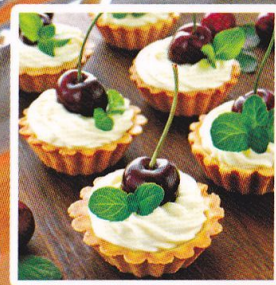
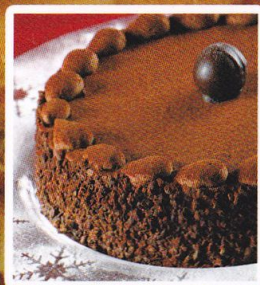


Торты из нашего детства



Приятного аппетита



Торты из нашего детства



Харьков



2013



Ингредиенты:

- мука — 100 г;
- яйца — 4 шт.;
- сахар — 180 г.



Белки отделить от желтков. Желтки растереть с 0,5 стакана сахара вилкой (или при помощи стержневого измельчителя). Ввести в желтки с сахаром просеянную муку и перемешать до однородности.

В отдельной миске, при помощи миксера, взбить белки. Сначала взбивать медленно, затем увеличить скорость до максимальной и взбивать до тех пор, пока при наклоне миски белки не будут выливаться из нее. Не прекращая взбивание, небольшими порциями ввести оставшийся сахар (0,5 стакана). 1/3 часть взбитых белков добавить к желткам, смешанным с мукой, и аккуратно перемешать, не круговыми движениями, а поднимая тесто слой за слоем, снизу вверх. Ввести оставшиеся белки и также аккуратно перемешать тесто снизу вверх.

Аккуратно выложить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой или панировочными сухарями форму. Выпекать бисквит 25—40 минут в нагретой до 180—200 °С духовке.

Шоколадный бисквит

Ингредиенты:

- сливочное масло — 100 г;
- сахар — 1 стакан;
- яйца — 4 шт.;
- сметана — 1 стакан;
- мука — 1 и ½ стакана;
- какао — ½ стакана;
- сода — 1 ч. ложка;
- соль — ½ ч. ложки.

Размягченное сливочное масло взбить с сахаром. Продолжая взбивать, добавить яйца по одному за раз. Затем добавить сметану и тоже хорошенько взбить.

В отдельной посуде смешать сухие ингредиенты: муку, соль, соду и какао.

Добавить сухие ингредиенты в смесь и размешать, пока мука не растворится, но тесто еще останется комковатым. Сильно взбивать тесто с мукой не нужно.

Разогреть духовку до 160 °С. Промазать большую форму для кекса сливочным маслом и заполнить форму тестом на ¾. Выпекать 30—40 минут. Готовность бисквита проверить, проткнув бисквит ножом или деревянной палочкой. Если на палочку не налипнет тесто, то бисквит готов.



Бисквитное пирожное с ореховым кремом



Ингредиенты:

- яйца — 4 шт.;
- сахар — 200 г;
- вода — 8 ст. ложек;
- мука — 200 г;
- разрыхлитель — ½ пакетика;

для крема:

- молоко — 150 мл;
- мука — 1 ст. ложка;
- ванильный сахар;
- сливочное масло — 120 г;
- сахарная пудра — 80–100 г;
- грецкие орехи — 100 г.

Желтки взбить со 100 г сахара. Затем добавить, непрерывно помешивая, кипящую воду. Когда масса достаточно вымешена и слегка загустела, добавить муку, смешанную с разрыхлителем теста. Затем осторожно вмешать взбитые со 100 г сахара белки. После этого тесто выложить на смазанный и посыпанный мукой противень. Испечь в духовке. Готовый бисквит выложить на доску и, когда остынет, разрезать пополам и сложить пласти один на другой, прослоив кремом. Верх намазать кремом и поставить в холодное место застывать.

Для приготовления крема в молоке развести муку, ванильный сахар и при непрерывном помешивании сварить густой крем. Остудить, добавить к растертому маслу с сахарной пудрой, затем вмешать молотые орехи.

Бисквитное пирожное с шоколадным кремом

Ингредиенты:

- яйцо — 8 шт.;
- лимонный сок — $\frac{1}{2}$ ст. ложки;
- сахар — 1 стакан;
- картофельная мука — 50 г;
- орехи (очищенные) — 250 г;

для крема:

- масло сливочное — 400 г;
- молоко горячее — $\frac{1}{2}$ стакана;
- сахар — 2 стакана;
- какао — 2 ст. ложки;
- яйцо — 4 шт.;
- пакетик ванильного сахара.

Орехи измельчить и смешать с мукой. Желтки растереть с сахаром, добавить лимонный сок. Белки взбить. На желтки всыпать орехи, сверху положить белки, перемешать и выложить тесто на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Печь в духовке со средним жаром.

Приготовить крем: какао смешать с 2 ст. ложками сахара, залить горячим молоком и проварить до растворения сахара. Масло растереть с остальным сахаром и ванилином, постепенно добавляя яйца. Когда сахар растворится, положить в крем остуженную массу из какао. Испеченный охлажденный бисквит разрезать по горизонтали на 2 пласта. Нижний пласт смазать $\frac{1}{2}$ всего крема, накрыть верхним пластом. Разрезать пласты на одинаковые пирожные, каждое смазать кремом.



Пирожные «Микки»

Ингредиенты:

- яйцо — 6 шт.;
- сахар — 250 г;
- изюм — 200 г;
- орехи — 200 г;
- мука — 5 ст. ложек;
- вода — 6 ст. ложек;
- повидло — 4 ст. ложки;
- яйцо (белки) — 5 шт.;
- сахар — 200 г;
- ванильный сахар — по вкусу.



Взбить желтки и сахар, пока не образуется густая пена. Затем добавить молотые орехи, изюм, муку, воду и, в конце, крепкую пену из 6 белков. Взбить тесто. Вылить смесь в противень, смазанный маслом или выстеленный бумагой. Поверхность разровнять. Поставить на решетку и запекать в микроволновой печи 8,5—10 минут. Дать постоять в форме, вынуть, охладить.

Готовый бисквит намазать тонким слоем повидла, сверху покрыть пеной из белков, взбитых с сахаром и ванилином. Положить бисквит на решетку и держать в печи 1—2 минуты, пока белковая пена не запечется. Следите, чтобы белки не подгорели. Остывший бисквит нарезать мокрым ножом на квадратные пирожные и украсить любыми фруктами.

Ореховое пирожное «Буше»

Ингредиенты:

- желток — 3 шт.;
- белок — 3 шт.;
- мука — 70 г;
- сахар — 60 г;

для начинки:

- орехи — 60 г;
- джем — 60 г;

для украшения:

- орехи — 60 г;
- джем — 80 г.

Разогреть духовку до 190 °С. Противень застелить бумагой для выпечки.

Для бисквита взбить желтки с 40 г сахара до светлой массы. Взбить белки, добавить сахар и взбить еще до плотности. Смешать вместе и добавить муку. Тщательно вымесить и отсадить на противень 20 лепешек. Выпекать 25 минут при 180 °С. Остудить, не открывая. Оставить для выстаивания на несколько часов. Орехи измельчить.

Смешать для начинки джем с орехами и положить на нижние лепешки. Сверху накрыть другой лепешкой. Окунуть пирожные верхней частью в подогретый джем, протертый через сито. Сверху посыпать орешками и украсить тертым шоколадом.



Пирожное «Буше» помадное



Ингредиенты:

- белки — 5 шт.;
- желтки — 3 шт.;
- сахар — 3 ст. ложки;
- мука — 125 г;

для крема:

- сметана — 2 ст. ложки;
- вареная сгущенка — 2 ст. ложки.

Белки взбить с сахаром, затем, продолжая взбивать, по одному добавить желтки. Потом аккуратно во взбитое тесто вмешать муку. Сразу же на застеленный бумагой противень чайной ложкой выложить небольшие порции теста.

Противень сразу же поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать 10—12 минут. Готовые половинки пирожных горячими снять с бумаги.

Половинки попарно склеить кремом (вареную сгущенку ложкой растереть со сметаной). Для буше также прекрасно подойдет и масляный крем или белковый крем.

Сверху можно покрыть шоколадной глазурью или просто украсить расплавленным на водяной бане шоколадом и орехами. Готовые пирожные поставить пропитываться на час в холодильник.

Бисквитный рулет с масляным кремом

Ингредиенты:

- яйцо — 4 шт.;
- сахар — 180 г;
- мука — 200 г;

для крема:

- масло сливочное — 200 г;
- сахар — 180 г;
- вода — $\frac{1}{3}$ стакана;
- коньяк — 1—2 ст. ложки.

Взбить яйца с сахаром, в конце добавить муку. Противень застелить пергаментом, вылить тесто и запечь до готовности в духовке. Еще горячим быстро свернуть в рулет.

Для крема: сахар и воду поставить на огонь, довести до кипения. Когда сироп остынет, взбить масло и добавить в него по ложке сироп. Можно в крем добавить коньяк или порезанные фрукты или ягоды.

Развернуть рулет и смазать его кремом.

Свернуть рулетиком и хорошенько охладить. Самым вкусным рулет становится примерно через сутки.

☞ Свежеиспеченный бисквит плохо режется и размокает от пропитки сиропом, поэтому рекомендуется выдержать его после выпечки не менее 8—12 часов.



Рулет «Экстра»



Ингредиенты:

- яйца — 3 шт.;
- мука — 90 г;
- сахар — 90 г;
- сироп — 70 г;
- коньяк — 1 ч. ложка;

для крема:

- творог — 185 г;
- масло — 70 г;
- сахарная пудра — 50 г;
- сгущенка — 15 г;
- ванилин — ½ пакетика;
- коньяк — 1 ст. ложка.

Сделать тесто и выпекать в духовке при 200 °С. Остудить, накрыть пленкой, не снимая бумаги, и оставить на 8—12 часов. В сироп добавить коньяк.

Для крема взбить масло с сахарной пудрой и ванилином, добавить сгущенку и опять хорошенько взбить. В конце взбивания добавить коньяк. Творог протереть через сито. Смешать, взбивая, с приготовленным кремом. Пласт бисквита выложить, удалить бумагу и пропитать сиропом. Намазать творожный крем. Оставить на полчаса на столе.

Рулет свернуть и поставить в холодильник, чтобы крем застыл. Перед подачей обрезать неровные края и посыпать рулет сахарной пудрой.

Рулет «Чешский»

Ингредиенты:

- яйцо — 3 шт.;
- мука — 75 г;
- какао-порошок — 20 г;
- сахар — 180 г;
- масло сливочное — 120 г;
- крахмал картофельный — 13 г;
- коньяк — 1 ч. ложка;
- молоко — 90 г;
- шоколад — 50 г.

Разогреть духовку до 190 °С. Для крема: смешать 90 г сахара и $\frac{3}{4}$ молока и довести до кипения, постоянно помешивая. Смешать крахмал с оставшимся молоком, добавить в кипящий молочный сироп и довести до загустения.

Для бисквита: муку и 15 г какао смешать. Яйца взбить с сахаром, добавить муку с какао. Замесить тесто, выложить на противень и печь 15 минут. Взбить 90 г масла, постепенно добавляя сироп, добавить коньяк и оставшееся какао. Бисквит достать. Свернуть корж в рулет до остывания. Когда остынет, развернуть бисквит, смазать его кремом, снова свернуть и отправить в холодильник.

Для глазури: 30 г с 50 г шоколада на маленьком огне довести до полного растворения. Смазать глазурью рулет и снова поставить в холодильник на сутки.



Пирожное «Картошка»

Ингредиенты:

- печенье — 700—900 г;
- сгущенка — 1 банка;
- сливочное масло — 200 г;
- какао — 5 ч. ложек;
- вино (по желанию) — 3—4 ст. ложки.



Печенье пропустить через мясорубку. Сгущенку перемешать с маслом. Добавить какао и вино (по желанию).

Добавить печенье и все хорошенько перемешать. В тесто можно добавить орехи, изюм, цукаты.

Из получившейся массы сформировать пирожные в виде картошки.

Можно сделать «росточки» из орешек (например, арахиса) или из масла. Для этого растереть 1 ст. ложку сливочного масла с 1 ч. ложкой сахара. С помощью кондитерского шприца сделать «росточки». Поставить пирожные в холодильник на 5—6 часов.

☞ Вместо печенья для пирожных можно использовать пропущенные через мясорубку сухари или измельченный бисквит. К сухарям или бисквитным крошкам, по желанию, можно добавить измельченные грецкие орехи.

Торт «Сказка»

Ингредиенты:

- яйца — 2 шт.;
- сахар — 1 стакан;
- масло — 140 г;
- сметана — 1 стакан;
- мука — 1 стакан;
- ванилин;
- сода — 1 ч. ложка;
- грецкие орехи — 0,5 стакана;
- мак — 0,5 стакана;
- измельченный изюм — 0,5 стакана;

для крема:

- масло — 200 г;
- сгущенное молоко — 1 банка.

Измельчить изюм и орехи. Мак ошпарить. Все ингредиенты (кроме орехов, мака и изюма) нужно разделить на 2 части.

1-й корж: 1 яйцо, 0,5 стакана сахара, 70 г масла, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана муки, ванилин и 0,5 ч. ложки соды и измельченные орехи.

2-й корж: 1 яйцо, 0,5 стакана сахара, 70 г масла, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана муки, ванилин и 0,5 ч. ложки соды и измельченный изюм.

Яйца растереть с сахаром, добавить масло и сметану, муку, соду, ванилин. Испечь два коржа. Коржи промазать кремом, верх можно покрыть глазурью и украсить.



Торт «Подарочный»



Ингредиенты:

- яйца — 4 шт.;
- сахар — 120 г;
- мука — 110 г;
- крахмал — 20 г;

для сиропа:

- сахар — 100 г;
- вода — 110 г;

для крема:

- сахар — 125 г;
- яйца — 2 шт.;
- молоко — 100 г;
- сливочное масло — 160 г;
- ром или коньяк — 1 ст. ложка;
- арахис обжаренный — 120 г;
- сахарная пудра — 10 г.

Смешать сахар с водой и кипятить 5 минут. Остудить. Духовку нагреть до 180 °С. Взбить яйца с сахаром. Добавить муку, смешанную с картофельным крахмалом, и перемешать. Тесто вылить в форму. Выпекать 40 минут. Взбить яйца с сахаром. Добавить горячее молоко и довести смесь до кипения. Кипятить 5 минут, затем охладить. Взбить масло и, взбивая постепенно, добавить сироп. В конце добавить ложку рома или коньяка. Бисквит разрезать пополам. Пропитать коржи сиропом. Нижний корж смазать частью крема, положить сверху второй корж. Затем оставшимся кремом смазать верх и бока торта. Посыпать торт орехами.

Торт «Прага»

Ингредиенты:

- мука — 2 ст. ложки;
- какао-порошок — 1 ст. ложка;
- сахар — 1 стакан;
- молоко — 1 стакан;
- масло сливочное — 100 г;
- яйцо — 1 шт.;
- сода (гашеная уксусом) — 1 ч. ложка;

для крема:

- мука — 2 ст. ложки;
- какао-порошок — 1 ст. ложка;
- сахар — 1 стакан;
- молоко — 1 стакан;
- масло сливочное — 200 г;
- яйцо — 1 шт.;

для глазури:

- какао-порошок — 1 ст. ложка;
- масло сливочное — 100 г.

Для приготовления крема смешать сахар, какао, муку, яйцо, молоко. Довести до кипения на медленном огне, постоянно помешивая, остудить и ввести постепенно в масло. Замесить тесто на коржи. Для шоколадной глазури смешать сахар, какао, муку, молоко, сливочное масло и варить на медленном огне, не доводя до кипения. Форму смазать растительным маслом. Испечь два коржа. Разрезать каждый пополам.

Промазать кремом. Сверху залить остывшей глазурью.



Пирожное «Буковинский орех»



Ингредиенты:

- яйца — 2 шт.;
- сахар — 60 г;
- мука — 60 г;
- очищенные орехи — 50 г;
- сахар — 150 г;
- вода — 45 мл;
- лимонный сок — 1 ч. ложка;

для крема:

- сливочное масло — 55 г;
- сахарная пудра — 30 г;
- сливки (35 %) — 50 мл;
- коньяк — 1 ч. ложка;

для глазури:

- шоколад (55 %) — 120 г;
- сливочное масло — 80 г.

Взбить яйца с сахаром, ввести муку, перемешать. Тесто выпекать при 180 °С, остудить. Для грильяжа: поджарить орехи. Смешать сахар с водой, варить 5 минут, добавить лимонный сок. Варить еще 2—3 минуты. Всыпать горячие орехи, перемешать. Остудить. Сливочное масло взбить с сахарной пудрой. Смешать со взбитыми сливками, добавить коньяк. Бисквит и грильяж измельчить, смешать с какао и добавить крем, вымесить и сформировать шарики размером с грецкий орех. Выложить на блюдо и подморозить в морозилке. Для глазури: на паровой бане растопить шоколад с маслом. Пирожные окунуть в глазурь.

Торт «Трюфель»

Ингредиенты:

- шоколад — 140 г;
- сливочное масло — 140 г;
- растворимый кофе — 2 ч. ложки;
- мука — 100 г;
- сода — 0,25 ч. ложки;
- темный сахар — 300 г;
- какао-порошок — 1,5 ст. ложки;
- яйца — 2 шт.;
- сливки (35 %) — 3 ст. ложки;

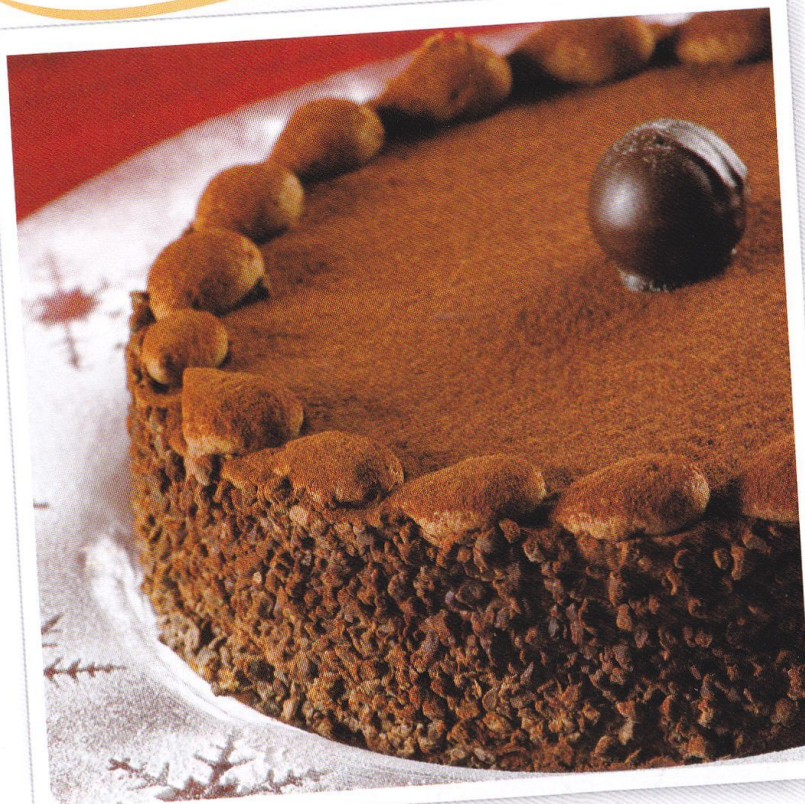
для глазури:

- сливки (35 %) — 100 мл;
- темный сахар — 1 ч. ложка;
- шоколад — 50 г;

для крема:

- сливки (35 %) — 100 мл;
- белый шоколад — 50 г.

Кофе развести в 50 мл горячей воды, добавить шоколад и масло. Муку, соду, какао, сахар перемешать. Яйца взбить, влить сливки, добавить смесь в муку, перемешать. Влить растопленный с маслом шоколад. Перемешать. Форму смазать маслом и застелить пергаментом. Влить тесто и выпекать при 160 °С. Вынуть, дать остыть. Затем бисквит разрезать на 3 коржа. Сливки довести до кипения, добавить белый шоколад и 1 ст. ложку горячей воды. Размешать. Сливки с сахаром довести до кипения, снять с огня, добавить шоколад и 1 ст. ложку горячей воды. Размешать. Промазать торт шоколадной глазурью.



Торт «Вацлавский»

Ингредиенты:

- яйцо — 3 шт.;
- сахар — 2 стакана;
- сливочное масло — 200 г;
- орехи — 2 стакана;
- фрукты (консервированные) — по вкусу;
- пекарский порошок;
- сметана или кефир — 1 ст. ложка;
- мука — 1 стакан;
- какао — 1 ст. ложка;

для крема:

- сгущенное молоко — 1 банка;
- сливочное масло — 200 г;

для жженки:

- сахар — ½ стакана.



Желтки растереть с сахаром, добавить маргарин, ввести сметану, затем муку, перемешанную с пекарским порошком и какао. Добавить взбитые в крутую пену белки. Испечь в духовке на среднем огне 2 коржа. Остудить и каждый разрезать пополам. Перед выпечкой в один корж добавить орехи, в другой — фрукты. Промазывая коржи кремом, складывать их один на другой, чередуя корж с орехами и корж с фруктами. Банку сгущенного молока варить 2 часа. Затем взбить крем, добавляя по 1 ст. ложке сливочного масла. Сверху торт посыпать орехами и залить горячей жженкой (½ стакана сахара растопить на сковороде, непрерывно помешивая, до коричневого цвета).

Торт «Тусиные лапки»

Ингредиенты:

- яйца — 2 шт.;
- сахар — 60 г;
- мука — 60 г;

для крема:

- масло — 300 г;
- сахар — 235 г;
- сливки (35 %) — 100 г;
- ванильный сахар — пакетик;
- какао-порошок — 35 г;
- коньяк — 2 ст. ложки;
- замороженная вишня — 300 г;
- коньяк — 50 г;

для глазури:

- шоколад — 80 г;
- масло — 50 г;

для украшения:

- тертый шоколад — 30 г.

Приготовить бисквит. Вишню залить коньяком и оставить на 5 часов. Смешать сахар и сливки и поварить. Взбить масло с какао. Добавить в масло сироп с коньяком, взбить. В форму положить бисквит. Выложить вишню. Половину крема намазать на вишню. Потом выложить оставшийся крем, разровнять поверхность и убрать в холодильник. Для глазури: растопить шоколад и масло. На застывший крем вылить половину глазури и размазать. Дать застыть. Вылить оставшуюся глазурь. Обсыпать бока шоколадной крошкой и сделать бордюр из крема.



Ингредиенты:

- сливочное масло — 100 г;
- яйца — 4 шт.;
- мука — 180 г;
- соль — ½ ч. ложки;
- заварной или масляный крем.



Вскипятить 250 мл воды, добавить масло, соль, довести до кипения. В кипящую воду всыпать муку, хорошо перемешать и проварить 2 минуты. Массу немного остудить.

Добавить одно яйцо, хорошо перемешать, добавить второе, перемешать. Добавить таким образом все яйца.

Противень застелить бумагой для выпечки (или смазать маслом). Ложкой или при помощи кондитерского шприца выложить тесто в виде трубочек длиной 10—11 см.

Поставить в разогретую до 180 °С духовку, выпекать до золотистой корочки примерно 35—40 минут. Во время выпечки дверцу духовки не открывать.

Готовые пирожные наполнить кремом при помощи кондитерского шприца. Можно полить пирожные растопленным шоколадом и посыпать кокосовой стружкой.

Пирожное «Орешек»

Ингредиенты:

- мука — 200 г;
- масло — 100 г;
- вода — 180 г;
- соль — щепотка;
- яйца — 5 шт.;

для крема:

- масло — 285 г;
- сахарная пудра — 100 г;
- сгущенка — 120 г;
- вода — 40 г;
- желток — 4 шт.;
- орехи — 100 г;
- коньяк — 1 ст. ложка;

для украшения:

- помадка — 300 г;
- орехи — 60 г.

Приготовить тесто. Отсадить 30 шариков на противень, застеленный бумагой. Выпекать 10 минут при 220 °С, потом при 180 °С 25 минут. Остудить. Орехи измельчить. Желтки и сгущенку уварить на медленном огне до загустения. Остудить. Размягченное масло взбить с сахарной пудрой, а затем добавлять желтковую смесь. Добавить коньяк и орехи, хорошо взбить.

Пирожные начинить кремом через дырочку из корнетика. Остудить. Разогреть помадку, добавив воду. Обмакивать пирожные в помадку, насадив на вилку, посыпать орехами.



Заварные кольца с творожным кремом



Ингредиенты:

- вода — 190 мл;
- сливочное масло — 90 г;
- мука — 150 г;
- яйцо — 4 шт.;

для крема:

- творог — 300 г;
- сгущенное молоко — 0,5 банки;
- украшение (сахарная пудра, шоколадная глазурь).

Вскипятить воду со сливочным маслом, всыпать муку, перемешать. По одному вбить яйца, хорошо вымешивая тесто после каждого яйца. В кондитерский мешок положить тесто и выдавить на пергамент, смазанный растительным маслом. Выпекать 20—25 минут. Для крема: масло взбить со сгущенкой, добавить творог и хорошо взбить миксером. Поставить в холодильник на 15—20 минут.

Кольца разрезать на половинки, выложить крем в мешок и выдавить крем в каждую половинку. Половинки соединить. Пирожные посыпать сахарной пудрой или украсить глазурью. Пирожные поставить на 30 минут в холодильник для охлаждения.

☞ *Излишне мокрый творог можно подсушить, завернув в марлю и подвесив или положив под пресс.*

Заварные пирожные «Му»

Ингредиенты:

- мука — 260 г;
- сливочное масло — 120 г;
- сахар — 10 г;
- яйца — 2 шт.;
- желтки — 8 шт.;
- соль — по вкусу;
- вода — 230 г.

Воду довести до кипения, добавить сахар, соль, масло. В кипящую воду высыпать всю муку, тесто проварить 5 минут.

Отделить желтки. Охладить тесто до 70 °С и постепенно, взбивая тесто, вводить желтки и яйца.

Готовое тесто ложкой выложить на слегка смазанный противень в виде маленьких булочек и выпекать 40 минут в горячей духовке при температуре 220 °С, не открывая ее. Готовые булочки охладить и разрезать пополам по горизонтали. Середину заполнить кремом или взбитыми сливками.

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



Безе с кремом

Ингредиенты:

- яйцо (белок) — 4 шт.;
- сахар — 1,5 стакана (1 стакан в безе, 0,5 стакана в крем);
- какао — 1,5 ч. ложки;
- масло сливочное — 200 г;
- кофе черный — 3 ст. ложки.



Охлажденные белки взбить до твердых пиков. Постепенно добавить стакан сахара, продолжая взбивать. Осторожно через ситечко высыпать какао и слегка перемешать лопаткой.

С помощью кулинарного мешка выложить безе на противень с бумагой для выпечки. Выпекать в духовке при температуре 100 °С от 2 до 3 часов. Когда безе готовы, они легко отстанут от бумаги.

Для крема: 200 г мягкого сливочного масла взбить с сахаром (0,5 стакана). 2 ч. ложки кофе растворить в 3 ст. ложках теплого молока. Потом постепенно ввести в крем. Можно добавить коньяк. Охладить немного крем в холодильнике. Намазать кремом одну половинку и скрепить с другой.

☞ При хранении на заварном креме не будет образовываться корочка, если его посыпать сахарным песком или сахарной пудрой.

Торт «Полет»

Ингредиенты:

для коржей:

- сахар — 330 г;
- белки — 5 шт.;
- жареный арахис — 140 г;

для крема:

- сахар — 150 г;
- желток — 1 шт.;
- сливочное масло — 200 г;
- молоко — 100 мл;
- какао — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- ванильный сахар — 10 г.

Яичные белки взбить в пену, добавить сахар и перемешать. Жареный арахис измельчить и перемешать с яичной массой. Круглую форму для выпечки смазать маслом и уложить на нее половину теста. Затем разогреть духовку до 100 °С и выпекать коржи до золотистого цвета. Приготовить крем. Для этого молоко смешать с желтком, добавить сахар и мешать до образования однородной массы. Затем поставить на водяную баню и варить, постоянно помешивая. Охладив смесь, добавить мягкое сливочное масло, ванильный сахар и размешать. В отдельную посуду уложить 2 ст. ложки крема и перемешать их с какао. Шоколадный крем использовать для украшения. Готовый корж уложить на ровную поверхность, промазать кремом и прижать вторым коржом. Верх торта украсить шоколадным кремом. Затем поставить торт на один час в холодильник.



Торт «Киевский»



Ингредиенты:

для теста:

- мука — 1 стакан;
- сахар — 2 стакана;
- яичные белки — 12 шт.;
- молотые орехи — 500 г;

для крема:

- желтки — 6 шт.;
- сахар — 1 стакан;
- молоко — 2 стакана;
- сливочное масло — 250 г;
- какао — 3—4 ст. ложки;

для украшения:

- орехи, шоколад.

Белки взбить, ввести сахар, постоянно взбивая, добавить молотые жареные орехи и муку. Тесто сразу же вылить на противень, выстланный бумагой для выпекания. Выпекать духовке на маленьком огне 1 час. Выпеченный тонкий пласт разрезать пополам, еще теплым намазать кремом, чтобы он лучше пропитался. Коржи положить друг на друга. Верх торта обильно смазать кремом и украсить измельченными орехами.

Для крема: желтки растереть с сахаром, добавить теплое молоко. Смесь прогреть на очень маленьком огне до загустения. Масло взбить, добавляя по 2—3 ст. ложки охлажденной молочной смеси, и хорошо взбить. В готовый крем ввести какао.

Корзинки с белковым кремом и джемом

Ингредиенты:

- мука — 125 г;
- соль — щепотка;
- сахарная пудра — 50 г;
- белок — 1 шт.;
- сливочное масло — 50 г;

для крема:

- белок — 3 шт.;
- сахар — 200 г;
- вода — 7 ст. ложек;
- лимонный сок — 1–2 ч. ложки.

Масло размягчить, руками растереть с мукой и солью. Добавить сахарную пудру, перемешать. Затем добавить белок и вымесить. Положить тесто в холодильник на 30 минут. Выпекать в формочках, положив поверх теста на пергамент горох или фасоль, чтобы тесто не поднималось внутри корзиночки.

Приготовить крем: взбить яичные белки в пену, уварить 7 ст. ложек воды с сахаром примерно 3–5 минут. Влить горячий сахарный сироп в предварительно взбитый белок и продолжать взбивать до полного охлаждения.

Украсить охлажденные корзиночки кремом и поставить в холодильник.

☞ В белок не должен попасть желток, иначе белки плохо будут взбиваться.



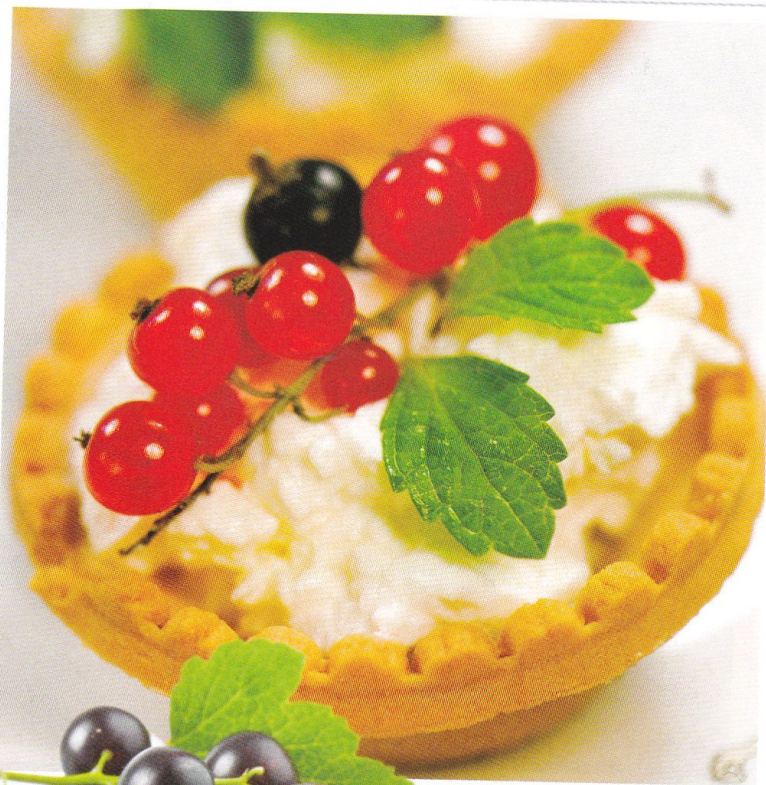
Корзиночки с белковым кремом

Ингредиенты:

- мука — 1,5 стакана;
- сливочное масло — 100 г;
- сахар — ½ стакана;
- яйцо — 1 шт.;
- крахмал — ½ стакана;
- гашеная сода — ½ ч. ложки;
- соль — ½ ч. ложки;

для крема:

- яичный белок — 3 шт.;
- сахар — 150 г;
- джем — 100 г.



Размягченное сливочное масло с сахаром хорошо взбить, добавить яйца и продолжать взбивать. Просеянную муку соединить с крахмалом, солью, содой и постепенно всыпать в полученную массу. Все перемешать и замесить тесто. После этого разделить тесто на небольшие шарики. Затем распределить в смазанные растительным маслом формочки так, чтобы в центре осталось небольшое углубление. Выпекать корзинки в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут. Яичные белки взбить, добавить сахар и взбить до густой и пышной пены.

Готовые корзинки достать из духовки и остудить. После этого на дно каждой корзинки выложить немного джема. С помощью кондитерского шприца заполнить корзинки кремом.

Пирог киевский с вишней

Ингредиенты:

- мука — 2 стакана;
- сметана для теста — 1 стакан;
- сметана для заливки — 150 г;
- сахар для теста — 1 стакан;
- сахар для посыпки — 70 г;
- сода — 1 ч. ложка;
- вишня — 600 г;
- масло сливочное — 1 ст. ложка.

Сметану растереть с половиной нормы сахара, добавить соду, постепенно ввести муку.

Замесить тесто, раскатать его по размеру формы (немного теста оставить для оформления).

Форму смазать маслом, посыпать мукой и выложить в нее подготовленный корж.

Края коржа приподнять и завернуть.

Выложить на тесто очищенную от косточек вишню, посыпать оставшимся сахаром, сверху сделать сетку из тонких жгутиков теста и выпекать в духовке.

Когда пирог наполовину испечется, залить его сметаной, посыпать сахаром и печь до готовности.



Печенье «Орешки» со сгущенкой



Ингредиенты:

- яйца — 2 шт.;
- сахар — $\frac{1}{2}$ стакана;
- масло сливочное — 250 г;
- соль — на кончике ножа;
- сода — $\frac{1}{2}$ ч. ложка;
- уксус — 1 ст. ложка;
- мука — 3 стакана;
- грецкие орехи — $\frac{1}{2}$ стакана;
- сгущенное молоко — 1 баночка.

Масло растопить, добавить сахар, соль, перемешать. Добавить соду, гашенную уксусом, яйца и муку.

Тесто хорошо вымесить до однородной консистенции.

Из теста сформовать небольшие шарики, размером чуть меньше грецкого ореха, и выпекать на специальной сковороде для орешков. Сгущенное молоко отварить в банке на медленном огне в течение 2 часов.

Измельчить несколько половинок орешек. Смешать сгущенное молоко с измельченными грецкими орехами и орешками.

На половинку испеченного орешка положить чайную ложку массы из сгущенного молока, закрыть второй половинкой.

Печенье «Злаголки»

Ингредиенты:

- яйцо — 1 шт.;
- сливочное масло — 50 г;
- сахар — 75 г;
- мука — 150 г;
- ванильный сахар.

Яйцо взбить с сахаром в пышный белый крем.

В отдельной миске взбить размягченное сливочное масло.

Смешать обе массы, добавить ванильный сахар и муку, хорошо перемешать.

Положить тесто в кондитерский мешок с зубчатой насадкой и отсадить на смазанный противень печенье в виде прописной буквы «г».

Выпекать в разогретой духовке при 220—230 °С 10 минут.

Печенье выпекать до темного цвета не нужно, оно должно быть светлым.

☞ Чтобы тесто было пышным, надо смешать все компоненты до однородной массы в начале замеса и только после этого добавить муку.



Песочное печенье «Кольца с орехами»

Ингредиенты:

- мука — 2 стакана;
- сахар — ½ стакана;
- сливочное масло — 200 г;
- яйца — 1,5 шт.;
- мелко нарубленные орехи — ½ стакана;
- яичный желток — 1 шт.



Масло, сахар и яйца размешать в миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. Всыпать муку и замесить тесто. Остудить тесто в холодильнике при температуре 15—20 °С. Готовое тесто на присыпанной мукой поверхности раскатать в пласт толщиной 7—8 мм и вырезать колечки, в которых маленькой выемкой посредине сделать отверстие.

Противень застелить бумагой для выпечки, переложить на него кольца и поставить в морозилку на 20 минут. Смазать заготовки желтком и посыпать орехами.

Выпекать печенье 15—20 минут в предварительно разогретой до 200 °С духовке.

☞ При приготовлении песочного теста муку нужно смешивать с другими продуктами не дольше 2—3 минут, иначе изделие из такого теста получится жестким.

Торт «Абрикотин»

Ингредиенты:

- сливочное масло — 180 г;
- желток — 2 шт.;
- сахар — 120 г;
- мука — 300 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;

для крема:

- молоко — 80 мл;
- желток — 2 шт.;
- сахар — 110 г;
- размягченное сливочное масло — 110 г;
- ликер — 110 г.

Смешать масло с желтками, щепоткой соли и сахаром. Замесить тесто, скатать 5 шариков, каждый раскатать, проколоть вилкой и поместить в морозилку на 5 минут. Выпекать в течение 8 минут.

Приготовить крем. Смешать молоко с желтками, добавить сахар. Приготовить сироп из смеси, поставив на небольшой огонь и уварив до загустения. Взбить масло в белую пену и постепенно ввести в охлажденный сироп, взбивая постоянно. Промазать кремом коржи по $\frac{1}{8}$ части коржа, заглазировать последний корж. Сверху глазурью сделать сеточку поверх торта.

Обрезки теста измельчить и обсыпать края торта. Кремом сделать бордюр, украсить цветочком из орехов середину торта.



Кекс «Столичный»



Ингредиенты:

- сахар — 200 г;
- изюм — 200 г;
- яйца — 3 шт.;
- сливочное масло — 150 г;
- мука — 160 г;
- коньяк — 1 ст. ложка;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- соль — на кончике ножа;
- сахарная пудра — для посыпки.

Яйца взбить с сахаром и растопленным сливочным маслом. Добавить коньяк, разрыхлитель, муку и изюм. Вымесить до однородного состояния. Вылить тесто в форму.

Выпекать при 190—200 °С приблизительно полтора часа. Готовность проверить деревянной палочкой — если после погружения в кекс она остается сухой — готово. Горячий кекс посыпать пудрой и дать ему полностью остыть.

☞ Изюм перед добавлением в тесто следует посыпать мукой, тогда он не опустится на дно формы.

☞ Если хотите, чтобы кекс получился ярко-желтым, нужно с вечера растереть желток со щепоткой соли и оставить до утра в холодном месте.

Кекс «Творожный»

Ингредиенты:

- мука — 300 г;
- масло сливочное — 150 г;
- сахар — 330 г;
- творог (9 %) — 260 г;
- яйца — 3 шт.;
- изюм — 200 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- пудра сахарная — 2 ст. ложки.

Размягченное сливочное масло и сахар взбить. Добавить творог и продолжать взбивать до получения однородной массы. Добавить яйца, разрыхлитель, промытый изюм, тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить тесто.

Готовое тесто выложить в форму, предварительно смазанную сливочным маслом, и разровнять. Выпекать при 160—185 °С в течение 55—60 минут. Готовность определить деревянной палочкой.

Кекс охладить в форме до теплого состояния, а затем перевернуть на блюдо. Остывший кекс посыпать сахарной пудрой.

☞ Воздушный кекс лучше разрезать сразу, в горячем виде, достав из духовки, и обязательно горячим ножом. Тогда он не помнется и не опустится.



Торт «Наполеон»

Ингредиенты:

- маргарин — 400 г;
- мука — 5,5 стакана;
- молоко — 3 стакана;
- масло — 250 г;
- сахар — 2,5 стакана;
- желток яичный — 3 шт.



Просеять 5 ст. муки, добавить маргарин, измельченный в однородную крошку. Постепенно вливая 1 стакан молока, быстро замесить тесто. Затем его разделить на 14 кусочков. Раскатать очень тонко. Переложить тесто на чистый, сухой противень, расправить. Обрезать. Выпечь при 200 °С до золотистого цвета 5—7 минут. Надо следить, чтобы не передержать. Снимать очень осторожно широким ножом, коржи очень хрупкие. Обрезки запечь до светло-коричневого цвета и истолочь их в крупную крошку.

Для крема: 3 желтка растереть с 3 ст. ложками сахара до бела, всыпать 3 ст. ложки муки. Перемешать. Развести небольшим количеством молока, взятого от нормы для второго крема, до кисельной массы. Оставшееся молоко (всего 0,5 л) вскипятить и влить в массу, помешивая. Довести до кипения. Остудить. Масло взбить с 2 стаканами сахара. По ложке добавить заварной крем и взбить. Коржи промазать тонким слоем крема и сложить в стопку. Крошками посыпать сверху.

Печенье «Ушки»

Ингредиенты:

- слоеное тесто — 250 г;
- сахар — 150 г;
- цедра апельсина — 2 ст. ложки;
- масло сливочное — 50 г.

Смешать одну треть сахара с апельсиновой цедрой. Слоеное тесто разморозить согласно инструкции, разделить на несколько полосок. Стол застелить пищевой пленкой, посыпать сахаром, на сахар положить пласт теста. Снова посыпать сахаром, накрыть пищевой пленкой и немного раскатать. Затем тесто перевернуть на другую сторону, снять пленку, посыпать сахаром и снова раскатать. На тесто вылить растопленное сливочное масло и равномерно распределить по всей поверхности. Посыпать сахаром с апельсиновой цедрой.

Мысленно разделить лист теста на две половинки. Скатать обе половинки пласта теста, начиная от края к середине, в рулетики. Эти рулетики должны встретиться в середине. Рулеты обернуть пищевой пленкой и на несколько минут поместить в морозильную камеру. Немного застывшие рулеты достать, нарезать небольшими ломтиками толщиной около 1 см. Печенье разложить на смазанный противень, выпекать в хорошо разогретой духовке до аппетитного золотистого цвета около 12—14 минут. Затем «ушки» перевернуть и выпекать еще пару минут.



Курабье бакинское

Ингредиенты:

- сливочное масло — 200 г;
- белок — 2 шт.;
- мука — 300 г;
- сахарная пудра — 100 г;
- варенье или джем + крахмал, в пропорции 10:1.



Масло взбить с сахарной пудрой. Добавить белки, ванилин. Взбить до однородности. Порциями вмешать муку, чтобы получилось мягкое тесто.

Переложить в кондитерский мешок и отсадить на противень. Джем или варенье смешать с крахмалом. В середине каждого печенья сделать углубление и выдавить в него немного джема.

Выпекать при 190 °С 10—12 минут. Остудить.

Печенье снизу можно обмакнуть в глазурь, для чего смешать 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки какао и 2 ст. ложки сметаны, перемешать. Поставить на маленький огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения.

Затем добавить 50 г масла и варить до растворения масла, снять с огня, охладить до комнатной температуры и смазать печенье.

Торт «Птичье молоко»

Ингредиенты:

для бисквита:

- яйца — 4 шт.;
- сахар — 150 г;
- мука — 150 г;

для суфле:

- яйца — 10 шт.;
- сахар — 300 г;
- сливочное масло — 200 г;
- молоко — 200 мл;
- желатин — 30 г;
- мука — 1 ст. ложка.

Желатин залить 150 мл воды и оставить на 1 час. Яйца взбить с сахаром. Добавить муку, перемешать. Вылить тесто и выпекать при 180 °С 25—30 минут. Для суфле. Желтки растереть с 150 г сахара. Добавить молоко, затем муку, перемешать. Поставить на водяную баню, нагреть. Охладить. Добавить размягченное масло, взбить. Желатин нагреть до растворения, охладить. Белки взбить со щепоткой соли в пену. Добавить оставшиеся 150 г сахара, взбить. Добавить желатин, перемешать. Смешать желтковую массу с белками. Поставить в холодильник. Бисквит разрезать на две части. Нижнюю часть оставить в форме. Выложить суфле, разровнять. На суфле выложить второй корж. Поставить торт в холодильник на 6—8 часов. Сверху можно полить растопленным шоколадом.



**Ингредиенты:**

- маргарин — 200 г;
- мука — 2 стакана;
- сметана — 200 г;
- сахар.

Соединить муку и маргарин, растерев до состояния крошки. Положить сметану и от краев к центру собрать тесто и сделать из него шарик. Накрывать пленкой и убрать в холодильник на два часа.

Стол подпылить мукой и выложить тесто. Раскатать из него прямоугольник. Поделить (мысленно!) на три части. На среднюю насыпать тонким слоем сахар, его закрыть одной частью теста, на нее снова насыпать тонкий слой сахара и прикрыть другой частью теста.

Раскатать получившийся толстый прямоугольник в тонкий пласт толщиной в 1,5 см и повторить процедуру с сахаром и сворачиванием. Снова раскатать, посыпать и свернуть. На четвертый раз раскатать тесто слоем толщиной в 1,5 см, посыпать сахаром и нарезать ромбиками или прямоугольниками. Противень сбрызнуть водой и выложить печенье.

Выпекать 20 минут на среднем огне. Когда язычки подрумянились и появился аромат выпечки — они готовы.

Миндальное тирожное

Ингредиенты:

для бисквита:

- яйца — 4 шт.;
- сахар — 1 стакан;
- мука — 1 стакан;
- цедра 1 лимона;

для крема:

- белый шоколад — 100 г;
- сливки — 60 мл;
- вареное сгущенное молоко — 150 г;
- жареный рубленый миндаль — 100 г;
- молотый миндаль — для панировки;
- вяленая вишня и мята — для украшения.

Яйца взбить до увеличения объема в 3—4 раза, не переставая взбивать, ввести сахар, взбивать 7—10 минут.

Постепенно ввести просеянную муку, перемешать. Вылить тесто в форму и выпекать при 175—180 °С 30 минут.


Готовому бисквиту дать остыть и освободить от формы. Перемолоть обрезки бисквита в крошку, добавить миндаль, перемешать.

Нагреть сливки до 90 °С и поместить в них кусочки шоколада, через 2—3 минуты перемешать и добавить к бисквитно-миндальной смеси, влить сгущенное молоко и перемешать. Сформировать круглые пирожные и обвалять их в миндальной крошке, поместить на 1 час в холодильник.



Содержание

Бисквит	2
Шоколадный бисквит	3
Бисквитное пирожное с ореховым кремом	4
Бисквитное пирожное с шоколадным кремом	5
Пирожные «Чикош»	6
Ореховое пирожное «Буше»	7
Пирожное «Буше» помадное	8
Бисквитный рулет с масляным кремом	9
Рулет «Экстра»	10
Рулет «Чешский»	11
Пирожное «Картошка»	12
Торт «Сказка»	13
Торт «Подарочный»	14
Торт «Прага»	15
Пирожное «Буковинский орех»	16
Торт «Трюфель»	17
Торт «Вацлавский»	18
Торт «Гусиные лапки»	19
Эклеры	20
Пирожное «Орешек»	21



Заварные кольца с творожным кремом	22
Заварные пирожные «Шу»	23
Безе с кремом	24
Торт «Полет»	25
Торт «Киевский»	26
Корзинки с белковым кремом и джемом	27
Корзиночки с белковым кремом.....	28
Пирог киевский с вишней	29
Печенье «Орешки» со сгущенкой	30
Печенье «Глаголики».....	31
Песочное печенье «Кольца с орехами»	32
Торт «Абрикотин»	33
Кекс «Столичный».....	34
Кекс «Творожный».....	35
Торт «Наполеон»	36
Печенье «Ушки».....	37
Курабье бакинское	38
Торт «Птичье молоко»	39
Слоеные язычки.....	40
Миндальное пирожное.....	41

Практичне видання
Серія «Смачного»
АЛЬХАБАШ Олена Анатоліївна

Торти з нашого дитинства
(Російською мовою)

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

Підписано до друку 08.08.2012 р.
Формат 90x70/16. Папір крейдований.
Гарнітура Calibri. Друк офсетний.
Ум. друк. арк. 3,22. Наклад 5000. Зам. № 1201
Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво “Аргумент Принт”»
Свідоцтво ДК 3771 від 28.04.2010.

З питань придбання книг ТОВ «Видавництво “Аргумент Принт”»
звертайтеся за телефонами: (057) 7-149-173, 7-149-358, 7-149-386
або надсилайте листи на адресу: 61005, м. Харків, пл. Повстання, 7/8
E-mail: zakaz@argprint.com.ua
<http://www.argprint.com.ua>
<http://www.knigap.com>

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

Альхабаш О. А.

A 59 Торти з нашого дитинства. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 44 с. — (Смачного).

ISBN 978-617-594-388-5

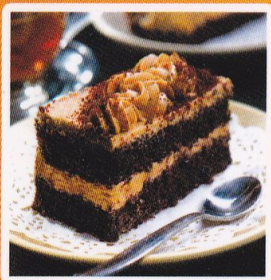
ISBN 978-617-570-459-2 (серія)

Кожен із нас пам'ятає з дитинства солодкий смак тортів. Якщо Ви хочете ще раз відчутти неповторний смак тортів «Казка», «Прага», «Наполеон» та інших, скористайтесь нашою книгою. Тут Ви знайдете рецепти найулюбленіших тортів із Вашого дитинства. Готуйте вдома і насолоджуйтеся разом з усією сім'єю вишуканою випічкою.

УДК 641
ББК 36.997

Серия «Приятного аппетита»

Хотите на время вернуться в счастливое, беззаботное детство, вспомнить его неповторимый вкус и аромат? Сделать это очень просто, достаточно воспользоваться рецептами, собранными в этой книге. Торты «Наполеон», «Космос», «Прага», «Птичье молоко», пирожные «Картошка» и «Буше», эклеры, печенье «Орешки» и слоеные язычки — угощения знакомые и любимые всеми с детства. Выберите любимый рецепт и вперед в кулинарное путешествие во времени.



ISBN 978-617-594-388-5



9 786175 943885

