус»

Требуется для теста: мука — 1/2 стакана, крахмал — 1/2 стакана, яйца — 3 шт., вода — 3 ст. ложки, сахарный песок — 3/4 стакана, лимонная цедра — 1 ч. ложка, сода — 1/4 ч. ложки.

Для крема: сливочное масло — 150 г, сахарный песок — 1/2 стакана, кофе — 1 стакан, молоко — 2 стакана, какао — 1 ст. ложка, крахмал — 1/2 стакана.

Способ приготовления. Растереть желтки с сахарным песком (3/4 указанного количества) и солью, постепенно подливая при этом горячую воду, до образования пены.

Взбить белки в крепкую пену, добавив оставшийся сахар. Соединить белки и желтки, добавить муку, влить воду и все осторожно перемешать. Выпекать бисквитную массу в форме, смазанной маслом и присыпанной мукой, при температуре 190—210° С в течение 35—40 минут.

После полного охлаждения бисквит разрезать на три коржа, промазать их кремом и сложить друг на друга. Поверхность торта покрыть слоем крема и нанести вилкой продольные полосы. С помощью кондитерского шприца сделать рисунок из крема в виде паруса.

Для приготовления крема смешать кофе, сахарный песок и половину молока и довести на огне до кипения. Оставшееся молоко перемешать с какао, крахмалом и вылить в кипящий кофе. Смесь варить до загустения, не давая закипать. Затем, охладив, подмешать ее ложкой к взбитому сливочному маслу.

Торт «Чародейка»

Требуется для теста: 2 яйца, 200 г сметаны, 1/2 банки сгущенного молока, 1/2 ч. ложки соды, 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 лимон.

Для крема: 200 г сливочного масла, 8 ст. ложек сгущенного молока, ядра орехов дробленые (жареные).

Для шоколадной глазури: 2 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки какао.

Способ приготовления. Взбивают в густую пену белки. Не переставая взбивать, постепенно добавляют в них сахар и сок одного лимона. В другой посуде размешивают до однородной массы желтки, сметану, соду, сгущенное молоко и муку. Вводят в полученную массу готовые белки. Выливают тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму (можно и в глубокую сковороду), заполнив ее на две трети. Ставят форму в разогретую до 220° С духовку на 30—35 минут. Выпеченный остывший корж осторожно вытряхивают из формы, предварительно отделив его от стенок тонким ножом, разрезают на два равных пласта и промазывают кремом. Поверхность торта заливают шоколадной глазурью.

Крем готовят так: размягченное масло смешивают со сгущенным молоком, взбивают до пышной массы и добавляют орехи.

Глазурь готовят так: взбивают белки с сахаром, в конце добавляют какао и снова взбивают.

Торт «Белочка»

Требуется для теста: 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка уксуса, 3/4 ч. ложки соды, 1 стакан муки, 2 ст. ложки какао.

Для крема: 200 г сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 стакан орехов.

Для глазури: 2 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки какао, 3 ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Замешивают тесто, делят его на 2 части, в одну добавляют какао, выпекают 6 коржей. Промазывают коржи кремом, сверху покрывают глазурью.

Крем: взбивают сметану с сахаром и добавляют орехи.

Глазурь: сметану кипятят до загустения, добавляют какао, сахар, сливочное масло и снова кипятят до загустения.

Торт «Сластена»

Требуется для теста: мука — 2 стакана, желтки — 4—5 шт., сахарный песок — $\frac{1}{2}$ стакана, сливочное масло — 200 г, какао — 2—3 ст. ложки.

Для крема: белки — 4—5 шт., сахарный песок — $\frac{1}{2}$ стакана, орехи — 1 стакан, цедра одного лимона.

Способ приготовления. Растереть желтки с сахарным песком, смешать с размягченным маслом. Добавить муку, какао и замесить тесто. Разделить его на три части, раскатать коржи и выпечь. Охлажденные коржи переслоить кремом, верх торта украсить глазурью и кусочками шоколада.

Крем: белки взбить с сахаром, всыпать орехи и цедру. Все тщательно перемешать.

Торт «Орешки для Золушки»

Требуется для теста: Продукты: 200 г маргарина, 270 г сахара, соль на кончике ножа, $\frac{1}{2}$ ч. ложки цедры, 3 яйца, 300 г муки, 100 г крахмала, $\frac{1}{2}$ пакета пекарского порошка, 12 ст. ложек молока, 270 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ пакета ванилина, 1 желток, 100 г орехов.

Способ приготовления. К растертому маргарину добавляют 150 г сахара и все яйца поочередно. Все хорошо взбивают и добавляют муку с пекарским порошком, затем молоко. Готовое тесто выкладывают в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Выпекают 50 минут при средней температуре. На следующий день нарезают торт на 2—3 пласта, смазывают их сливочным кремом.

Для приготовления крема взбивают 250 г масла с сахаром, ванилином и желтком. Украшают торт орешками в сахаре.

Орехи в сахаре: для их изготовления растирают 25 г масла, добавляют 125 г сахара и порезанные орехи. Перемешивают до тех пор, пока масса не станет коричневой, затем выкладывают на смазанный лист, дают подсохнуть, потом толкут.

Торт «Пьяная вишня»

Требуется для теста: бисквит, испеченный по одному из указанных в книге рецептов.

Для крема: вишня — $\frac{1}{5}$ стакана, коньяк — $\frac{1}{4}$ стакана, яйца — 2 шт., масло сливочное или маргарин — 250 г, молоко — 2 ст. ложки, сахарный песок — $\frac{1}{5}$ стакана, какао-порошок — 2 ч. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик.

Способ приготовления. Испечь и остудить бисквит.

Вишню вымыть, очистить от косточек, уложить в банку и прижать ложкой, чтобы она лежала плотнее, затем залить коньяком, засыпать сахарным песком и оставить на два дня, плотно закрыв крышкой.

Какао смешать с 1 ст. ложкой сахара, добавить яйца, молоко, тщательно все перемешать и варить на небольшом огне, непрерывно помешивая, до закипания. Масло или маргарин растереть добела с оставшимся сахарным песком, постепенно добавляя остуженную яичную массу и ванильный сахар.

Бисквит разрезать пополам, вынуть осторожно весь мякиш и смешать его с приготовленным кремом (1/3 общего количества), а потом с 1/2 общего количества вишни. Получившуюся массу разделить пополам и уложить вновь в бисквитные корочки. На один из коржей выложить вишню, залить оставшимся кремом и уложить второй корж.

Торт "Лисичка-сестричка"

Требуется для теста: 1 стакан сахара, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан муки.

Для крема: 1 стакан сметаны, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, орехи.

Для глазури: 1 стакан сахара, 50 г шоколада.

Способ приготовления. Растирают сахар с маслом, добавляют сметану, чуть-чуть соды, муку, хорошо вымешивают. Полученное тесто делят на 2 части, в одну из них добавляют 3 чайные ложки какао. Выпекают 3 белых и 3 темных коржа.

Темный корж смазывают взбитой с сахаром сметаной, посыпают дроблеными грецкими орехами,

сверху кладут белый корж, крем, опять темный корж и так далее. Последний корж заливают горячей глазурью.

Торт «Мишка на Севере»

Требуется для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 5 желтков, 200 г сметаны, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды, соль на кончике ножа, ванилин по вкусу.

Для начинки: 5 белков, 3 ст. ложки сахара, 1,5 стакана рубленых грецких орехов.

Для шоколадной помадки: 2 ст. ложки какао, 3 ст. ложки сахара, 70 г масла.

Способ приготовления. Растирают размягченное масло, добавляют к нему сахар. В эту массу вливают желтки и все хорошо размешивают. Затем добавляют сметану и соду, погашенную уксусом, соль. Все снова перемешивают и только потом вводят ванилин по вкусу. Замешивают не слишком крутое тесто. Делят тесто на три части, каждую раскатывают в лепешки, и поочередно выпекают их на сковороде. Пекут на среднем жару.

Подготавливают начинку: белки взбивают в крутую пену, к ним постепенно добавляют сахар. Всыпают рубленые грецкие орехи, осторожно перемешивают и этой смесью смазывают лепешки.

Готовят шоколадную помадку: размешивают какао и сахар, вливают горячее молоко, хорошо размешивают и ставят на огонь, чтобы смесь закипела. Непрерывно помешивают. Когда сахар полностью растворится, снимают с огня и кладут сливочное масло. Горячей массой заливают торт сверху и ставят в холодильник.

Торт «Слоеный»

Требуется для теста: 400 г творога, 40 г несоленого сливочного масла высшего сорта, 1 стакан свежих сливок, 1,5 стакана сахара, 4 ст. ложки жидкого меда, 1/4 буханки черствого ржаного хлеба, 1 стакан яблочного пюре, 1 яблоко и немного корицы.

Способ приготовления. Очистив яблоко от кожуры и удалив сердцевину, нарезают его тонкими ломтиками. В эмалированной мисочке распускают на огне 1/2 стакана сахара с 3 ст. ложками воды. Когда сахар начнет пузыриться, опускают в него на 2—3 минуты ломтики яблока, затем вынимают их и кладут на блюдо так, чтобы они не слиплись. Натирают на терке хлеб, смешивают его со сливочным маслом, прогревают на предварительно вымытой сковородке, а затем перетирают с сахаром и корицей. Пока эта смесь охлаждается, взбивают миксером сливки, положив в них оставшийся сахар. Взбивают до тех пор, пока не получится пушистая, сохраняющая форму масса, а чтобы сливки не осели, ставят их на холод. Затем быстро пропускают творог через мясорубку и смешивают его с медом и взбитыми сливками, используя при этом 2/3 стакана приготовленных сливок.

Когда все сделано, укладывают на блюдо слой хлебной массы, на него слой яблочного пюре, затем снова слой хлебной массы, на нее — творожную массу, а сверху накрывают остатками хлебной массы. Торт украшают остывшими ломтиками яблока и взбитыми сливками. Сразу подают на стол.

Торт «Деревенский рай»

Требуется: 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан битых яиц (6 шт.), 1 ста-

кан сметаны, 1 стакан мака, или изюма, или черемухи, или орехов, 1 ч. ложка соды.

Способ приготовления. Все тщательно размешать с мукой до консистенции густой сметаны, дать постоять 20—30 минут. Выпекать на сковороде на промасленной бумаге 25—30 минут. Проверить готовность деревянной палочкой. Если верх рано румянится, прикрыть влажной бумагой.

Вынуть торт из печи, дать ему остыть в сковороде 30 минут, а затем осторожно перевернуть на доску или тарелку. Украсить по своему усмотрению.

Торт «Гусиные лапки»

Требуется для теста: 80 г муки, 70 г сахара, 2 яйца.

Для крема: 125 г сахарной пудры, 150 г масла, 32 г сливок, 15 г какао, 10 г коньяка.

Способ приготовления. Яйца с сахаром взбить до увеличения массы в три раза, замесить с мукой, выложить в круглую форму и выпекать при температуре 110—120° С в течение 40 минут.

Крем: сахарную пудру, сливки, сливочное масло взбить до пышной массы, добавить коньяк и какао.

Остывший торт покрыть консервированной вишней, затем слоем крема, а после того как торт совсем остынет, слоем шоколада. Бока обсыпать крошкой, верх украсить оставшимся кремом и поставить в холодное место.

Торт «Тайна лета»

Требуется для теста: 900 г муки, 500 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль.

Для масляно-фруктового крема: 500 г сливочного масла, 200 г смородинового, клюквенного варенья или желе, 150 г сгущенного молока, сок и цедра 1 лимона.

Для украшения: 100 г муки, 25 г сливочного масла, 30 г сметаны, 1 желток, сахарная пудра для посыпки, жир для жаренья, 50 г шоколада.

Способ приготовления. Муку, разрезанное охлажденное масло и соль рубят на столе, постепенно доливая сметану до тех пор, пока не останется сухая мука. Приготовленное тесто обжимают руками, делят на три куса и дают застыть. Затем каждый кусок раскатывают в лепешку, выпекают на смоченном водой листе и на нем же охлаждают.

Масло для крема хорошо растирают. Продолжая растирать, понемногу вливают сгущенное молоко, добавляют варенье, лимонный сок и цедру и растирают до образования пышной массы. Если варенье не очень густое, перед употреблением его следует переварить.

Из продуктов для украшения замешивают тесто и тщательно выбивают скалкой, все время загибая края теста до тех пор, пока не образуются воздушные пузырьки. Затем тесто накрывают и ставят на час в холодное место. Застывшее тесто раскатывают в пласт толщиной 2 мм и тесторезкой, формочками или острым ножом вырезают печенье в виде листиков, цветочков, полосок и т. д., обжаривают их на разогретом жире и посыпают сахарной пудрой.

Лепешки прослаивают охлажденным кремом и придавливают руками. Бока и верх смазывают тем же кремом, а бока обсыпают еще и крошкой. Поверхность торта сбрызгивают растопленным шоколадом и украшают приготовленным печеньем.

Торт «Муравейник»

Требуется для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1/2 стакана сахарного песка, 1/2 стакана сметаны, 4 ст. ложки сливочного маргарина.

Для крема: 2 банки сгущенного молока с сахаром, ванилин, 1—2 стакана ядер грецких орехов, 200 г сливочного масла, 3—5 ст. ложек коньяка.

Способ приготовления. Заранее сварить сгущенку. Варить 1 час. Охладить. Яйцо растереть с сахаром до бела, добавить сметану и размягченный маргарин, размешать в однородную массу, всыпать 2 стакана муки и, вымешивая тесто, постепенно добавить еще 1 стакан муки. Должно получиться крутое тесто.

Разделить приготовленное тесто на 4 части, каждую часть скатать в шар и поместить все в холодильник на 2 часа.

На смазанный маргарином противень натереть на крупной терке 2 шара теста, равномерно распределив его по всей поверхности. Выпечь натертое тесто в духовке со средним жаром до золотистого цвета. Разрезав на крупные куски, снять выпеченный пласт с противня. Очистить противень от крошек, опять смазать маргарином, натереть на него на крупной терке оставшиеся шары теста и выпечь так же, как первые. Когда все печенье остынет, мелко поломать его в большую миску.

Приготовить крем. Для этого взбить размягченное масло с 2 банками сгущенки, добавить измельченные грецкие орехи, ванилин и коньяк.

Приготовленное тесто смешать с ломаным печеньем, тщательно все перемешать. Выложить массу на блюдо горкой. Дать торту постоять 6—8 часов при

комнатной температуре, затем держать в холодильнике до подачи на стол.

Торт «Птичье молоко»

Требуется для теста: мука — 1 стакан, желтки — 7 шт., сахарный песок — 1/2 стакана, сливочное масло — 100 г, ванильный сахар — 1/2 пакетика, сода — 1 ч. ложка.

Для крема (крем на желатине): белки — 7 шт., сахарный песок — 1,5 стакана, желатин — 20 г, сливочное масло — 150 г, сгущенное молоко — 200 г, лимонная кислота — 1/4 ч. ложки.

Для глазури: шоколад — 100 г, молоко — 6 ст. ложек.

Способ приготовления. Взбить масло с сахарным песком, добавить желтки, ванильный сахар, соду и муку.

Все тщательно перемешать до однородного состояния. Приготовленное тесто разделить на две части и выпечь два коржа. Остывшие коржи промазать толстым слоем крема, верх и боковые стороны заглазировать шоколадом.

Крем приготовить следующим образом. Замочить желатин в кипяченой холодной воде на 2 часа. В воду с набухшим желатином добавить половину указанного количества сахарного песка и лимонную кислоту. Нагреть до растворения сахарного песка. Взбить белки с оставшимся сахарным песком и осторожно влить в желатин.

Торт «Сказка»

Требуется для теста: мука — 2,5 стакана, сахар-песок — 2 стакана, яйцо — 10 штук,

сахарный сироп — 1/2 стакана, ванильный сахар — 1/4 ч. ложки.

Крем сливочный «Шарлотт», шоколадный.

Способ приготовления. Бисквитное тесто выпекают в специальной металлической форме. Если формы нет, то бисквит можно выпечь на металлическом противне в виде пласта, который в готовом и охлажденном виде разрезают на две полосы. Полосы слегка промачивают сахарным сиропом, промазывают кремом и складывают одна на другую. Бока торта срезают таким образом, чтобы придать ему форму полена. Верх смазывают кремом, на поверхность крема наносят волнистые или прямые линии специальным кондитерским металлическим гребешком или вилкой.

Бока торта обсыпают бисквитной крошкой, полученной из обрезков этого же торта. Верх торта украшают розочками из крема, грибочками, полосками цветного желе.

Торт «Сказка» можно украшать шоколадным и белым кремом.

Торт «Дамские пальчики»

Требуется для теста: 1,5 стакана воды, сливочное масло — 150 г, 1,5 стакана муки — 240 г, яйца — 6 шт.

Для крема: 2 стакана сметаны — 500 г, 1 стакан сахарного песка — 200 г.

Способ приготовления. Поставить на огонь 1,5 стакана воды, добавить 150 г сливочного масла и, когда закипит, всыпать, помешивая, 1,5 стакана муки. Тесто остудить. Затем вбить поочередно 6 яиц. Заварное тесто класть на противень, смазанный

маслом, продолговатыми небольшими колбасками, а лучше — выдавить их кондитерским шприцем. Испеченные «пальчики» обмакнуть в крем и сложить на блюдо поленницей. Сверху посыпать какао или тертым шоколадом.

Крем: взбить 2 стакана холодной сметаны и стакан сахарного песка.

Торт «Полено»

Требуется: печенье — 500 г, очищенные грецкие орехи — 1 стакан, сгущенное молоко — 250 г, какао-порошок и сахарный песок для посыпки торта.

Способ приготовления. Печенье тщательно измельчить, перемешать с очищенными, размельченными орехами и сгущенным молоком до получения однородной массы. Полученную массу завернуть в фольгу и придать ей форму полена, поставить в холодное место на 40—50 минут. Затем фольгу убрать, торт посыпать сахаром и какао-порошком и выложить на овальное блюдо для подачи на стол.

Торт «Роза Каира»

Требуется для теста: 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 200 г сливочного масла, по $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды и уксуса, $\frac{1}{2}$ лимона, 2,25 стакана муки.

Для крема: 1 желток, 1 стакан сахарного песка, 2 ст. ложки муки, 2 стакана молока, щепотка ванили, 20—25 свежих вишен.

Способ приготовления. Яйца взбить с сахаром до образования пышной массы. Добавить размягчен-

ное масло, соду, гашенную в уксусе, пропущенный через мясорубку лимон и муку. Вязкое тесто разделить на 3 части: из двух испечь коржи, а в третью добавить немного муки и раскатать в лист, равный выпеченным коржам. Рюмкой вырезать из него кружки, выдавить наперстком середину и выпечь полученные кольца, не давая им порозоветь. Остатки от колец выпечь до коричневого цвета, раскрошить и использовать для посыпки торта. Один готовый корж смазать половиной крема, положить на него второй и смазать оставшимся кремом. Верх плотно уложить кольцами, засыпав зазоры между ними и бока торта крошкой. В середину каждого кольца положить вишенку и дать тарту отстояться в холодильнике не меньше суток.

Вместо вишни можно использовать ягоды из варенья.

Приготовление крема: желток растереть с сахаром, добавить муку перемешать, залить молоком, поставить на слабый огонь и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Незадолго до окончания всыпать ваниль.

Торт «Нимфа»

Требуется для теста: 9 яиц, 230 г сахарного песка, 5 ч. ложек какао-порошка, 2,5 ст. ложки муки, немного соды.

Для крема: 150 г сливочного масла, по 50 г крепкого черного кофе и шоколада или какао-порошка, 2 яйца, 100—150 г сахарного песка.

Способ приготовления. Яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить к ним соду, муку, какао и плотную пену из белков.

Торт *Мокко*

Большой противень смазать маслом, посыпать мукой, наполнить подготовленной массой и выпекать при средней температуре. Выпеченное тесто разрезать на 3 длинных пласта и переслоить их кремом. На верхний пласт также выложить крем, по нему вилкой провести извилистые продольные линии. Подготовленный таким образом торт поставить в холодное место.

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

Торт «Крюмель»

Требуется для теста: 500 г муки, $\frac{2}{3}$ ч. ложки соды, по 180 г маргарина и сахарного песка, соль, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца, 2—3 ст. ложки молока, 1 стакан консервированных фруктов, сливочное масло, мелкий сахарный песок.

Способ приготовления. Быстро замесить тесто из муки, соды, маргарина, сахара, ванильного сахара, яиц и молока. Немного больше половины массы положить в смазанную жиром разъемную форму. Равномерно распределить поверху хорошо отцеженные фрукты и на них положить остальное тесто. Выпекать на среднем огне примерно 45 минут. После этого торт сразу же смазать расплавленным маслом и посыпать мелким сахарным песком.

Вместо фруктов можно использовать мармелад или сливовый мусс.

Требуется для теста: 5 яиц, 125 г сахарного песка, тертая цедра 1 лимона, 1 стакан муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пекарского порошка, 4 ст. ложки сливочного масла, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Для крема: 2 яйца, 100 г сахарного песка, 200 г сливочного масла, 3—4 ст. ложки крепкого кофе, 1—2 ст. ложки коньяка.

Для украшения: 15—16 кофейных зерен, молотый кофе, миндальная стружка.

Способ приготовления. Яйца отбить в миску, положить сахар, лимонную цедру и взбить в пышную пену. Добавить, слегка помешивая, муку, соединенную с пекарским порошком, и растопленное охлажденное масло. Вылить тесто в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 30—35 минут. Охлажденную основу разрезать на 3 пласта, пропитать их кремом, сложить, склеив кремом, и слегка прижать. На верх и бока торта нанести крем, бока посыпать миндальной стружкой или рублеными орехами. Украсить кофейными зернами или молотым кофе.

Приготовление крема: яйца взбить с сахаром и прогревать, продолжая взбивать, на водяной бане или на плите, пока масса не загустеет. Масло взбить в отдельной посуде. Постепенно добавить к нему охлажденную яичную массу, коньяк.

Охлажденный кофейный экстракт, сваренный из 2 ст. ложек кофе и 6 ст. ложек воды, процедить через марлю и по капле добавить к крему, взбивая его.

Вместо кофейного экстракта можно добавить 2—3 ч. ложки растворимого кофе.

Торт «Императрица»

Требуется для теста: 6 яиц, 250 г сахара, сок из половины апельсина или лимона, 200 г муки.

Для начинки: 250 г сливочного масла, 250 г сахара, цедра, 4 желтка, 150 г молотого миндаля, 2 ст. ложки рома.

Способ приготовления. 2 яйца, 4 желтка, сахар и апельсиновый сок тщательно вымешивают на протяжении 30 минут, затем добавляют муку и после 10-минутного вымешивания вводят в массу крепкую пену из 4 белков.

В противне, смазанном маслом и посыпанном мукой, выпекают при средней температуре из приготовленного теста 2 коржа.

Каждый корж разрезают пополам и переслаивают кремом, и этим же кремом покрывают торт сверху.

Можно украсить изделие взбитыми сливками с сахаром. Готовый торт ставят на несколько часов в холодное место.

Приготовление крема: сливочное масло, сахар, цедру и 4 желтка тщательно растирают, добавляют очищенный молотый миндаль, ром и вымешивают до получения однородной массы. Прежде чем добавить миндаль, нужно отложить немного крема для внешнего оформления торта.

Торт "Степка-растрепка"

Требуется для теста: 400 г маргарина, 1 стакан сметаны, 4 стакана муки.

Для крема: 1 банка сгущенного молока.

Способ приготовления. Маргарин, сметану, муку порубить до образования однородной массы. Положить тесто на 2—3 часа на холод. Разделить на 5 частей, раскатать и испечь.

Приготовление крема: сварить сгущенное молоко, прослоить коржи теплым молоком. Обрезать края, обрезки измельчить и посыпать торт сверху.

Торт «Эвридика»

Требуется для теста: 16 яиц, по 3 стакана сахарного песка и муки, ванилин.

Для крема: 2 яйца, 1,5 стакана сахарного песка, 2 стакана молока, 500—600 г сливочного масла.

Приготовление первого коржа. 8 яиц, 1,5 стакана сахара, немного ванилина или ванильного сахара взбить до консистенции густой сметаны. Затем добавить 1,5 стакана муки, все хорошо перемешать, вылить в круглую форму (дно и края предварительно смазать растительным маслом, на дно положить промасленную бумагу), поставить в заранее нагретую духовку и выпекать 25—30 минут при температуре 220° С. Во время выпечки духовку не открывать!

Приготовление второго коржа. Все делать так, как и для первого коржа, только добавить в муку при просеивании 1—2 ст. ложки какао-порошка.

Когда коржи остынут, разрезать каждый по горизонтали. Оставшуюся крошку собрать — каждый цвет отдельно. На тортницу положить сначала коричневый корж, промазать его кремом, потом желтый и так поочередно. Верх и края торта смазать кремом и разделить (нарисовать по крему) на 8 равных частей. Получившиеся треугольнички посыпать крошкой, чередуя цвет.

Приготовление крема: яйца хорошенько растереть с сахаром. Молоко вскипятить, смешать со взбитыми яйцами, поставить на огонь и, помешивая, чтобы не пригорело, довести до кипения. Снять с огня и остудить. Затем мелко порезать в остывшую массу масло и вновь хорошо взбить. Поставить в холодильник на 1 час.

Торт «Золотой колос»

Требуется для теста: 1 ст. ложка муки, 3/4 стакана сухарей или белого хлеба, 5 яиц, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка какао-порошка.

Для крема: 200 г сливочного масла, 2—3 ст. ложки сгущенного молока, 2 ст. ложки коньяка.

Для сиропа: 6 ст. ложек сахарного песка, 12 ст. ложек воды, 4—5 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Сухари дважды пропустить через мясорубку, просеять. Яйца и сахар взбить до получения пышной однородной массы, добавить какао, муку, сухари. Быстро замесить тесто, выложить в форму, смазанную жиром. Выпекать при температуре 180—200° С. Охлажденный бисквит разрезать на 3 коржа, пропитать их сиропом, положить один на другой, прослаивая кремом. Сверху украсить колосьями и ромашками из крема. (Для колосьев в крем добавить какао.)

Приготовление крема: масло взбить до получения пышной массы, добавить сгущенное молоко и коньяк.

Приготовление сиропа: сахар проварить в воде, охладить и добавить коньяк.

Торт «Садко»

Требуется: по 500 г печенья «Садко» и сахарного песка, 3/4 стакана воды, 1 банка сухого молока, 100 г какао-порошка и 100 г орехов, 200 г маргарина.

Способ приготовления. Вскипятить воду с сахаром. Смешать сухое молоко с какао и растертым маргарином, влить вскипевший сироп, хорошо перемешать. Печенье уложить в форму, предварительно застелив ее листом пергаменты. Укладывать печенье надо так, чтобы не оставалось пустого пространства. Смазать горячим кремом, затем снова положить плотным слоем печенье, покрыть кремом, и так чередовать до тех пор, пока не кончится печенье. Последний слой покрыть подогретым кремом и сверху посыпать измельченными орехами. Поставить торт в холодильник.

Торт «Медовое удовольствие»

Требуется: мука — 2 стакана, мед — 1 стакан, сливочное масло — 50 г, яйца — 3 шт., корица — 2 ч. ложки, сода — 1/4 ч. ложки, соль — 1/2 ч. ложки.

Способ приготовления. Растереть мед со сливочным маслом, добавить желтки и взбить, постепенно всыпая муку. В конце добавить корицу, соду и соль, разведенную в двух столовых ложках воды. Соединить с отдельно взбитыми белками и осторожно перемешать так, чтобы белки не осели. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой. Выпечь при температуре 170—190° С. Испеченный бисквит вынуть из формы и охладить. Сверху полить растопленным медом.

Торт «Именинный»

Требуется для теста: 150 г муки, 100 г картофельного крахмала, 250 г маргарина, 250 г сахара, 4 яйца, 1/2 ч. ложки соды, цедра, сок 1/2 лимона.

Для теста на бублики: 150 г муки, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сметаны.

Для крема: 4 белка, 200 г сахарной пудры, 2 стакана сметаны, 3 ч. ложки желатина.

Для украшения: 1 стакан ягод земляники.

Способ приготовления. Маргарин растирают с сахаром и яйцами до образования пышной массы, постепенно подсыпая муку, смешанную с крахмалом и содой. Добавляют лимонный сок и цедру, замешивают тесто. Выкладывают его в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта и выпекают в духовке при температуре 200° С в течение 45 минут.

Приготовление бубликов: масло смешивают с мукой, добавляют сахар, сметану, замешивают тесто, охлаждают. Скатывают из него тонкие валики, нарезают их длиной 7—10 см, концы соединяют. Выпекают бублики в горячей духовке 15 минут.

Сметану охлаждают, взбивают с сахарной пудрой, добавляют взбитые белки, а затем осторожно перемешивают с растертой земляникой и растворенным в воде желатином. Когда крем загустеет, его кладут между частями разрезанного по толщине коржа. Этот же крем выкладывают горкой поверх торта. Чтобы крем не расплылся, торт оборачивают «поясом» из пергаментной бумаги и затем ставят его на холод. Перед подачей бумагу снимают. По краям торта размещают вертикально бублики, чтобы обра-

зовалась волнистая кайма. Горку из крема покрывают свежими ягодами земляники.

Торт «Славянка»

Требуется для теста: мука — 1,5 стакана, сахарный песок — 1 стакан, яйца — 7 шт.

Для крема: сливочное масло — 250 г, желток — 3 шт., сгущенное молоко — 1 банка, халва — 100 г, сахарный песок — 1 ст. ложка, ванильный сахар по вкусу.

Способ приготовления. Взбить яйца с сахарным песком в пышную массу до увеличения объема примерно в 3 раза. В полученную массу осторожно всыпать муку и перемешать. Вылить тесто на тонкую промасленную бумагу, уложенную на противне. Ножом равномерно распределить тесто по всему противню. Выпекать в духовке при температуре 200—210° С в течение 35—40 минут. Снимать бумагу следует с испеченного и охлажденного бисквита. Из готового бисквита сделать три одинаковые фигуры (квадраты, прямоугольники и т. п.). Полученные при этом обрезки натереть на терке, и крошку подсушить в духовке на сковороде. Каждый корж промазать кремом и наложить их один на другой. Готовый торт обмазать кремом и посыпать крошкой.

Для приготовления крема размягчить сливочное масло и взбить его, добавляя натертую халву, сгущенное молоко, желтки, сахарную пудру и ванилин, до однородной пышной массы.

Торт «Киевский»

Требуется для безе: 6 белков, 3 стакана сахарного песка.

Для крема: по 250 г сливочного масла и очищенных грецких орехов, 1 яйцо, 1 банка сгущенного молока, щепотка ванили.

Способ приготовления. Белки взбить с сахаром в крепкую пену, вводя сахар небольшими порциями. Из полученной массы испечь на пергаменте 3 коржа бледно-розового цвета. Выпекать на слабом огне с приоткрытой дверцей духовки. Коржи промазать кремом, собрать. Украсить частью крема без орехов.

Приготовление крема: масло взбить с сахаром и яйцом. Продолжая взбивать, ввести небольшими порциями сгущенное молоко. В $\frac{2}{3}$ крема добавить мелко рубленные орехи.

Торт «Доброе утро»

Требуется для теста: 6 ст. ложек муки, 6 яиц, 6 ст. ложек сахарной пудры, 0,5 л сливок, сода.

Для глазури: 3 ст. ложки какао, 3 ст. ложки сахара, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления. В течение 30 минут хорошо вымешивают желтки с сахарной пудрой и содой. Затем попеременно небольшими дозами добавляют муку и взбитые в крепкую пену белки. Полученное тесто выкладывают в смазанные сливочным маслом небольшие формочки, наполняя их до половины. Выпекают в духовке при средней температуре. Каждое остывшее изделие разрезают пополам (поперек), вынимают часть мякоти, а образовавшееся углубление заполняют взбитыми в крепкую пену подслащенными сливками. Сверху поливают шоколадной глазурью. Готовят ее так: порошок какао смешивают с сахаром, добавляют немного горячей воды

и, помешивая, варят до загустения. Сняв с огня, еще горячим размешивают со сливочным маслом. Когда масло полностью растает, горячей глазурью заливают тортики.

Торт «Поль Робсон»

Требуется для теста: 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 1 стакан засахаренного меда, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды, погасить уксусом, 3 стакана муки.

Для крема: 400 г сметаны, 150 г сахара, орехи.

Способ приготовления. Яйца и сахар растирают, добавляют остальные продукты, замешивают тесто, выдерживают его на холоде 12—24 часа. Делят тесто на 4 части, которые раскатывают в коржи и выпекают в смазанной маслом и посыпанной мукой форме для торта в духовке до золотистого цвета.

Готовые коржи смазывают кремом и соединяют.

Для приготовления крема сметану взбивают с сахаром до образования густой пены, добавляют орехи и снова взбивают.

Готовый торт выдерживают на холоде и подают к столу.

Торт "Новость" с шоколадом

Требуется для теста: мука — $\frac{3}{4}$ стакана, яйца — 7 штук, сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана (граненого), сливочное масло — 1,5 ст. ложки.

Для крема: сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана, яйца — 3 штуки, масло сливочное — 250 г, какао-порошок — 1 ст. ложка, коньяк — 1 ч. ложка.

Для шоколадной глазури: сахарная пудра — 1,5 ст. ложки, сливочное масло или марга-

рин — 1/4 стакана, какао-порошок — 2 ч. ложки, ядра грецких орехов — 2 ст. ложки.

Способ приготовления. Яйца с сахаром перемешать, подогреть в кастрюле с горячей водой до 50° С, непрерывно помешивая, потом взбить, пока масса совсем не остынет. Взбивая, положить муку и в конце, слегка помешивая, влить растопленное масло. Подготовленное тесто равными частями разложить на противни, смазанные жиром и посыпанные мукой. Поверхность выровнять ножом и выпечь. Готовый бисквит снять с противней.

Для приготовления крема яйца с сахаром перемешать, нагревая на слабом огне до температуры 50—55° С, снять с огня и взбить, пока масса совсем не остынет. Одновременно масло размягчить до сметанообразного состояния. Остывшую яично-сахарную массу частями влить в масло и хорошо перемешать. В конце добавить какао-порошок, разбавленный растопленным маслом и коньяком.

Готовый бисквит охладить, разрезать поперек на две равные части, промазать подготовленным кремом. Поверхность смазать повидлом, облить шоколадной глазурью, нарезать четырехугольными кусками.

Для приготовления глазури сахарную пудру или сахар-песок смешать с какао-порошком, орехами и частью растопленного сливочного масла и тщательно перемешать. Затем добавить оставшуюся часть растопленного масла и вновь перемешать.

Торт «Цыганское счастье»

Требуется для теста: 6 яиц, по 1 стакану размягченного сливочного масла или маргарина, сахарного песка и мелкого изюма без

косточек, 1/2 стакана сметаны или 1,75 стакана муки, по 1 ч. ложке соды и молотой корицы или 1 пакетик корицы с сахаром, 1/2 ч. ложки молотой, предварительно просушенной гвоздики, 1 ч. л. соды.

Для шоколадной помадки: 2 ст. л. какао-порошка, 3/4 стакана сахарного песка, 4 ст. ложки горячего молока, 3,5 ст. ложки сливочного масла.

Способ приготовления. Сковороду или небольшую форму смазать разогретым маслом и посыпать молотыми сухарями или размолотым скалкой печеньем (1 шт.).

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Размягченное масло (маргарин) добела растереть с сахаром деревянной ложкой. Не переставая взбивать, ввести поочередно желтки, добавить сметану или молоко, всыпать муку и смешать в однородную массу. Добавить корицу, гвоздику, изюм и соду, размешать. В отдельной посуде взбить охлажденные белки в густую пену так, чтобы они держались на венчике. Эту массу ввести в тесто в два-три приема, осторожно перемешивая, чтобы оно не успело осесть. Потом выложить в подготовленную форму, поставить в разогретую духовку и выпекать при температуре 200—210° С до готовности.

Охлажденный торт покрыть шоколадной помадкой.

Приготовление помадки: какао-порошок размешать с сахарным песком, влить горячее молоко и при постоянном помешивании нагревать смесь на слабом огне до закипания. Когда сахарный песок полностью растворится, снять с огня, добавить сливочное масло, перемешать и полить горячей смесью торт.

Торт «Шахиншах»

Требуется для безе: 4 белка, 1,5 стакана сахарного песка.

Для крема: 300 г сливочного масла, 4 желтка, 1 ч. ложка молотого кофе, орехи.

Способ приготовления. Белки взбить. К ним добавить сахар и продолжать взбивать. На пергаментную бумагу чайной или десертной ложкой выложить 36 частей и выпекать 50 минут при температуре 120° С.

Все продукты для крема взбить и промазать им безе.

Торт «Рахат»

Требуется для теста: мука — 2 ст. ложки, сахарная пудра — 1,5 стакана, белки — 4 штуки, орехи — 180 г.

Крем сливочный: сахар-песок — 2,5 ст. ложки, масло сливочное — 5 ст. ложек, молоко сгущенное — 1 ст. ложка, ванилин — 1/3 пакетика, коньяк — 3 г.

Крем шоколадно-сливочный: сахар-песок — 1 ст. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки, молоко сгущенное — 1 ч. ложка, какао-порошок — 4 ст. ложки, ванилин — 1/3 пакетика, коньяк — 2 г.

Способ приготовления. Измельченные жареные орехи тщательно перемешивают с мукой, а затем со взбитыми белками. Противень застилают листом бумаги. Сверху, на бумагу, устанавливают форму, форму смазывают, тесто делят на 3 части, которые раскатывают в лепешки толщиной 6—7 мм, кладут

их в форму и быстро ставят в духовку. Пекут при температуре 150—160° С в течение 20—30 минут. Выпеченные три лепешки охлаждают и выдерживают 12 часов. Потом лепешки снимают с бумаги, при этом ее снизу смачивают водой.

Верх торта смазывают белым кремом и изображают рисунок цветущей бело-розовой ветви яблони и надпись «Рахат». По краям торта располагают небольшие круглые украшения из повидла в форме яблок, окантованных белым кремом, поверх повидла из зеленого крема наносят точечные стебельки.

Бока торта аккуратно смазывают шоколадным кремом, обсыпают измельченными орехами и слегка посыпают сахарной пудрой.

Сливочный крем готовят в два приема. Сначала готовят молочно-сахарный сироп, затем сбивают масло с охлажденным сиропом.

В горячую воду засыпают при постоянном помешивании сахар-песок. После того как сироп закипел, в него добавляют сгущенное молоко. Смесь кипятят 10 минут. Горячий сироп процеживают через сито, охлаждают, добавляют ванилин и все тщательно перемешивают. Масло размягчают и взбивают, постепенно добавляют охлажденный молочно-сахарный сироп, в конце сбивания добавляют коньяк. Готовый крем должен иметь глянцевую поверхность.

Крем шоколадно-сливочный готовят так же, как крем сливочный. Какао-порошок добавляется в начале взбивания.

Торт «Аврора»

Требуется для теста: 150 г муки, 3 яйца, 120 г сахарного песка.

Для крема: 120 г сливочного масла, 75 г клубничного джема, 200 г сахарного песка.

Для белковой прослойки: 2—3 охлажденных белка, 1 стакан сахарного песка, 50 г молотых орехов.

Способ приготовления. Яйца и сахар смешать и взбить. Затем всыпать муку и замесить тесто. Выпечь бисквит.

Сварить сахарный сироп.

Бисквит разрезать пополам. Нижнюю половину пропитать сиропом, густо смазать кремом, положить на крем белковую лепешку, которую тоже смазать кремом и закрыть верхней половиной бисквита, пропитанной сиропом. Верх торта смазать кремом и украсить лимоном и шоколадом.

Приготовление крема: взбить венчиком размягченное масло с клубничным джемом. Налить в кастрюлю 200 мл воды, всыпать, помешивая, сахар и довести до кипения.

Приготовление белковой прослойки: белки взбить, всыпать сахар, молотые орехи. Эту массу выложить ровным слоем на противень, покрытый пергаментом так, чтобы получилась лепешка, и выпечь в духовке при температуре 80—100°С.

Торт «Кутузов»

Требуется для теста: сахар — 200 г, мука — 325 г (2,5 стакана), сода — 2 ч. ложки, мед — 3 ст. ложки, сливочное масло — 60 г, яйца — 3 шт.

Для крема: молоко — 0,5 л, сахар — 200 г, крахмал — 2,5 ст. ложки, масло сливочное — 300 г.

Способ приготовления. Масло, яйца, сахар, мед перемешать, выдержать на паровой бане десять минут. Затем всыпать соду и муку, хорошо все помешивая. Опять поставить на паровую баню. Из по-

лученной массы раскатать тонко по одному коржу, выложить на противень (10—12 коржей) и выпечь до готовности.

Приготовить крем. Для приготовления крема смешать молоко, сахар, крахмал. Затем сварить молочный кисель и остудить его. Масло сливочное растереть, добавить в кисель (по одной столовой ложке), постоянно взбивая образуемую массу в миксере (в часть крема можно добавить какао).

Каждый корж смазать кремом, чередуя крем по цвету. Верхний корж покрыть тертым шоколадом.

Торт «Наполеон»

Требуется для теста: 4,5 стакана муки, 400 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 2—3 ст. ложки коньяка или водки.

Для крема: 2 желтка, 1,5 стакана сахарного песка, $\frac{2}{3}$ стакана муки, 1 л молока, щепотка ванили, 100 г сливочного масла.

Для обсыпки: сахарная пудра.

Способ приготовления. Муку порубить с сильно охлажденным маслом до образования маслянистой крошки. Из полученной массы замесить тесто с подсоленной водой, добавить коньяк или водку. Готовое тесто разделить на 7 частей, накрыть и поставить в холодильник на 2 часа. Затем каждую часть раскатать в круглый корж толщиной 3—4 мм. Шесть коржей испечь до светло-розового цвета, а седьмой хорошо подрумянить. Светлые коржи промазать кремом, сложить друг на друга и посыпать крошкой, приготовленной из румяного коржа. Сверху посыпать густым слоем сахарной пудры. Оставить торт на 5—6 часов.

Приготовление крема: желтки растереть с сахарным песком, мукой, добавить молоко, ваниль и,

непрерывно помешивая, довести до загустения на слабом огне. Незадолго до конца приготовления добавить масло и остудить.

Торт «Лион»

Требуется для теста: 3 желтка, 1 стакан сахарного песка, 4 стакана муки, по 200 г сливочного масла и сметаны, 1/2 ч. ложки соды, щепотка ванили.

Для начинки: 3 белка, 1 стакан сахарного песка, 300 г грецких орехов, 250 г клубничного конфитюра, 1 лимон.

Для крема: 150 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока.

Способ приготовления. Желтки растереть с сахаром добела, добавить масло, сметану, смешанную с гашеной содой, ваниль. Продолжая растирать, всыпать муку. Из полученного теста приготовить 3 коржа. Два из них испечь на пергаменте до розового цвета. Третий корж (сырой) смазать начинкой и испечь на слабом огне. Первый остывший корж смазать конфитюром и натертой лимонной цедрой, положить на него второй и, смазав кремом, покрыть третьим коржом. Торт выдержать 7—8 часов.

Приготовление начинки: взбить белки с сахаром до крутой пены. В смесь добавить пропущенные через мясорубку орехи.

Приготовление крема: сгущенное молоко тщательно растереть с маслом.

Торт «Парижский»

Требуется для теста: 50 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 50 г шоко-

лада, 60 г сахара, 80 г муки, 70 г растертых орехов.

Для начинки: 0,2 л сливок, 30 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 30 г ванильного сахара, 50 г сливочного масла.

Для шоколадной помадки: 60 г шоколада, 60 г маргарина.

Способ приготовления. Сахарную пудру растирают со сливочным маслом, в массу добавляют, постоянно помешивая, желтки, размягченный шоколад, массу взбивают до образования густой пены. Белки и сахарную пудру взбивают в густую пену и вместе с мукой и орехами перемешивают с полученной массой. В тортовую форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, выкладывают тесто и выпекают. Сверху готовый и охлажденный торт намазывают начинкой, глазируют шоколадной помадкой, украшают и оставляют в холодном месте.

Начинка: сливки, сахарную пудру, ванильный сахар, тертый шоколад и масло варят, постоянно помешивая, до получения однородной густой кашицы, которую оставляют охладиться. Охлажденную массу взбивают в густую пену.

Шоколадная помадка: размягченный шоколад вместе с маргарином размешивают. Когда масса начнет застывать, ею глазируют торт.

Торт «Мушкетерский»

Требуется для теста: мука — 1 стакан, яйца — 5 шт., сахар-песок — 180 г, ванильный сахар — 1/2 пакета, сливочное масло — 250 г, белые сухари — 1 ст. ложка, разрыхлитель — 1 пачка.

Прослойка и крем: вишневое или малиновое варенье, молотые ядра грецких орехов, сахарная пудра — 60 г, яйца — 2 шт., молоко — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 1/2 пакета, тертый шоколад — 60 г, сливочное масло — 60 г.

Способ приготовления. 5 яичных желтков, сахар и ванильный сахар взбивают в пену, добавляют к ней растертое до бела сливочное масло, просеянные сухари, смешанный с мукой разрыхлитель и крепкую пену из 5 яичных белков. Форму для выпечки тортов смазывают сливочным маслом, посыпают сухарями, и выпекают в ней при средней температуре четыре одинаковых круглых пласта.

Нижний пласт остывшего торта покрывают кремом, второй — фруктовым повидлом, а сверху оба пласта посыпают молотым орехом. Третий пласт намазывают также кремом, четвертый — фруктовым повидлом и молотым орехом. Весь торт покрывают кремом и посыпают ванильным сахаром и шоколадной крошкой.

Приготовление крема: 60 г сахарной пудры взбивают с двумя яйцами в пену, добавляют к ней 2 ст. ложки молока, ванильный сахар и варят густую массу. Помешивая, охлаждают ее, добавляют тертый шоколад, сливочное масло, и все растирают в однородную массу.

Торт «Изысканный»

Требуется для теста: мука — 1 стакан, яйца — 4 шт., желтки — 4 шт., сахарный песок — 1/2 стакана.

Для сиропа: сахарный песок — 1/2 стакана, вода — 1/4 стакана, коньяк — 1 ст. ложка.

Для крема: молоко — 1/2 стакана, сахарный песок — 3/4 стакана, сливочное масло — 100 г, коньяк — 1/2 ч. ложки.

Способ приготовления. Растереть яйца с сахарным песком, добавить желтки, взбить, всыпать муку и замесить тесто. Приготовленное бисквитное тесто выложить в круглую форму и выпечь. Бисквит охладить, разрезать на три пласта и пропитать их сиропом.

Для крема вскипятить и процедить сироп, приготовленный из сахарного песка и молока. Размять масло, постепенно подливая охлажденный сироп. Крем взбить, в конце добавить коньяк. Приготовленный крем разделить на три части и две подкрасить в разные цвета: коричневый (какао), розовый (несколькими каплями свекольного сока). Нижний пласт промазать коричневым кремом, средний — розовым, а верхний и бока торта — белым. Приготовленный бисквитный торт с боков и сверху негусто посыпать крошкой коричневого цвета, так, чтобы белый крем просвечивался через посыпку.

Торт «Дары осени»

Требуется для теста: мука — 4 ст. ложки, яйца — 4 шт., сахарный песок — 1 стакан, картофельная мука — 2 ст. ложки, сода — 1/2 ч. ложки, кислые яблоки — 5 шт., корица, ванильный сахар по вкусу.

Способ приготовления. Взбить белки в пышную пену, затем по одному ввести желтки. Смешать с сахарным песком до однородной массы. Смешать муку с картофельной мукой и содой и постепенно ввести ее в массу. Все взбить. В смазанную маслом и посы-

панную сухарями глубокую форму положить нарезанные тонкими ломтиками очищенные от кожицы кислые яблоки. Посыпать корицей или ванильным сахаром и залить приготовленным тестом. Выпекать при температуре 200—210° С. Охлажденный торт украсить ягодами из компота.

Торт «Бабье лето»

Требуется для теста: мука — 2 стакана, кефир — $\frac{1}{2}$ л, яйца — 3 шт., сахарный песок — 1 стакан, соль — $\frac{1}{4}$ ч. ложки, сода — 1 ч. ложка, уксус — 2 ч. ложки, масло сливочное — 30 г, какао — $\frac{1}{2}$ стакана.

Способ приготовления. Взбить яйца с сахарным песком до пышной массы. Полученную массу соединить с тестом, которое замесить из всех остальных продуктов. Все тщательно перемешать. Разделить тесто на части, и выпекать коржи при температуре 200—220° С в течение 30—35 минут. Коржи по желанию смазать кремом, вареньем и соединить.

Торт «8-е Марта»

Требуется для теста: 125 г сливочного масла или маргарина, по 1 стакану сахарного песка и муки, 3 яйца, 1 ч. ложка соды, 2 ст. ложки какао-порошка.

Для крема: 3 яйца, $\frac{2}{3}$ стакана сахарного песка, 3 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана крепкого кофе, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления. Какао, сахар, маргарин хорошо растереть. Добавить 1 яйцо, а затем гашеную соду, муку и снова хорошо растереть. Выложить тес-

то на смазанную маслом сковороду и выпекать 20 минут при температуре 180° С. Острым длинным ножом разрезать остывший корж, осторожно снять верхнюю часть. Нижнюю часть и боковинки промазать кремом. Верхнюю часть положить на крем и засыпать сахарной пудрой. На белом фоне будет нарядно выглядеть цифра 8, выложенная из кусочков шоколада, шоколадных конфет, мармелада, клюквы или ягод из варенья.

Приготовление крема: растереть сахар с яйцами, добавить муку и снова растереть, чтобы не было комочков. Понемногу подливая холодный кофе, массу хорошо размешать и при непрерывном помешивании подержать на огне до загустения. Когда остынет, массу небольшими порциями положить в размягченное масло и взбить.

Торт «Медовый особый»

Требуется для теста: мука — 3 стакана, сахар-песок — 1 стакан, мед — 1 стакан, 3 яйца, сода — $\frac{1}{5}$ ч. ложки.

Крем: сметана — 3 стакана, сахар-песок — 1,5 стакана.

Способ приготовления. Сахар и мед в высокой эмалированной кастрюле растапливают до пузырьков на медленном огне. Как только появятся пузырьки, всыпают соду и, не переставая, хорошо мешают (на самом медленном огне). Получается высокая белая пена, как только она увеличится в 4—5 раз, кастрюлю снимают с огня. В эту горячую массу вбивают по одному яйцу, хорошо перемешивают, всыпают просеянную муку. Еще раз хорошо перемешивают. Тесто ставят в холодильник на сутки, не меньше. Тесто вынимают из холодильника, делят на 4 части,

выпекают из каждой части по одному тонко раскатанному в большом количестве муки коржу. Коржи пекутся быстро, за 10—15 минут, до золотистого цвета. Холодный лист, на котором будут печься коржи, надо смазать маслом. Коржи охладить, каждый смазать кремом.

Крем. Сметану с сахаром хорошо взбивают, смазывают каждый корж. Сверху торт украшают по своему желанию (орехами, тертым шоколадом и др.).

Торт «Черносмородиновый»

Требуется: 500—750 г черной смородины, 75 г изюма, сахарный песок, 4 ст. ложки сливок или 40 г коньяка, песочное тесто по основному рецепту, но приготовленное из 150 г муки и 150 г тертой булки, 200 г творога, 2 яйца, 2 ст. ложки рома, 2 ст. ложки крахмала.

Способ приготовления. Взять две трети теста, выложить им слегка смазанную маслом и посыпанную мукой разъемную форму. Смешать черную смородину и изюм, добавить сахарный песок, залить сливками или коньяком, соединить с творогом, половиной яиц, ромом, крахмалом и сахарным песком, и положить смесь на тесто. Часть ягод черной смородины равномерно разложить на поверхности теста. Оставшееся тесто раскатать в тонкие жгутики или вырезать из него выемкой различные фигуры и использовать на поверхности торта как украшения. Смазать остатками взболтанного яйца и выпекать на среднем огне около 50 минут, затем посыпать сахарным песком. Этот торт будет очень вкусным и в том случае, если вместо черной смородины использовать ежевику или другие ягоды с терпким вкусом.

Торт "Свежесть"

Требуется: 8 крупных или 10 средних яиц, 2 стакана сахара, 2 стакана муки, 0,5 стакана повидла или варенья красного цвета.

Для пропитки: 1 стакан воды, сок 1 лимона и 1 апельсина, 0,5 стакана сахара.

Для желе: 2 ст. ложки желатина, 1 лимон, 1 апельсин, 2 стакана жидкости (в 1,5 стакана воды добавить сок лимона и апельсина).

Украшение: 1 лимон, 1 апельсин или 1 мандарин, яблоки, вишни, мармелад или клюква.

Способ приготовления. Испечь 2 круглых коржа, для чего взбить 4—5 белков и постепенно добавить 0,75 стакана мелкого сахара. Взбивать до растворения сахара. Затем по одному взбить желтки, постепенно добавить 0,75 стакана муки (лучше сделать смесь из 1 ст. ложки манки, 1 ст. ложки мелко порезанных сухарей, остальное — мука). Тесто должно быть густоты сметаны. Все повторить для второго коржа. Дно формы застелить пергаментом или калькой, обильно смазать жиром, положить на нее коржи и поставить в горячую духовку. Печь 20 минут при температуре 180° С. Первый корж остудить и пропитать. Смазать вареньем или повидлом, накрыть вторым остывшим коржом, который тоже пропитать. Украсить фруктами, залить желе, бока обсыпать крошкой.

Торт «Нежная фантазия»

Требуется для теста: 3 ст. ложки молотых сухарей, 200 г молотых фисташек, 8 яиц, 350 г сахара, лимонная цедра, немного соды.

Для начинки: 100 г шоколада, 50 г молотых фисташек, 3 ст. ложки сиропа, 1 желток, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки молотых сухарей, сок 1/2лимона.

Способ приготовления. Растереть желтки с сахаром, добавить сухари, лимонную цедру, немного соды, наконец, взбитые в пену белки и молотые фисташки. Выложить приготовленную массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для торта и выпекать около 30 минут в средне нагретой духовке.

Когда корж немного остынет, извлечь его из формы и разрезать вдоль на два пласта, которые прослоить начинкой.

Для приготовления начинки шоколад смешать с фисташками, сиропом, желтком, маслом, сухарями и лимонным соком. Эту смесь размешать и прогреть на небольшом огне.

Торт «Фруктовое удовольствие»

Этот торт трехслойный.

Требуется для бисквита: 1 стакан сахара взбить до бела с 3 яйцами и добавить 1 стакан муки.

Творожная масса: 2 пачки творога и 1 стакан сахара растереть со 100 г сливочного масла. Залить теплой водой 2 ст. ложки желатина, размешать, поставить на огонь, но до кипения не доводить, остудить и вылить в творог. Добавить в творог орехи.

Способ приготовления. Бисквит выпекать 20 минут. Готовую творожную массу выложить на остывший бисквит. Сверху украсить торт фруктами из компота и залить желе (лучше красного цвета).

Этот торт удобнее всего готовить в разъемной форме с высокими краями. Если такой нет, сделайте высокие бортики из полоски картона, а потом снимите.

Дайнава (по-литовски)

Требуется: мука — 3,5 стакана, яичные белки — 17 штук, сахар-песок — 2 стакана, сахарная пудра — 300 г, масло сливочное — 300 г, яичные желтки — 2 штуки, молоко — 1/2 стакана, какао — 20 г, шоколад — 200 г, жир кондитерский — 20 г, коньяк — 20 г, орехи любые — 1/2 стакана.

Способ приготовления. Взбивают белки, постепенно добавляя сахарный песок, до образования устойчивой пены. Измельченные орехи смешивают с сахарной пудрой, просеянной мукой и взбитыми белками. Из приготовленного таким образом белкового теста выпекают 3 одинаковые лепешки. Три белково-ореховые лепешки промазывают кремом, заливают глазурью, приготовленной из шоколада, растопленного на кондитерском жире. Украшают декоративными элементами из сахарной массы.

Приготовление крема: в яичные желтки, растертые с сахарным песком, вливают тонкой струйкой горячее молоко, непрерывно помешивая. Затем охлаждают до 18—20° С, вливают в размягченное сливочное масло, добавив какао и коньяк.

Торт «Родник»

Требуется для теста: 1 стакан молотых белых сухарей, 3 стакана молотых орехов, 2 1/4 стакана сахара, 9 яиц.

Для начинки: 2 стакана орехов, 0,5 стакана сахара, 4 яйца.

Для помадки: 1,5 стакана сахара, 1 стакан воды, сок 1 лимона.

Для крема: 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 1 яйцо, ванилин.

Для украшения: орехи.

Способ приготовления. Приготовить бисквитное тесто без подогрева, но вместо муки всыпать молотые сухари и орехи.

Для начинки смешать орехи со взбитыми белками и сахаром и на маленьком огне прогреть до загустения.

Для помадки сахар залить кипятком, влить лимонный сок, и варить все на сильном огне до загустения, закрыв кастрюлю крышкой, обмывая мокрой кисточкой края посуды, чтобы сахар не кристаллизовался. Варить, пока капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, не превратится сразу в шарик, который не разойдется в воде. Сваренную массу сбрызнуть холодной водой и охладить. Затем растереть деревянной ложкой, чтобы получилась белая гладкая масса. Если сироп при растирании будет слишком быстро густеть, прибавить несколько капель горячей воды.

Для крема растереть масло, сахар и яйцо в пышную однородную массу, добавить ванилин.

Готовый остывший ореховый бисквит разрезать на три пласта. Каждый из них промазать ореховой начинкой, сложить один на другой и покрыть подогретой помадкой бока и верх торта. Когда помадка немного остынет, украсить верх торта целыми половинками орехов, пространство между ними из кондитерского мешочка заполнить сливочным маслом.

Торт без выпечки «Вафельный малиновый»

Готовые вафли большого размера.

Требуется для крема: 180 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки малинового повидла или джема.

Для глазури: 130 г сахарной пудры, 1 ст. ложка горячей воды, 1 ст. ложка малинового сока.

Способ приготовления. Масло взбить с сахаром и повидлом. Вафли намазать кремом, положить друг на друга, сверху слегка придавить или положить груз на 3 минуты, затем поставить в холодное место (в холодильник), чтобы начинка затвердела.

Готовый торт глазировать.

Когда глазурь застынет, торт нарезать острым ножом.

Для приготовления глазури сахар залить горячей водой и малиновым соком. Массу размешивать до загустения.

Торт без выпечки «Фруктовый»

Требуется: 1 стакан фруктов, $\frac{1}{2}$ л вина или фруктового сока, $\frac{1}{4}$ л воды, 75 г сахара, 30 г желатина, 12—20 штук (в зависимости от величины печенья), 100 г стружки кокоса.

Способ приготовления. Фрукты хорошо подсушить на сите. Нагреть вино, воду и сахар, снять с огня, и в этой массе растворить желатин, предварительно размягченный в прохладной воде. Полученное желе налить тонким слоем в небольшую разъемную форму для торта, сполоснутую водой. После застывания поверх желе положить печенье,

слой фруктов (их можно сразу смешать с кокосовой стружкой), осторожно залить желе, дать ему затвердеть и снова положить печенье. Сверху залить остатками желе так, чтобы им были заполнены равномерно все промежутки. Торт поставить на некоторое время в холодное место. Перед тем как вынуть его из формы, края осторожно отделить от стенок формы. После этого торт можно украсить взбитыми сливками или кремом.

Вариант: слой печенья или бисквитных тостов смазать теплым пудингом, покрыть фруктами, миндальной крошкой, кишмишем и залить желе. Торт готов.

Торт «Пай»

Требуется для теста: мука — 3 стакана, масло сливочное — 200 г, сметана — 1 стакан.

Бисквит: мука — 1 стакан, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 4 штуки. Яблочный конфитюр — 2 стакана, сахарная пудра — 1/2 стакана.

Способ приготовления. Муку с маслом рубят ножом, чтобы получить маслянистую крупу, вливают сметану, смешанную с солью, и быстро замешивают тесто. Выкладывают его на смазанный маслом глубокий противень ровным слоем, прижимая пальцами. Ставят в хорошо разогретую духовку, убавив огонь. Когда тесто подрумянится, вынимают его, смазывают яблочной начинкой и сверху заливают ровным слоем смеси для бисквита. Снова ставят в духовку, убавив огонь. Когда бисквит зарумянится и пропечется, вынимают торт, нарезают на листе горячим ножом на квадраты, засыпают сахарной пудрой. Перекладывают куски торта на блюдо и держат на холоде.

Торт «Новогодняя ночь»

Требуется для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны.

Для начинки: 300 г яблочного джема или варенья.

Для шоколадной глазури: 150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 4 ст. ложки масла.

Для отделки: 100 г масла, 1 желток, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки коньяка.

Для украшения: горсть грецких орехов.

Способ приготовления. Из масла, сметаны, муки замешивают однородное тесто, делят его на 6 равных частей, раскатывают в одинаковые коржи, выпекают при температуре 200—220° С до золотистого цвета.

Коржи намазывают тонким слоем джема и кладут друг на друга, верхний корж дополнительно покрывают шоколадной глазурью.

Для крема взбивают масло с сахарной пудрой и коньяком, добавляют взбитый желток и перемешивают.

Шоколадная глазурь: взбивают масло, постепенно добавляя сахарную пудру и какао.

Торт «Шоколадный»

Требуется для теста: по 130 г маргарина, плиточного шоколада и муки, 200 г сахарного песка, по щепотке соли и корицы, цедра лимона на кончике ножа, 6 яиц.

Для крема: 200 г горького шоколада, 2 яйца, 400 г сахарной пудры, 120 г сливочного масла, 2 рюмки коньяка или рома.

Способ приготовления. Маргарин смешать со 100 г сахара, солью, корицей и лимонной цедрой и растереть до образования пены, постепенно подмешивая желтки. Плиточный шоколад растворить в горячей воде, дать немного остыть и смешать с пенистой массой. Добавить муку. Положить на противень смазанную маслом пергаментную бумагу, выложить на нее тонкий слой теста и выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 180° С примерно 20 минут. Сразу же после выпечки выложить лепешку на обсыпанное сахарным песком полотенце. Бисквитную лепешку разрезать вдоль пополам и охладить. Промазать лепешки кремом, украсить этим же кремом. Готовый торт поставить на 1–2 часа в холодильник.

Приготовление крема: натереть шоколад, подмешать яйца, сливочное масло и сахарную пудру. В полученную массу добавить коньяк или ром.

Торт без выпечки «Кофейный с ликером»

Требуется: 600 г печенья, 200 г сливочного масла, 2 желтка, 1 стакан сахара, 3/4 стакана молока, 3 ст. ложки какао, 1 ст. ложка ликера, стакан кофе.

Приготовление крема: Масло взбивают, добавляют желтки, предварительно взбитые с сахаром и какао. Порциями добавляют горячее молоко. В конце вливают ликер.

Печенье смачивают холодным кофе, укладывают слоями, смазывают кремом, пока не получится трехслойный торт. Верх и боковые стороны торта покрывают кремом, посыпают шоколадом.

Торт «Пуншевый»

Требуется для основного бисквитного теста: 6 яиц, по 1,5 стакана сахарного песка и муки.

Для второго бисквитного теста: 5 яиц, по 1,25 стакана сахарного песка и муки, клюквенный сок.

Для шоколадного теста: по 100 г сливочного масла, сахарного песка, тертого шоколада, муки и орехов, 6 яиц, ванилин.

Для сиропа: 100 г сахарного песка, 1 стакан воды, 1 лимон, 1/2 стакана рома.

Для глазури: 300 г сахарного песка, 3 ст. ложки кипятка, 1 ст. ложка рома.

Способ приготовления. В круглой форме испечь бисквит из первого теста.

Приготовить второе бисквитное тесто, разделить его пополам и одну половину пропитать клюквенным соком до розового цвета. Обе половины испечь отдельно в прямоугольной форме.

Для шоколадного теста растереть масло с сахаром и шоколадом, постепенно по одному добавлять желтки, ванилин, молотые орехи, муку и взбитые в пену белки. Испечь в прямоугольной форме.

Все тесто, испеченное в прямоугольных формах, порезать на кубики одинаковой величины, залить остывшим сиропом и хорошо перемешать.

Круглый бисквит разрезать по горизонтали на 2 лепешки. На нижнюю уложить ровным слоем разноцветное тесто, накрыть другой лепешкой, а сверху фанеркой, положить груз и поставить на холод на 12 часов.

Глазурь приготовить из указанных продуктов, 1/4 которой окрасить в розовый цвет. Оставшейся

глазурью залить торт сверху и с боков. Из кондитерского шприца выпустить розовую глазурь в виде сетки. На каждую сеточку положить по ягодке из варенья.

Торт «Посланник богов»

Требуется для теста: 180 г муки, по 200 г сахарной пудры и мармелада, 12 яиц.

Для крема: 1/2 л белого вина, 200 г сахарной пудры, 8 желтков, 1 лимон.

Для сиропа: 3 ст. ложки сахарного песка, 1/3 стакана воды, 50 г рома или коньяка.

Способ приготовления. Желтки растереть добела с сахарной пудрой, всыпать муку, снова хорошо растереть, добавить взбитые в пену белки и слегка вымешать. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму и выпекать около часа на небольшом огне. После выпечки торт разрезать пополам, пропитать горячим ромовым сиропом, склеить обе половины мармеладом. Верх торта покрыть кремом и украсить цукатами или вареньем.

Приготовление крема: желтки с сахарной пудрой и тертой лимонной цедрой растереть добела, заварить в кипящем белом вине, помешивая только в одну сторону, поставить на огонь и, продолжая помешивать, довести до кипения.

Приготовление сиропа: сахар с водой довести до кипения, добавить ром или коньяк.

Торт «Радость»

Требуется для теста: мука — 2 стакана, яйца — 3 шт., сахарный песок — 1 стакан, сливочное масло — 75 г, сметана — 150 г, орехи —

1 стакан, варенье — 1 стакан, соль и сода по 1/4 ч. ложки, сахарная пудра — 2 ст. ложки, цедра одного лимона.

Способ приготовления. Растереть яйца с сахаром (3/4 стакана), цедрой, солью до однородного состояния, ввести масло и сметану, всыпать муку, смешанную с содой, и замесить тесто, которое положить на холод на 30 минут. Охлажденное тесто разделить на 3 части. Каждую раскатать на лепешки толщиной 1/2 см. На противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, положить одну лепешку, намазать ее вареньем на нее вторую лепешку, которую также смазать вареньем, и накрыть третьей лепешкой, края которой соединить с краями нижней лепешки и крепко защепить, чтобы варенье не вытекало при выпечке. Верхнюю лепешку и боковую поверхность смазать взбитым яйцом и посыпать орехами, смешанными с сахаром. Выпекать пирог при температуре 210—220° С. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Торт «Маленький принц»

Требуется для теста: 250 г мармелада, по 160 г сливочного масла, сахарной пудры и орехового ядра, 8 яиц, 2 ст. ложки сухарей, 1/2 лимона.

Для крема: 2 белка, 200 г сахарного песка, ваниль.

Способ приготовления. Растереть добела желтки с маслом и сахарной пудрой, влить лимонный сок и снова растереть (только в одну сторону). Затем положить дробленое ореховое ядро, молотые сухари и все это вымешать. В полученную массу добавить взбитые белки и снова слегка вымешать.

В смазанную маслом и посыпанную мукой форму уложить половину массы, покрыть ее слоем мармелада, сверху выложить вторую половину массы. Выпекать на небольшом огне в течение 45 минут. После охлаждения верх торта покрыть белым кремом и посыпать дробленым ореховым ядром. Затем торт снова поставить в духовку на 5—7 минут, после чего обсыпать сахарной пудрой.

Приготовление белого крема: белки взбить в крепкую пену, добавить сахар с ванилью и перемешать.

Торт «Удача»

Требуется для теста: 2,5 стакана муки, 350 г сливочного масла, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли, 2,5 ст. ложки молока.

Для прослойки: 250 г любого джема.

Способ приготовления. Из теста раскатывают пять круглых лепешек: три — диаметром 25 см и две — диаметром 15 см. Кладут лепешки на сбрызнутый водой противень, накалывают в нескольких местах и выпекают 25—30 минут при температуре 230—240° С. Охлаждают лепешки и подравнивают края, положив перевернутую глубокую тарелку на большие лепешки, десертную — на малые, ножом обрезают излишки по краю тарелки. Три большие лепешки склеивают густым джемом. Поверхность и боковые стороны покрывают джемом и обсыпают крошкой, приготовленной из обрезков. Две малые лепешки тоже намазывают джемом и соединяют, их кладут сверху больших лепешек. Торт украшают фруктами.

Торт «Миндальный»

Требуется для теста: 7 белков, 200 г сахарной пудры, 250 г растертого миндаля.

Для начинки: 100 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 30 г ванильного сахара, 50 г миндаля.

Для украшения: 100 г сметаны, 500 г сахарной пудры, 50 г миндаля.

Способ приготовления. Белки растирают с сахарной пудрой, добавляют миндаль, массу перемешивают. Готовую массу выкладывают в смазанную маслом и посыпанную мукой тортовую форму и выпекают в теплой духовке на небольшом огне около 1 часа. Готовый и охлажденный торт разрезают на два пласта, которые намазывают начинкой и соединяют. Сверху торт украшают взбитыми сливками и миндалем.

Начинка: масло растирают с сахаром и ванильным сахаром, к массе добавляют миндаль и перемешивают.

Содержание

| | |
|--------------------------------|----|
| Торт «Экзотика»..... | 3 |
| Торт «Мечта гурмана»..... | 4 |
| Торт «Дамский каприз»..... | 5 |
| Торт «Лесная фея»..... | 6 |
| Торт «Аленушка»..... | 6 |
| Торт «Настенька»..... | 7 |
| Торт «Александра»..... | 8 |
| Торт «Малинка»..... | 9 |
| Торт «Ева» | 10 |
| Торт «Волшебство»..... | 11 |
| Торт «Парус»..... | 12 |
| Торт «Чародейка»..... | 13 |
| Торт «Белочка»..... | 13 |
| Торт «Сластена»..... | 14 |
| Торт «Орешки для Золушки»..... | 15 |
| Торт «Пьяная вишня»..... | 15 |
| Торт «Лисичка-сестричка»..... | 16 |
| Торт «Мишка на Севере»..... | 17 |
| Торт «Слоеный»..... | 18 |
| Торт «Деревенский рай»..... | 18 |
| Торт «Гусиные лапки»..... | 19 |
| Торт «Гайна лета»..... | 19 |
| Торт «Муравейник»..... | 21 |

| | |
|----------------------------------|----|
| Торт «Птичье молоко»..... | 22 |
| Торт «Сказка»..... | 22 |
| Торт «Дамские пальчики»..... | 23 |
| Торт «Полено»..... | 24 |
| Торт «Роза Каира»..... | 24 |
| Торт «Нимфа»..... | 25 |
| Торт «Крюмель»..... | 26 |
| Торт «Мокко»..... | 27 |
| Торт «Императрица»..... | 28 |
| Торт «Степка-растрепка»..... | 28 |
| Торт «Эвридика»..... | 29 |
| Торт «Золотой колос»..... | 30 |
| Торт «Садко»..... | 31 |
| Торт «Медовое удовольствие»..... | 31 |
| Торт «Именинный»..... | 32 |
| Торт «Славянка»..... | 33 |
| Торт «Киевский»..... | 33 |
| Торт «Доброе утро»..... | 34 |
| Торт «Поль Робсон»..... | 35 |
| Торт «Новость» с шоколадом..... | 35 |
| Торт «Цыганское счастье»..... | 36 |
| Торт «Шахиншах»..... | 38 |
| Торт «Рахат»..... | 38 |
| Торт «Аврора»..... | 39 |
| Торт «Кутузов»..... | 40 |
| Торт «Наполеон»..... | 41 |
| Торт «Лион»..... | 42 |
| Торт «Парижский»..... | 42 |
| Торт «Мушкетерский»..... | 43 |
| Торт «Изысканный»..... | 44 |
| Торт «Дары осени»..... | 45 |
| Торт «Бабье лето»..... | 46 |
| Торт «8-е Марта»..... | 46 |
| Торт «Медовый особый»..... | 47 |

| | |
|--|----|
| Торт «Черносмородиновый» | 48 |
| Торт «Свежесть» | 49 |
| Торт «Нежная фантазия» | 49 |
| Торт «Фруктовое удовольствие» | 50 |
| Дайнава (по-литовски) | 51 |
| Торт «Родник» | 51 |
| Торт без выпечки «Вафельный малиновый» | 53 |
| Торт без выпечки «Фруктовый» | 53 |
| Торт «Пай» | 54 |
| Торт «Новогодняя ночь» | 55 |
| Торт «Шоколадный» | 55 |
| Торт без выпечки | |
| «Кофейный с ликером» | 56 |
| Торт «Пуншевый» | 57 |
| Торт «Посланник богов» | 58 |
| Торт «Радость» | 58 |
| Торт «Маленький принц» | 59 |
| Торт «Удача» | 60 |
| Торт «Миндальный» | 61 |