

ПЕЧЕНЬЕ•ПРЯНИКИ•ВИДЫ ТЕСТА•КРЕМЫ•ТОРТЫ•ПИРОЖНЫЕ•НАЧИНКИ•ГЛАЗУРИ

# ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

ВКУСНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ



ПИРОГИ•ШАРЛОТКИ•МАЗУРКИ•БУЛОЧКИ•КЕКСЫ•ПЕЧЕНЬЕ•ПРЯНИКИ

ПИРОГИ•РУЛЕТЫ•ШАРЛОТКИ

## Предисловие

Как бы ни старались диетологи с помощью всевозможных диет снизить количество калорий, угрожающих нашей талии, пироги, торты, пирожные и т. п. были, есть и останутся важнейшей составной частью кулинарии. И не только важнейшей, но и самой любимой. Да это и не удивительно. Кто способен отказаться от кусочка дымящегося пирога с капустой, грибами, мясом или яблоками? А разве могут сравниться торты и пирожные, купленные в магазине, с тем чудом вкуса и фантазии, которое вы приготовили собственноручно по бабушкиному рецепту? Кстати, умение печь всегда служило как бы сертификатом качества для хозяйки. Даже если у вас достаточно средств, чтобы накормить гостей черной икрой и лангустами, для десерта любая уважающая себя хозяйка постарается испечь что-нибудь сама. И не стоит бояться поправиться. Поверьте, лишние килограммы мы набираем в результате совсем других причин.

Разнообразные изделия из теста играют большую роль в питании. В различных их видах содержится 32–57% крахмала, 30–35% сахара (бисквитное тесто). Содержание белков колеблется от 5,8% (песочное) до 11,6% (бисквитное). Комбинируя тесто с различными начинками (творожной, рыбной, мясной и т. д.), можно получать изделия высокой биологической ценности.



Тот, кто хочет научиться мастерству выпечки, найдет в книге подробную информацию о том, какие существуют основные виды теста, а также кремы, и как их следует готовить, как правильно подготовить начинку, и, конечно, большое количество рецептов. Важно отметить тот факт, что качество кондитерских изделий во многом зависит от поддержания в печи необходимых температур во время выпечки.

## ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА

### ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

**Основные компоненты дрожжевого теста** — мука, жидкость (молоко, вода, смесь молока с водой или сливки), дрожжи, соль. В зависимости от вида теста добавляются жиры (сливочное или растительное масло, маргарин или животные жиры), яйца или яичные желтки, сахар, вкусовые вещества, изюм, цукаты и т. п. В дрожжевое тесто можно добавлять также отварной картофель, тыкву, морковь и творог.

Дрожжевые грибы лучше всего размножаются при температуре 28–35°C, поэтому жидкость, предназначенную для теста, подогревают до 30–35°C, а другие продукты предварительно держат в теплом помещении. Замешивают тесто, дают ему подойти (под салфеткой) и формируют в теплом помещении с ровной температурой, без сквозняков.

Разделочную доску перед употреблением также нужно держать в теплом помещении, чтобы тесто при формовке не остывало.

На холоде дрожжевые грибки размножаются медленно, при слишком высокой температуре они погибают, и тесто не поднимается.

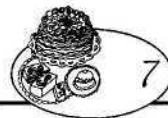


## СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

При *безопарном способе* все предназначенные по рецептуре продукты замешиваются сразу же; дрожжи разводят с небольшим количеством молока или сахара (1-2 чайные ложки сахара на 50 г дрожжей), добавляют теплую жидкость, вкусовые вещества, муку и размягченный или растопленный жир и вымешивают тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске и рукам. Готовое тесто слегка посыпают мукой или смазывают растопленным маслом, накрывают чистой салфеткой и ставят в теплое место подниматься. Такготавливаются самые простые виды теста, которые содержат мало жира, сахара и яиц.

При *опарном способе* дрожжи растирают с сахаром, добавляют теплую жидкость, всыпают в нее примерно половину всей муки и дают подготовленной опаре подходить до тех пор, пока ее объем не увеличится в полтора-два раза. Тогда в опару добавляют соль, растертые с сахаром яйца, вкусовые вещества, подсыпают немного муки, хорошо размешивают, постепенно добавляют размягченный жир и вымешивают тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим, перестанет прилипать к рукам и начнет легко отставать от стенок посуды. Во время вымешивания в тесто добавляется подготовленный изюм. Изюм можно также положить между слоями теста при его раскатке и разделке булочек.

*Можно приготовить опару по-другому.* Муку просеивают в миску, в центре делают углубление. Дрожжи растирают с сахаром, добавляют 3-4 ст. ложки теплого молока, выливают смесь в углубление, смешивают с небольшим количеством муки и ставят подниматься. На муку можно положить кусочки масла или маргарина,



чтобы они разогревались вместе. Когда опара в углублении хорошо поднимется, добавляют вкусовые вещества, оставшуюся жидкость и другие продукты и вымешивают тесто.

Из теста, приготовленного опарным способом, кондитерские изделия получаются более пышными. Этот способ следует непременно применять в том случае, если в тесто кладут больше жира, яиц и сахара.

Время, необходимое для подъема теста, зависит от количества и качества дрожжей, состава теста и температурных условий. Объем теста должен увеличиться не меньше, чем в два раза. Для подъема более простых видов теста достаточно 1-2 ч, для подъема теста с большим количеством жира и сахара — 2-3 ч и больше. Перестоявшее тесто становится жидким, может приобрести кисловатый привкус, вследствие чего изделия при выпекании опадают. Подошедшее тесто рекомендуется 1-3 раза обмять. При этом из теста удаляется излишний углекислый газ, и оно обогащается кислородом. Готовое тесто эластично, примерно в 2 раза увеличено в объеме, углубление, появляющееся при нажатии пальцем, быстро исчезает.

Дрожжевое тесто можно приготовить быстрее, если предварительно подогреть муку и если температура теста при брожении будет в пределах 30-35 °С.

Что следует предпринять, если тесто не бродит? Охлажденное ниже 10 °С тесто надо подогреть до 30 °С, но так, чтобы оно во время подогревания не соприкасалось с предметами, имеющими температуру выше 50 °С.

Слишком теплое тесто необходимо охладить до 30 °С и добавить свежие дрожжи.

Если в тесто положено слишком много соли или сахара, брожение замедлится или приостановится. В этом





случае надо замесить новую порцию теста и перемешать его с пересоленным или переслащенным тестом.

Тесто может не бродить из-за плохого качества дрожжей. Для проверки бродильной способности дрожжей надо приготовить небольшую порцию опары и посыпать ее тонким слоем муки.

Если через 30-45 мин в слое муки не появятся трещины, то качество дрожжей плохое. В этом случае следует взять дрожжи хорошего качества.

При изменении указанных в таблице рецептов происходит следующее:

- излишек воды — тесто плохо формируется, изделия получаются плоскими, расплывчатыми;

- недостаток воды — тесто плохо бродит, готовые изделия жесткие;

- замена воды молоком или сливками — готовые изделия имеют красивый внешний вид, улучшается их вкус;

- увеличение количества жиров — изделия становятся более рассыпчатыми и вкусными, долго не черствеют;

- избыток соли — тесто плохо бродит, изделия приобретают соленый вкус, цвет корки бледный;

- недостаточное количество соли — изделия получаются расплывчатыми, невкусными;

- большое количество сахара — поверхность изделия при выпечке быстро колеруется, а середина пропекается медленно, кроме того, тесто плохо бродит; при добавлении больше 35% сахара брожение теста совсем прекращается;

- недостаточное количество сахара — получаются бледные и малосладкие изделия;

- увеличение количества яиц — изделия становятся более пышными и вкусными;



- замена яиц яичными желтками — изделия получаются более рассыпчатыми, красивой желтой окраски;

- увеличение дрожжей — брожение ускоряется; слишком большое количество дрожжей придает изделиям неприятный дрожжевой запах.

## РАЗДЕЛКА ТЕСТА

Готовое тесто после обминки надо выложить из кастрюли на чисто вымытую, сухую и посыпанную мукой доску или крышку кухонного стола. Отрезать кусок теста, положить его на посыпанную мукой доску и прижать сверху рукой так, чтобы оно стало плоским. Затем соединить края теста в центре и перевернуть, чтобы место соединения теста, которое называется замком, швом или шлюсом, находилось снизу, а гладкая сторона сверху. Кусок теста будет иметь круглую форму.

Тесто можно положить на смазанный маслом лист или раскатать скалкой на пласты для пирогов. До раскатки надо дать Тесту полежать 3-5 мин.

При изготовлении мелких изделий отрезают кусок теста и края его со всех сторон соединяют в центре, раскатывают тесто в виде длинного фитиля, который называется также жгутом, разрезают этот жгут на равные кусочки. Для очень мелких изделий раскатывают жгут потоньше, для более крупных — потолще.

Качество изделий будет лучше, если предварительно подкатать кусочки теста в шарики кругообразными движениями ладоней на столе, слабоподпыленном мукой или слегка смазанном маслом.

Для изделий круглой формы подкатанные шарики надо уложить на противень, смазанный маслом, на таком расстоянии один от другого, чтобы при расстойке и выпечке они не соприкасались. Противень необходимо



смазать равномерно, иначе в очень жирных местах изделия будут расплываться, а в недостаточно жирных — пригорать.

Для сдобных булочек не шарообразной формы подкатанные шарики теста укладывают на посыпанный мукой стол и через 5-8 мин приступают к их разделке.

### РАССТОЙКА

После обминки и во время разделки тесто становится более плотным. Чтобы изделия не получились плотными, противни с отформованным тестом надо поставить в теплое влажное место (без сквозняков) и накрыть салфеткой.

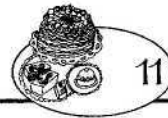
В этих условиях в тесте будет происходить дополнительное брожение, которое называется расстойкой.

Во время расстойки булочки увеличиваются в объеме и становятся пышными вследствие образования внутри них углекислого газа. Расстойка мелких и сдобных изделий длится дольше, чем крупных и менее сдобных. Следует научиться на ощупь правильно определять момент окончания расстойки. При хорошей расстойке тесто, как правило, воздушное; в противном же случае — плотное.

Если расстойка недостаточна, изделия получаются малого объема, непышные, плохо пропеченные, тяжелые и с трещинами. При излишней расстойке изделия расплывчатые, а мякиш имеет неравномерные крупные поры.

### СМАЗКА И ПОСЫПКА ИЗДЕЛИЙ

Для улучшения внешнего вида изделия поверхность его в конце расстойки смазывают яйцом.



Вылить яйцо в чашку и вилкой тщательно перемешать желток с белком; затем кисточкой, перышком или свернутой из марли трубочкой осторожно смазать поверхность, следя за тем, чтобы не помять тесто и чтобы яйцо не вылилось на противень. Для экономии яиц можно слегка развести смазку водой или молоком, но от этого блеск изделия ухудшится. Наилучший блеск получается при смазке одними лишь желтками.

После смазки теста яйцом посыпают его мелко нарубленным миндалем, орехами, сахарным песком.

Изделия, которые после выпечки глазируют помадой или посыпают сахарной пудрой, смазывают не яичной смазкой, а маслом. Оно придает изделиям приятный аромат.

### ВЫПЕЧКА ИЗДЕЛИЙ

Продолжительность выпечки зависит от размера, формы изделия и сдобности его.

Мелкие, низкие и малосдобные изделия выпекаются быстрее, чем крупные, высокие и с большим количеством сдобы.

Мелкие изделия — весом по 50-100 г — выпекаются при температуре 240-260° в течение 8-15 мин, изделия весом 500-1000 г — в течение 20-50 мин при температуре 200-240°.

Готовность изделия определяют по цвету корки или на излом, или при помощи деревянной некрашеной палочки. Если палочка, воткнутая в изделие и сейчас же вынутая, осталась сухой и к ней не прилипло сырое тесто, то это указывает на окончание выпечки.

Некоторые изделия после выпечки нужно посыпать сахарной пудрой. Если сахарной пудры нет, можно измельчить кусковой сахар в ступке.

Посыпать изделия следует через ситечко или марлю.



Глазировать помадой надо не совсем остывшие изделия.

После глазировки поверхность изделия посыпают жареным рубленым орехом или миндалем.

Улучшить вкус и аромат сладких дрожжевых изделий можно добавлением ароматических веществ. В тесто можно добавить цедру от 1 апельсина или Уз лимона, или Уз мускатного ореха, или 2-3 плода мелко растертого кардамона, 1-2 г ванильного сахара или 10-15 кристалликов ванилина. Ароматические вещества добавляются в начале замеса теста, предварительно измельчив их.

## ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Рецептура дрожжевого безопарного теста

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, чайн. стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок, ст. ложки	0-1½	0-1	0-1½	0-2
Маргарин или масло растительное, ст. ложки	0-1	0-2	0-3	0-4
Яйца, шт.	0-¼	0-½	0-¾	0-1
Дрожжи, г	5	10	15	20
Соль, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Вода или молоко, чайн. стаканы	¼	½	¾	1
Выход выпеченных изделий, г	250	500	750	1000

Рецептура сдобного дрожжевого опарного теста

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, чайн. стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок, ст. ложки	1-2	2-4	3-6	4-8



Масло или маргарин, ст. ложки	1-2	2-4	3-6	4-8
Яйца, шт.	½-2	1-4	1-6	2-8
Дрожжи, г	5	10	15	20
Соль, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Вода или молоко, чайн. стаканы	⅛	¼	⅓	½
Выход выпеченных изделий, г	300	600	900	1200

Рецепт для густого теста (I)

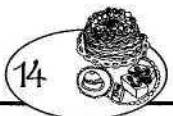
*500 г муки, 100 г сахарного песка, 80 г маргарина, соль, 1 пакетик порошка ванильного сахара или натертая на терке лимонная цедра или 3 шт. горького миндаля, около ¼ молока, 30 г дрожжей.*

Высыпать муку и замесить ее с остальными продуктами, имеющими комнатную температуру (размельченные дрожжи размешать в теплом молоке), в однородное, пластичное тесто. Поставить дойти в теплое, но не горячее место приблизительно на 90 минут. После чего еще раз замесить.

Рецепт для густого теста (II)

*500 г муки, 150 г сахарного песка, 200 г маргарина, соль, 1 пакетик порошка ванильного сахара или натертая на терке лимонная цедра или 3 шт. горького миндаля, ⅛ литра молока, 30 г дрожжей, 1 яйцо.*

Муку высыпать в миску, сделать в муке углубление. На краю муки положить сахарный песок, мелкие кусочки маргарина и ванильный сахар. Перемешать размельченные дрожжи, чайную ложку сахарного песка и половину имеющегося теплого молока, залить смесь в середину муки, смешать приблизительно с одной третью муки, так чтобы образовалась небольшая плотная масса



теста. Засыпать сверху немного муки, миску с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Приблизительно через 20 минут замесить подошедшее дрожжевое тесто с остальными продуктами. Дать дойти (еще приблизительно 60 минут) и быстро замесить.

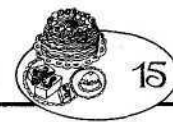
### Рецепт для густого теста (III)

Способ приготовления, особенно рекомендуемый в прохладное время года: высыпать муку, ровным слоем насыпать на ее поверхность сахарный песок, мелкие кусочки маргарина и ванильный сахар. Размельченные дрожжи размешать в холодном молоке и замесить тесто вместе с остальными продуктами. Сформовать тесто в шарики, положить в слегка посыпанную мукой миску, сверху засыпать немного муки, закрыть и на 8-10 часов (а лучше всего на ночь) поставить доходить при средней температуре. Взбить и еще раз быстро замесить.

### Рецепт для жидкого теста

*500 г муки, 30 г дрожжей, 250 мл молока, 200 г маргарина, 150 г сахарного песка, соль, 1 пакетик порошка ванильного сахара или натертой лимонной цедры или 3 шт. горького миндаля, 2—3 яйца или 4—6 яичных желтков.*

Насыпать горкой муку и сделать в ней углубление. Размельченные дрожжи размешать в половине теплого молока и от середины замесить с таким количеством муки, чтобы образовалась небольшая масса плотного теста. Насыпать сверху немного муки, закрыть и поставить в теплое место.



За это время взбить маргарин до образования пены, постепенно подмешивая сахарный песок, ванильный сахар и яйца.

Смешать подошедшее дрожжевое тесто, муку и оставшееся молоко. Как следует взбитое тесто еще раз поставить дойти приблизительно на 60 минут в теплое место. Снова быстро взбить и замесить в соответствии с инструкцией.

Если применяется только яичный желток, тесто становится особенно мягким.

## ПРЕСНОЕ СДОБНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Пресным сдобным тестом называется тесто, приготовленное на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара, иногда химических разрыхлителей и яиц. По консистенции пресное сдобное тесто напоминает песочное. Оно используется для изготовления пирогов, пирожков, ватрушек и т. д.

Приготовление слоеного теста состоит из трех различных операций:

1. **Замешивание** теста. Муку просеивают в миску или горкой на деревянную доску, в центре делают углубление. Взбитое яйцо, воду, соль и лимонную кислоту смешивают, вливают в углубление и вымешивают гладкое тесто. Поскольку мука не всегда одинаково набухает, то при необходимости добавляют еще немного муки или жидкости. При вымешивании в тесто можно положить также 1-2 ст. ложки масла. Тесто накрывают салфеткой и выставляют в холодное место не менее чем на 30 мин.

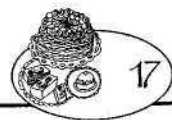


**2. Подготовка масла.** Холодное масло смешивают с 2-3 ст. ложками муки, раскатывают на посыпанной мукой доске или бумаге в виде квадрата или прямоугольника и также выкладывают в холодное место. Тесто и масляно-мучная масса должны быть одинаково крутыми. Если масляная масса окажется крепче, чем тесто, то при раскатывании масло не распределится равномерно между слоями, останется одним куском, во время выпекания может вытечь. Слишком мягкое масло при раскатывании выдавливается.

**3. Раскатывание теста слоями.** Тесто раскатывают так, чтобы получился квадратный кусок, вдвое больший, чем кусок масляной смеси, причем в середине он должен быть несколько толще, чем по краям. Подготовленную масляную смесь кладут посередине квадрата углом, края теста загибают внутрь «конвертом». Затем тесто раскатывают, слегка нажимая, так, чтобы получился прямоугольник толщиной приблизительно 1½ см, сворачивают втрое или вчетверо, накрывают влажной салфеткой, чтобы поверхность теста не сохла, и помещают на полчаса в холодное место. Тесто можно также раскатать прямоугольником, выложить посередине продолговатый кусок масляной смеси, покрыть его краями теста, затем свернуть еще раз, накрыть влажной салфеткой и положить в холодное место.

Охлажденное тесто вновь раскатывают, складывают и выдерживают 15 мин в холодном месте. Эту процедуру повторяют 3-4 раза. Муку при раскатывании употребляют умеренно, только для того, чтобы тесто не прилипало к доске. Если муки много, то тесто становится слишком крутым, изделия из него плохо поднимаются и теряют вкус. Готовое тесто хранят в холодильнике или в холодном месте.

Поскольку приготовление слоеного теста довольно сложный процесс и занимает много времени, можно



упростить эту работу и приготовить т.н. скороспелое слоеное тесто (быстрого приготовления).

Для этого на доску просеивают муку, смешивают ее с маленькими кусочками масла и мелко рубят ножом. Растворяют в холодной воде соль, а при желании также сахар, соединяют с мукой и маслом и быстро вымешивают гладкое тесто. Тесто накрывают салфеткой и держат несколько часов или до следующего дня в холодном месте. Изделия из рубленого слоеного теста получаются менее рассыпчатыми и нежными, чем из раскатанного теста. Перед выпечкой рекомендуется 2-3 раза раскатать тесто и сложить его в три-четыре слоя.

## ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ СЛОЕНОГО ТЕСТА

### 1. Рецепт пресного слоеного теста

Продукты	Количество			
	1	2	3	4
Мука пшеничная, чайные стаканы	1	2	3	4
Вода, граненые стаканы	½	1	1½	2
Соль, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Лимонная кислота, капли	4	8	12	16
Масло или маргарин (сливочный) для прослойки, г	100-	200-	300-	400-
Мука для масла, чайные ложки	500	300	450	600
Выход выпеченных изделий, г	1	2	3	4
	300	600	900	1200

### 2. Рецепт скороспелого слоеного теста

Продукты	Количество			
	1	2	3	4
Мука пшеничная, чайные стаканы				



Масло или маргарин, г	100–	200–	300–	400–
Яйца, шт.	150	300	450	600
Соль, чайные ложки	1	2	3	4
Вода или молоко, ст. ложки	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Выход выпеченных изделий, г	1	2	3	4
	300	600	900	1000

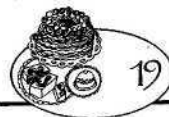
## ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Торты, пирожные и печенье из песочного теста очень рассыпчатые, поэтому они называются песочными. При точном соблюдении рецепта хорошее песочное тесто можно приготовить очень быстро.

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1–2 мин тесто разделяют. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Присутствие в тесте большого количества жиров обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении жиров изделия будут получаться более плотными и жесткими. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается.

Наилучшая температура для теста 15–20 °С. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре выше 25 °С масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов; такое тесто крошится при раскатке, а приготовленные из него изделия получаются очень жесткими. Что-



бы исправить такое тесто, нужно его хорошо охладить, поддержать руки в холодной воде и быстро, в течение 2 мин, перемять тесто до пластичного состояния. Если тесто не становится пластичным, надо добавить в него яичный желток.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому все изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов толщиной 4–8 мм.

Перед раскаткой немного перемешивают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формируют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол или доску, тоже сверху посыпая мукой и раскатывают в пласт.

Тесто надо раскатывать на ровной доске или столе. Если стол неровный, пласт будет иметь разную толщину: при выпечке тонкие места пригорят, а толстые останутся непропеченными.

Из раскатанного пласта ножом или выемками делают разные фигуры или переносят пласт на противень с помощью скалки. Излишек теста по краям противня зачищают ножом.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристаю.

Песочные изделия выпекают при температуре 230–250 °С до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа. Если пласты в одном месте испеклись, а в другом — тесто еще сырое, то на испеченные места сверху и снизу кладут листки бумаги и продолжают выпечку, пока весь пласт не пропечется.

Испеченные изделия из песочного теста очень нежные и легко ломаются. Большие пласты, которые потом склеиваются кремами или фруктовыми начинками,





нужно выпекать не на противнях, а на железных листах, с которых легче снимать испеченные пласты.

Во время выпечки пласты слегка приклеиваются к железному листу. Чтобы оторвать пласт от железного листа, нужно немного остудить лист, взять его обеими руками и слегка ударить краем о край стола или о другой предмет, пока пласт не сдвинется с места. Затем, придерживая левой рукой железный лист, правой рукой осторожно сдвинуть пласт с листа. Фруктовыми начинками и заварными кремами можно склеивать теплые пласты, масляными кремами — только холодные.

Крошки, образующиеся при резке выпеченных песочных пластов, используют для обсыпки боковых сторон тортов и иногда пирожных.

### 1. Рецепт песочного теста

Продукты	Количество				
	1	1½	2	2½	3
Мука, чайные стаканы	1	1½	2	2½	3
Сахарный песок, чайные стаканы	¼	⅓	½	⅔	1
Масло или маргарин, г	100	150	200	250	300
Яйца, шт.	½	1	1½	2	2
Выход выпеченной заготовки, г	300	450	600	750	900

## БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Среди разнообразных мучных кондитерских изделий бисквит является самым пышным и легким.

Выпеченный бисквит представляет собой пористую пышную мягкую, удобную для обработки заготовку, которая является основой для самых разнообразных тор-



тов, пирожных и печенья с кремом, фруктами, вареньем. Но и без начинок выпеченный бисквит, просто посыпанный сахарной пудрой, представляет собой вполне законченное вкусное изделие к чаю и кофе.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНОГО ТЕСТА С ПОДОГРЕВОМ

Картофельный крахмал можно заменить пшеничным, кукурузным или рисовым крахмалом, а также пшеничной мукой.

При употреблении крахмала бисквит получается более пористый и при резке не крошится. Муку для бисквита нужно брать только высшего сорта.

Для приготовления бисквитного теста наливают в кастрюлю яйца, всыпают сахарный песок и ставят массу на водяную баню для подогрева до температуры 40–50 °С. Во время подогрева смесь непрерывно взбивают металлическим венчиком. Когда масса подогреется до нужной температуры, кастрюлю снимают с водяной бани, сбивая, охлаждают массу до 18–20 °С. При этом объем массы должен увеличиться в 2–3 раза, после чего в охлажденную массу добавляют просеянную муку и слегка перемешивают до получения однородного теста.

Водяную баню можно приготовить следующим образом: налить в таз или большую кастрюлю воду и нагреть до 70–80 °С, в нагретую воду поставить кастрюлю с яйцами и сахаром. Во время подогрева надо следить, чтобы вода из кастрюли не попадала в обрабатываемую массу.

Взбитое бисквитное тесто наливают в круглые или квадратные тортовые формы, смазанные маслом и слегка посыпанные мукой или выстланные бумагой. Формы заполняют тестом на ⅔ высоты, поверхность его разравнивают ложкой или ножом.



При отсутствии специальных тортовых форм можно использовать сковороды, кастрюли, сотейники или самодельные бумажные формы высотой 2,5-4 см. Можно также размазать тесто тонким слоем (4-6 мм) на круг или прямоугольник из бумаги, положенный на сковородку или противень.

Бисквит толщиной 25-40 мм выпекают в течение 35-50 мин при температуре 200-220 °С, бисквит тоньше 10 мм (в виде размазки) — 10-20 мин при 200-220 °С.

В первые 10-15 мин выпечки формы (противни) с тестом нельзя переставлять с одного места на другое, так как воздух, которым насыщено бисквитное тесто, может от сотрясения улетучиться и тесто сделается более плотным. Духовой шкаф нагревают еще до взбивания теста. Бисквитное тесто не должно выстаиваться перед выпечкой. Готовность выпеченного бисквита можно определить по цвету верхней корочки (она должна зарумяниться) и по упругости (если после надавливания пальцем на бисквите остается ямочка, значит, он еще не готов, если ямочка тотчас же исчезнет — бисквит выпечен). Готовность крупного бисквита определяют еще деревянной палочкой. Если палочка, воткнутая в бисквит и сейчас же извлеченная из него, окажется сухой, то бисквит готов.

При выпечке бисквита в нескольких формах не следует ставить их в духовке близко один к другому, так как один бок бисквита может оказаться горелым, другой — сырым. Если верх бисквита подгорает, надо накрыть его сложенной в 2-4 слоя бумагой, намоченной в воде.

Выпеченный бисквит охлаждают и осторожно вынимают из формы. Для этого тонким ножом обводят по внутренним стенкам формы. Отделив бисквит от стенок



формы, перевертывают форму вверх дном, несколько приподнимают и бисквит выходит из формы. Следует очистить бисквит от бумаги и от подгоревших мест теркой или ножом. Теплый бисквит при резке мнется, поэтому после выпечки необходимо обеспечить ему выстойку не менее 4 ч. А если изделие предполагается промочить ароматизированным сахарным сиропом — то не менее 7 ч, иначе, впитав сироп, он будет разваливаться.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНОГО ТЕСТА БЕЗ ПОДОГРЕВА

Белки отделяют от желтков. Венчиком растирают желтки с сахаром ( $\frac{3}{4}$  нормы) до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбивают массу до увеличения ее объема в 2-3 раза. В другой посуде на холоде (на льду, снегу, в тазу с холодной водой) взбивают венчиком белки до увеличения объема в 4-5 раз, в конце взбивания постепенно добавляют сахар ( $\frac{1}{4}$  нормы).

Взбитые с сахаром желтки смешивают с  $\frac{1}{3}$  частью взбитых белков, затем добавляют муку и смесь слегка перемешивают. После этого добавляют остальную часть взбитых белков и смесь перемешивают до образования однородного теста.

### ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ БИСКВИТНОГО ТЕСТА

Рецептура бисквитного теста с подогревом

Продукты	Количество			
Яйца, шт.	3	6	9	12
Сахарный песок, ст. ложки	3	6	9	12
Мука пшеничная, ст. ложки	2	4	6	8
Выход выпеченных изделий, г	200	400	600	800



### Рецептура бисквитного теста без подогрева

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, ст. ложки	2	4	6	8
Сахарный песок, ст. ложки	2	4	6	8
Яичный желток, шт.	3	6	9	15
Яичный белок, шт.	4	8	12	20
Выход выпеченных изделий, г	200	400	600	800

## ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Заварное тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц.

В процессе выпечки происходит интенсивное испарение влаги — и внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремом или начинками.

Для получения изделий хорошего качества необходимо точно соблюдать все указания по замесу и выпечке изделий.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

В кастрюлю наливают молоко или воду, добавляют соль и масло, размешивают, доводят до кипения и в кипящую смесь постепенно засыпают отмеренную и просеянную муку. На слабом огне быстро перемешивают смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки, а затем нагревают в течение 1-2 мин.

Снимают заваренную массу с огня, охлаждают ее до 70-80 °С и, помешивая, постепенно добавляют яйца. При этом массу нужно не взбивать, а только перемешивать до получения однородного теста без комочков. Если



яйца крупные, надо брать на одно яйцо меньше, чем предусмотрено рецептурой. Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу.

Приготовленное тесто кладут в бумажный корнетик или отсадочный мешочек с металлической трубочкой диаметром 10-15 мм и отсаживают на противень всевозможные фигуры.

Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира. На жирно смазанном противне донышки изделий получаются рваными. Если же противень совсем сухой, изделия прилипают к нему и после выпечки их надо срезать ножом.

Заварные изделия нужно выпекать 30-40 мин при температуре 180-200 °С. При более высокой температуре получаются изделия большого объема с рваной поверхностью, при низкой температуре — с плохим подъемом. Нормальное тесто после отсадки на противне слегка расплывается, хорошо поднимается, внутри изделий из этого теста образуются большие полости. Густое тесто плохо поднимается. Из жидкого теста получаются расплывчатые изделия. Если тесто получилось жидким, нужно вновь приготовить более густое тесто и добавить к нему жидкое.

Если изделие садится во время выпечки, значит, тесто слишком долго взбивали. Если опадает после выпечки — значит, его рано вынули из печи. Если у изделия концы загибаются вверх, очевидно, печь была мало нагрета. Если же получается мягким, зеленоватого цвета — недостаточно была нагрета печь.

### Рецептура заварного теста

Продукты	Количество			
Мука, чайные стаканы	1/2	1	1 1/2	2
Масло или маргарин, г	40	80	120	160



Яйцо, шт.	3	6	9	12
Соль, чайные ложки	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Вода или молоко, граненые стаканы	$\frac{1}{3}$	$\frac{2}{3}$	1	$1\frac{1}{3}$
Выход выпеченной заготовки, г	185	370	555	740

## БЕЛКОВОЕ ТЕСТО

Белковое тесто готовят из яичных белков в смеси с сахаром, поэтому это не совсем обычное тесто, а, скорее, воздушная масса. Из пряностей и приправ используют ванилин, какао, растворимый кофе, орехи, миндаль и т. п.

### ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ БЕЛКОВОГО ТЕСТА

*5 яичных белков, немного соли, 250 г сахара, ванилин или ванильный сахар.*

*5 яичных белков, немного соли, 100 г сахара, 150 г сахарной пудры, немного ванилина и тертой лимонной цедры.*

Яичные белки осторожно отделить от желтков. Посуда для взбивания и венчик должны быть чистыми и сухими. Белок слегка посолить, быстро взбить в крепкую пену, добавить  $\frac{1}{3}$  сахара и взбивать еще несколько минут. Затем, слабо помешивая, положить оставшийся сахар и приправы. Сахарную пудру лучше подсеять предварительно.

Полученную массу отсадить из корнетика или шприца либо выложить двумя ложками в виде лепешек желаемой формы и размеров на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой или выстланный пергаментной бу-



магой. Выпекать сразу в духовке со слабым жаром (100–110 °С) до тех пор, пока пирожные не просушатся и станут легкими и светло-желтыми. В зависимости от толщины лепешек на это уходит от 1 до 3 ч. Во время выпечки дверцу духовки можно слегка приоткрыть, чтобы скорее выделилась влага. Непропекшиеся пирожные вязкие, опадают и их нельзя хранить.

## СЛАДКОЕ ТЕСТО НА СОДЕ И СМЕТАНЕ

Рецептура сладкого теста на соде и сметане

Продукты	Количество			
	1	2	3	4
Мука пшеничная, чайные стаканы				
Сахарный песок, чайные стаканы	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1
Масло или маргарин, г	25–50	50–100	75–150	100–200
Яйцо, шт.	0– $\frac{1}{2}$	0–1	0– $1\frac{1}{2}$	0–2
Сметана (густая), столовые ложки	2	4	6	8
Соль, чайные ложки	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Сода, чайные ложки	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Выход испеченного изделия, г	250	500	750	1000

Муку перемешивают с содой и просеивают. Сметану, яйца, сахар и соль перемешивают до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин сбивают в посуде деревянной лопаточкой в течение 5–8 мин, постепенно добавляют смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро — в течение 20–30 сек — замешивают тесто. Кислота в сметане, соприкасаясь с содой,



образует углекислый газ, который при длительном вымешивании улетучивается, отчего изделие получается плотным, неразрыхленным. Вместо сметаны можно добавить простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт.

## НЕСЛАДКОЕ ПИРОЖКОВОЕ ТЕСТО НА СОДЕ

### Рецептура несладкого пирожкового теста на соде

Продукты	Количество			
	1	2	3	4
Мука пшеничная, чайные стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок, чайные ложки	1	2	3	4
Масло или маргарин, г	25–50	50–100	75–150	100–200
Сметана (густая), столовые ложки	3	6	9	12
Соль, чайные ложки	1/8	1/4	1/3	1/2
Сода, чайные ложки	1/8	1/4	1/3	1/2
Выход выпеченных изделий, г	250	500	750	1000

Тесто готовят так, как указано в предыдущем рецепте.

## ЛАПШОВОЕ ТЕСТО

### Рецептура лапшового теста

Продукты	Количество			
	1	2	3	4
Мука пшеничная, чайные стаканы	1	2	3	4



Сахарная пудра, чайные ложки	0–1/2	0–1	0–1 1/2	0–2
Яйцо, шт.	0–1/2	0–1	0–1 1/2	0–2
Соль, чайные ложки	1/8	1/4	1/3	1/2
Вода, чайные стаканы	1/4	1/2	3/4	1
Выход выпеченных изделий, г	180	360	540	720

В посуду налить воду, растворить в ней сахар, соль, яйцо и быстро перемешать с просеянной мукой до получения однородного крутого теста. Через час тесто раскатать в тонкий пласт.

## МАСЛЯНОЕ БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Масляный бисквит отличается от обычного бисквита способом приготовления и тем, что в состав его, кроме муки, сахара и яиц, входит большое количество масла. Поэтому масляный бисквит имеет более плотный мякиш. Из масляного бисквита готовят торты и пирожные, а главным образом — кексы, изделия, характеризующиеся большой сдобностью.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАСЛЯНОГО БИСКВИТА

#### Рецептура масляного бисквита

Продукты	Количество			
	3	6	9	12
Яйца, шт.	3	6	9	12
Мука, столовые ложки	2	4	6	8
Сахарный песок, ст. ложки	3	6	9	12
Масло сливочное, г	35	70	100	135
Крахмал, чайные ложки	1	2	3	4
Выход выпеченной заготовки, г	225	450	675	900

Крахмал можно заменить пшеничной мукой. Масло с сахаром взбивают лопаточкой до образования массы



белого цвета, затем, продолжая взбивание, добавляют в три-пять приемов желтки.

В отдельной кастрюле взбивают охлажденные белки так, чтобы они держались на поднятом венчике.

Половину взбитых белков перекладывают в массу из масла, сахара и желтков и слегка перемешивают, затем добавляют муку и остальные белки и замешивают однородное тесто.

Выпекают масляный бисквит в любых, не очень больших формах, на сковороде, противне.

Формы следует смазать изнутри разогретым маслом, обсыпать мукой или мелко нарубленным миндалем (орехами) и наполнить тестом до  $\frac{3}{4}$  их высоты. Толщина размазки теста для пластов не должна превышать 5–7 мм.

Тонкие размазки быстро пропекаются, и тесто в них не оседает. Круг с тестом кладут на противень.

Размазки тоньше 10 мм и мелкие изделия выпекают 10–20 мин при температуре 200–220 °С, а крупные — 35–50 мин и более при температуре 190–200 °С.

Во время выпечки, особенно вначале, нужно как можно меньше подвергать бисквит механическому воздействию, иначе он осядет и будет сырым. Готовность масляного бисквита при выпечке определяют так же, как и готовность обычного бисквита.

## КУКУРУЗНОЕ ТЕСТО

Кукурузная мука не содержит белкового вещества, как пшеничная, поэтому ее невозможно разрыхлить ни дрожжами, ни содой, ни взбиванием. Чтобы тесто разрыхлить, в него частично добавляют пшеничную муку или заваривают часть кукурузной муки кипятком, отчего тесто делается клейким и поддается разрыхлению.

## Начинки, кремы, глазурь

Пироги, пирожки, кулебяки, ватрушки и другие мучные изделия готовят с разнообразными начинками.

Начинки являются, как правило, скоропортящимися заготовками, поэтому их нельзя готовить заранее.

Начинки должны быть вкусными и сочными. Вкус начинки зависит не только от выбора продуктов, но и от способа приготовления.

Так, мясо и рыба в жареном виде вкуснее, чем в вареном. Пережаренный и недожаренный лук неприятен на вкус, а лук, поджаренный до золотистого цвета, имеет сильный и приятный аромат.

Сырая мука, добавленная в начинку, делает ее невкусной, а мука, предварительно поджаренная в жире, приобретает приятный вкус, напоминающий вкус каленых орехов.

## НАЧИНКИ ИЗ РЫБЫ

### НАЧИНКА ИЗ ЖАРЕНОЙ РЫБЫ

800 г филе рыбы,  $\frac{1}{4}$  стакана растительного масла, 150 г лука, 4 яйца, зелень петрушки, соль.

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле.





Лук мелко нарезать и, слегка спассеровав, смешать с рыбой, добавить мелко нарезанные яйца, зелень петрушки, перец черный молотый, соль, перемешать.

### НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ И КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

*350 г рыбы, 650 г квашеной капусты, по 80 г сливочного масла и лука, лавровый лист, перец, соль.*

Лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле. Положить в посуду квашеную капусту, добавить обжаренный лук, перец черный горошком, лавровый лист, влить немного воды или бульона, накрыть крышкой и тушить до готовности, помешивая. Нарезать тонкими ломтиками рыбу (кости вынуть), слегка посолить и обжарить. Выкладывать на тесто слой капусты, слой рыбы, слой капусты.

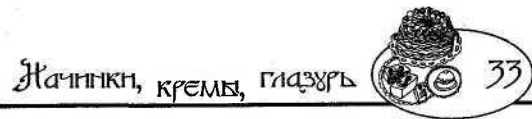
### НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ

*1100 г филе рыбы, 120 г лука, 1 ст. ложка муки, 100 г маргарина или масла растительного, зелень петрушки, перец, соль.*

Филе рыбы нарезать на куски, припустить и измельчить, добавить мелко нарезанный пассерованный лук, зелень петрушки, перец черный молотый, соль, перемешать.

### НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ И РИСА

*800 г филе рыбы, 100 г маргарина столового, 100 г риса, 1 чайная ложка муки, 40 г лука, перец, соль, укроп.*



Филе рыбы нарезать кусками, положить в смазанный жиром сотейник, влить немного воды или бульона, посолить и припустить. Готовую рыбу не очень мелко нарезать, положить в посуду с растопленным жиром, добавить отваренный рассыпчатый рис, немного белого соуса, сваренного на бульоне, полученном от припускания рыбы, соль, перец, мелко нарезанный укроп или зелень петрушки, пассерованный лук. Перемешать и охладить.

### НАЧИНКА ИЗ ТРЕСКИ И СОЛЕНОЙ СКУМБРИИ

*600 г филе трески, 150 г филе скумбрии соленой, 250 г лука, по 1/3 стакана масла растительного и сливочного, 8 яиц, перец черный молотый, соль.*

Отваренное филе трески и мелко нарезанный лук, обжаренный на масле, измельчить на мясорубке, добавить рубленые яйца, растопленное сливочное масло, перец, соль, перемешать. На подготовленное для пирогов тесто положить начинку, сверху — нарезанное кусочками филе соленой скумбрии.

### НАЧИНКА ИЗ НАЛИМЬЕЙ ПЕЧЕНИ

*500 г налимьей печени, 300 г белого соуса, 200 г шампиньонов, 40 г зелени укропа или петрушки, 1/2 мускатного ореха, 1/4 стакана масла растительного.*

Печень отварить в небольшом количестве воды, нарезать ломтиками, добавить белый соус, шампиньоны, мелко нарезанную зелень. Сварить, добавить перец, мускатный орех, перемешать.



## НАЧИНКИ ИЗ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

### НАЧИНКА ИЗ МЯСА

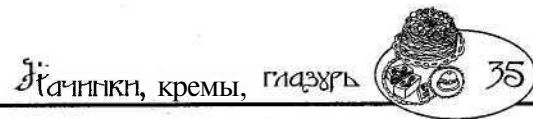
*Для начинки: 300 г мяса без костей, 1 луковица, 1 чайная ложка муки, 2 ст. ложки жира, лавровый лист, соль, зелень, перец по вкусу.*

*Первый способ.* Мякоть вымытой сырой говядины (баранины, телятины или нежирной свинины) нарезать на кусочки весом по 30-40 г и обжарить в жире; затем положить обжаренные кусочки мяса в кастрюлю, добавить соль, зелень, перец горошком, лавровый лист и воду или бульон до уровня мяса, накрыть крышкой и тушить 1-1,5 часа, пока мясо не станет мягким. Подготовленное таким образом мясо пропустить через мясорубку.

Жир, в котором жарилось мясо, использовать для жаренья лука. Когда лук обжарится до розового цвета, добавить муку и продолжать жарить до светло-коричневого цвета. Развести полученную мучную пассеровку бульоном, в котором тушилось мясо, предварительно процедив бульон сквозь сито или через марлю; добавить зелень и измельченное мясо, перемешать и посолить по вкусу.

*Второй способ.* Мякоть мяса промыть, пропустить через мясорубку, положить на смазанный маслом противень и обжарить на плите или в духовом шкафу до мягкости, но ни в коем случае не засушивая мясо; затем еще раз пропустить через мясорубку. Мелко нарубленный лук и муку поджарить на сковороде с жиром и развести бульоном, добавить соль, перец молотый, мелко нашинкованную петрушку и все перемешать.

*Третий способ.* Отварить мясо, пропустить его через мясорубку и соединить с соусом для фарша.



### НАЧИНКА ИЗ ДИЧИ ИЛИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

*Для 250 г начинки: 400 г дичи или домашней птицы потрошенной, 1 ст. ложка жира, 1 чайная ложка муки, 1/2 стакана молока, 1/2 чайной ложки соли, зелень по вкусу.*

Дичь или домашнюю птицу зажарить или сварить до готовности (готовность определяют проколом мяса ножом или вилкой в наиболее толстом месте до костей; если при этом выделяется не красный, а прозрачный водянистый сок, мясо готово). Отделить мясо от костей и мелко изрубить.

Муку с жиром немного поджарить и развести молоком; затем добавить соль, мелко нарезанную зелень по вкусу и перемешать.

### НАЧИНКА ИЗ ДИЧИ ИЛИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ С ЯЙЦОМ И РИСОМ

*Для 250 г начинки: 250 г дичи или домашней птицы потрошенной, 1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка риса, 1 яйцо, 1/4 мускатного ореха.*

Дичь или домашнюю птицу отварить или зажарить, отделить мясо от костей и мелко изрубить. Рис отварить в подсоленной воде, сваренное вкрутую яйцо нарезать на мелкие части, мускатный орех измельчить; затем перемешать все продукты.



### НАЧИНКА ИЗ ЛИВЕРА

*Для 250 г начинки: 350 г ливера, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, ¼ чайной ложки муки.*

Ливер (сердце, легкое и горло) разрезать на куски весом по 30–40 г, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем мелко изрубить ножом или пропустить через мясорубку, слегка обжарить с луком и заправить соусом.

Можно приготовить начинку, взяв 250 г ливера и два крутых мелко нарубленных яйца или же вместо яиц 2 ст. ложки отваренного рассыпчатого риса.

### НАЧИНКА ИЗ МОЗГОВ

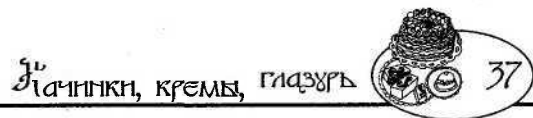
*Для 250 г начинки: 250 г мозгов, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка сметаны, 2 стакана воды, 2 ст. ложки уксуса 3%-ного, 3 лавровых листа, ½ ст. ложки соли.*

Свежие мозги замочить на 1–2 часа в холодной воде, осторожно отделить пленку, слить кровь, положить мозги в кастрюлю с подкисленной и подсоленной водой, добавить лавровый лист и варить 15–25 мин до готовности. Охлажденные мозги измельчить ножом, перемешать со сметаной и обжаренным в жире луком.

Для улучшения вкуса мозги после варки можно обжарить на сковороде с маслом, а затем изрубить и заправить сметаной и луком.

### НАЧИНКА ИЗ СВИНИНЫ

*Для 250 г начинки: 300 г свинины без костей, 2 луковицы, ¼ чайной ложки перца молотого, соль по вкусу.*



Для этого фарша можно взять: свинину свежую, соленую, копченую, шпик, ветчину, корейку, грудинку, бекон или рулет.

Продукты нужно освободить от кожи. Свежую свинину, а также очень соленую или жесткую отварить в небольшом количестве воды, нарезать на мелкие кубики, перемешать с перцем, сахаром и мелко нарезанным луком, а если нужно — посолить по вкусу. Можно добавить один яичный желток.

### НАЧИНКИ ИЗ КРУПЯНЫХ ПРОДУКТОВ

#### НАЧИНКА ИЗ РИСА

*Для 250 г начинки: 3 ст. ложки риса, 2 ст. ложки жира, 3 стакана воды для варки, 1 чайная ложка соли.*

Рис перебрать, удалив посторонние примеси и плохие зерна, промыть несколько раз до исчезновения мути, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности рассыпчатой каши; затем откинуть на сито или дуршлаг, облить горячей водой, дать воде стечь, высыпать в кастрюлю, добавить жир и соль по вкусу.

Вместо 3 ст. ложек риса можно взять только 2 ст. ложки и добавить 1 или 2 крутых яйца, мелко нарубив их, либо добавить 2 ст. ложки изюма и 1 ст. ложку сахара.

#### НАЧИНКА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ

*Для 300 г начинки: ½ стакана гречневой крупы, ¾ стакана воды для варки, 2 ст. ложки жира, 1 луковица, ½ чайной ложки соли.*



Крупу перебрать, положить на сухую сковороду и обжарить на плите или в духовом шкафу до коричневого цвета.

Воду посолить, довести до кипения и всыпать в нее поджаренную крупу. Поставить кастрюлю с кашей, плотно закрытую крышкой, в сотейник с водой на плиту или в духовой шкаф и через 3 ч добавить в кашу поджаренный в жире мелко нарезанный лук. Вместо лука можно взять крутое яйцо.

### НАЧИНКА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ С ПЕЧЕНКОЙ

*Для 300 г начинки: ¼ стакана гречневой крупы, ⅓ стакана воды для варки, 2 ст. ложки жира, 150 г печенки, 1 луковица, ½ чайной ложки соли, перец молотый по вкусу.*

Приготовить гречневую кашу, как описано выше. Печенку промыть, удалить пленку и желчные протоки, нарезать ломтиками и обжарить в жире до исчезновения красноты; затем измельчить печенку, соединить ее с мелко нарезанным и обжаренным луком. Добавить соль и молотый перец и, соединив все продукты, перемешать их.

### НАЧИНКА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ СО ШПИКОМ И ЯЙЦАМИ

*Для 250 г начинки: ¼ стакана гречневой крупы, ⅓ стакана воды для варки, 100 г шпика, 1 яйцо, ½ луковицы, ½ чайной ложки соли.*

Приготовить гречневую кашу. Сварить яйцо вкрутую и мелко изрубить. Нарезать мелкими кубиками шпик и



обжарить его на сковороде до светло-желтого цвета; затем добавить мелко нарезанный лук и все вместе обжарить до золотистого цвета, после чего соединить все продукты и перемешать.

### НАЧИНКА ИЗ ПШЕНА И ИЗЮМА

*Для 300 г начинки: ⅓ стакана пшена, ⅕ стакана воды, ½ стакана изюма, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки жира.*

Пшено перебрать, промыть несколько раз до исчезновения мути и варить в подсоленной воде 6–8 мин; затем слить воду через частое ситечко, добавить жир, сахар, промытый изюм и соль по вкусу, все перемешать и поставить на 2 ч в духовой шкаф.

### НАЧИНКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

#### НАЧИНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

*Для 300 г начинки: 400 г свежей капусты, 1 яйцо, 2 ст. ложки жира, соль по вкусу.*

Очистить капусту от испорченных листьев, удалить кочерыжку. Промыть капусту, нарезать ее, положить на противень или сковороду с жиром и обжарить на плите до полуготовности, чтобы капуста сохранила в готовых пирожках приятный хруст. Добавить рубленое яйцо и посолить по вкусу.

Можно обжарить капусту и в духовке, но при этом надо плотно накрыть сковороду крышкой и поставить ее на нижнюю полку. Если капуста горчит, после нарезки нужно опустить ее на 1–2 мин в кипяток, откинуть на сито и после этого жарить.



### НАЧИНКА ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

*Для 250 г начинки: 1 стакан квашеной капусты, 2 ст. ложки жира, 1 луковица, соль, сахар по вкусу.*

Квашеную капусту промыть в теплой воде и ошпарить для удаления лишней кислоты. Затем перебрать капусту, нарубить, положить в кастрюлю, добавить жир и поджаренный лук и, помешивая, тушить до готовности. По желанию можно добавить немного сахара, соли, мелко нарезанной зелени или измельченное крутое яйцо.

### НАЧИНКА ИЗ МОРКОВИ

*Для 250 г начинки: 250 г моркови, 1 яйцо, 1 ст. ложка жира, 1 чайная ложка сахара, соль.*

Очищенную морковь нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю, налить воды так, чтобы она покрывала морковь, посолить по вкусу, накрыть крышкой и варить 20-30 мин до размягчения. Затем слить воду, морковь мелко нарубить или пропустить через мясорубку и перемешать с маслом, мелко нарубленным крутым яйцом, сахаром и солью (по вкусу).

### НАЧИНКА ИЗ МОРКОВИ СО СМЕТАНОЙ

*Для 250 г начинки: 200 г моркови, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, 3 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сметаны, 1/2 чайной ложки сахара, соль.*

Очищенную морковь мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку, обжарить в жире до размягчения. Слить жир и обжарить в нем муку. Немного охладив муку, развести мучную пассеровку со сметаной.



Затем соединить морковь, мелко нарубленное крутое яйцо и мучную пассеровку, добавить сахар и соль по вкусу.

### НАЧИНКА ИЗ ЛУКА РЕПЧАТОГО

*Для 300 г начинки: 200 г лука репчатого, 3 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки толченых сухарей, соль и зелень по вкусу.*

Лук мелко нарубить и обжарить в масле до золотистого цвета, снять с огня и перемешать с толчеными, слегка поджаренными белыми сухарями; затем добавить мелко нарубленные крутые яйца, зелень и соль по вкусу и влить немного бульона, чтобы начинка сделалась пластичной.

### НАЧИНКА ИЗ ЛУКА ЗЕЛЕНОГО

*Для 300 г начинки: 200 г зеленого лука, 3 яйца, 3 ст. ложки растительного или коровьего масла, 1/4 чайной ложки соли.*

Зеленый лук перебрать, нарезать, добавить соль и растительное масло, тушить в кастрюле до размягчения лука, добавить вареные мелко нарубленные яйца и все перемешать.

Можно также приготовить фарш и без тепловой обработки лука. В нарезанный лук влить горячее масло, всыпать соль, промять и перемешать ложкой; затем добавить нарубленные яйца и еще раз перемешать. Начинка при этом способе приготовления будет иметь более острый вкус.

### НАЧИНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

*700 г картофеля, 120 г лука, 1/3 стакана масла, 4 яйца, соль.*



Горячий отваренный картофель пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, масло, сырые яйца, соль и перемешать.

### НАЧИНКА ИЗ ГОРОХА ИЛИ ФАСОЛИ

*500 г гороха или фасоли, 150 г лука, 100 г маргарина, перец, соль.*

Горох или фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 5-8 ч. Воду слить, залить бобовые холодной водой (на 1 кг бобовых — 2½ л воды) и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Жидкость, оставшуюся в готовой фасоли, слить, а в горохе уварить, постоянно помешивая. Заправить мелко нарезанным пассерованным луком, перцем, солью.

### НАЧИНКА ИЗ РЕДЬКИ

*800 г редьки, 1200 г молока, 300 г лука, по ½ стакана сметаны и майонеза, 40 г жира, соль.*

Редьку натереть на крупной терке и вымочить в молоке в течение 3 ч. Молоко слить, в редьку добавить мелко нарезанный пассерованный лук, сметану, майонез, соль.

### НАЧИНКА ИЗ ГРИБОВ

*Для 250 г начинки: 400 г грибов свежих или 100 г сухих, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 чайная ложка пшеничной муки, соль, перец, зелень по вкусу.*

Промыть и очистить грибы, отварить их в подсоленной воде до готовности. Сухие грибы предварительно замочить на 3 ч в холодной воде. Затем слить воду, налить свежую и отваривать грибы. Сваренные грибы про-



пустить через мясорубку или мелко нарубить ножом и обжарить с 1 ст. ложкой жира. Из остального жира, муки и лука приготовить соус. Смешать грибы и соус, добавить мелко нарубленную зелень, соль, перец по вкусу.

Для приготовления начинки из грибов с рисом взять половинную норму грибов и добавить 3 ст. ложки отварной рассыпчатой рисовой каши.

Можно также приготовить начинку из половинной нормы грибов и одного стакана квашеной капусты.

### НАЧИНКА ИЗ ГРИБОВ СО СМЕТАНОЙ

*Для 300 г начинки: 400 г грибов свежих или 100 г сухих, ½ луковицы, 2 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка муки пшеничной, соль, перец, зелень по вкусу.*

Отварив грибы до готовности, пропустить их через мясорубку или измельчить ножом и обжарить с 1 ст. ложкой жира. Из лука, муки и жира приготовить соус, только вместо бульона или воды взять сметану, которую добавить, когда жир немного остынет. Больше соус не нагревать, так как сметана от нагрева теряет аромат. Соединить грибы с соусом и перемешать.

### НАЧИНКИ ИЗ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

#### НАЧИНКА ИЗ ТВОРОГА

*Для 300 г начинки: 1 стакан творога, 1 яйцо, 1½ ст. ложки сахарного песка, 1 чайная ложка муки, 3 г ванильного сахара, соль по вкусу.*





Протереть творог сквозь сито или пропустить через мясорубку, добавить сахар, сырое яйцо и пшеничную муку, немного обжаренную на сковороде без жира, соль и ванильный сахар. Все перемешать до получения однородной массы. В начинку можно добавить цедру от лимона или апельсина.

Можно также добавить 1 ст. ложку изюма или орехов, или миндаля, или нарезанных цукатов. В этом случае норму творога надо уменьшить до  $\frac{3}{4}$  стакана.

### НАЧИНКА ИЗ СЫРКОВОЙ МАССЫ

*Для 250 г начинки: 1 стакан сырковой массы, 1 чайная ложка муки, 1 яйцо.*

Сырковую массу размять, добавить сырое яйцо и предварительно слегка обжаренную без жира пшеничную муку, все перемешать до получения однородной массы.

### НАЧИНКА ИЗ МОЛОКА И ЯИЦ

*Для 300 г начинки:  $\frac{3}{4}$  стакана молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка муки, соль, зелень по вкусу.*

Пшеничную муку обжарить в сливочном масле до светло-желтого цвета, развести молоком, немного проварить и после охлаждения перемешать с мелко нарубленными крутыми яйцами, добавив соль и зелень по вкусу.



## НАЧИНКИ ИЗ ФРУКТОВ

### НАЧИНКА ИЗ КУРАГИ

*Для 300 г начинки:  $\frac{1}{2}$  стакана кураги, 1 стакан воды,  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка.*

*Первый способ.* Курагу перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 3 ч, затем варить в той же воде с добавлением сахара до тех пор, пока курага не превратится в пюреобразную массу.

*Второй способ.* Перебрать и промыть курагу. Налить теплой воды так, чтобы она покрыла курагу. Накрыть крышкой и оставить на 1-2 ч для набухания; затем довести до кипения, слить воду, охладить курагу, положить ее на раскатанный пласт теста и посыпать сахарным песком. Оставшуюся от кураги жидкость использовать для приготовления сладких блюд.

### НАЧИНКА ИЗ ЯБЛОК

*Для 200 г начинки: 250 г яблок свежих, 2 ст. ложки сахарного песка.*

*Первый способ.* Промыть яблоки, очистить их от кожуры, разрезать на четыре части и каждую часть на дольки, добавить сахар, помешивая, сварить почти до размягчения и немедленно охладить.

В фарш можно добавить  $\frac{1}{3}$  чайной ложки молотой корицы или цедру от одного лимона, апельсина или мандарина.

*Второй способ.* Нарезанные на дольки яблоки пересыпать сахаром и вспрыснуть коньяком (водкой), дать постоять 1-2 ч, пока они не станут мягче; затем использовать в начинку.



## НАЧИНКИ ИЗ РАЗНЫХ ПРОДУКТОВ

### НАЧИНКА ИЗ ЯИЦ

*4 яйца вкрутую, 1 луковица, 50 г сливочного масла, ¼ стакана сметаны, соль, перец черный молотый.*

Лук поджарить, смешать с мелко рубленными яйцами, добавить сметану, соль и перец по вкусу.

### НАЧИНКА ИЗ МАКА

*Для 250 г начинки: 5 ст. ложек мака, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 яйцо.*

Промыть мак в теплой воде до исчезновения песка, засыпать в кипящую воду и после того, как вода с маком закипит, вылить на чистое сито или марлю для стекания воды. Подсушить мак и истолочь его в ступке или пропустить 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой, затем добавить сахар и сырое яйцо и все хорошо перемешать.

### НАЧИНКА ИЗ МАКА С МЕДОМ

*Для 220 г начинки: 6 ст. ложек мака, 3 ст. ложки меда.*

Промыть мак в теплой воде до исчезновения песка, дать стечь воде через частое сито или марлю, положить мак в кастрюлю, добавить мед и, помешивая, варить 5-8 мин; затем охладить и использовать по назначению.



### НАЧИНКА ИЗ МИНДАЛЯ

*Для 320 г начинки: ½ стакана миндаля, ¾ стакана сахарного песка, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла сливочного, 1 ст. ложка муки.*

Ядро миндаля обжарить до желтого цвета, затем растереть в миндалетерке или несколько раз пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить сахар и яйцо, соединить с поджаренной в масле мукой и все перемешать.

### НАЧИНКА ИЗ РЕВЕНЯ

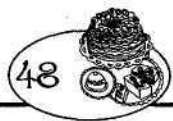
*Для 350 г начинки: 5 стеблей ревеня (около 500 г), ¾ стакана сахарного песка, ¼ чайной ложки корицы, цедра 1 лимона.*

Стебли ревеня промыть теплой водой. С утолщенных концов стеблей очистить кожицу и удалить наружные волокна. Фарш можно приготовить различными способами.

*Первый способ.* Очищенные стебли ревеня разрезать на мелкие кубики, добавить сахар, ароматические вещества и, помешивая лопаточкой, довести до кипения; затем охладить и использовать.

*Второй способ.* Нарезанный ремень перемешать с сахаром и ароматическими веществами, оставить на сутки для пропитывания сахаром, время от времени перемешивая. Затем откинуть ремень на дуршлаг или сито. Получившийся сладкий ремень использовать как начинку, а сок — для промочки изделия или желе.

*Третий способ.* Нарезанный ремень перемешать с сахаром и ароматическими веществами и без варки использовать как начинку для пирогов и пирожков.



## КРЕМЫ

Крем представляет собой пышную массу, приготовленную взбиванием масла, яиц, сливок с сахаром и другими продуктами. Крем благодаря высокой питательности, отличным вкусовым качествам и пластичности позволяет создавать украшения самых затейливых форм.

Однако наряду с достоинствами крем имеет и крупный недостаток — он скоро портится и очень чувствителен ко всякого рода бактериальным загрязнениям.

Хранят крем в холодном месте, учитывая, что при низкой температуре размножение микробов замедляется.

Бактериально загрязненный крем может быть источником заболевания и отравления. Микробы можно занести в крем с сырьем, с посуды или с рук. Крем не следует заготавливать впрок.

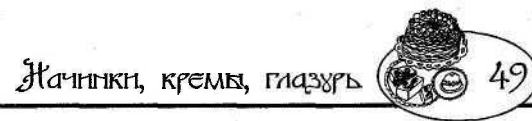
Изделия с кремом нельзя хранить более 36 ч, а с заварным кремом — более 3 ч при низкой температуре. Поэтому желательно готовить пирожные и торты с кремом незадолго до употребления.

При изготовлении крема надо соблюдать чистоту рук, посуды и инвентаря. Крем готовят только из доброкачественных и свежих продуктов.

### ОСНОВНЫЕ МАСЛЯНЫЕ КРЕМЫ

Масляные кремы наиболее распространены, они очень легко принимают различные рельефные формы и устойчиво их сохраняют.

Сливочное масло, являющееся основой масляных кремов, должно быть несоленым, незагрязненным, без посторонних привкусов и запахов. Основные кремы различны по составу продуктов, способам изготовления,



срокам хранения и вкусу. Любому из основных кремов можно придать свой особый вкус и аромат, добавив какое-либо ароматическое или вкусовое вещество.

### МАСЛЯНЫЙ КРЕМ НА СГУЩЕННОМ МОЛОКЕ

Продукты	Количество		
Масло сливочное сладкое, г	50	100	200
Молоко сгущенное, ст. ложки	2	4	8
Выход крема, г	110	220	440

Разогреть масло в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбить его металлическим венчиком или деревянной лопаточкой до получения пышной эластичной массы белого цвета. Затем, не прекращая взбивания, влить в масло небольшими порциями сгущенное молоко и взбивать в течение 10-15 мин до получения пышной однородной массы. Если сгущенное молоко засахарилось, его надо предварительно вскипятить и охладить до комнатной температуры.

### МАСЛЯНЫЙ ЯИЧНЫЙ КРЕМ (ГЛАССЕ)

Продукты	Количество		
Масло сливочное сладкое, г	50	100	200
Сахарный песок, ст. ложки	1	1	2
Яйца, шт.	½	1	2
Выход крема, г	100	200	400

В кастрюлю положить сахарный песок и яйца. Подогреть смесь до 45 градусов, взбить ее венчиком до



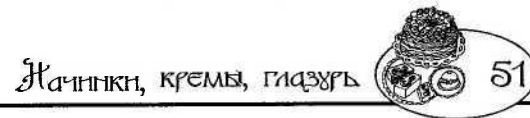
увеличения объема в 2,5-3 раза. Затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры. В отдельной кастрюле разогреть масло до консистенции густой сметаны, взбить его добела и, продолжая взбивать, постепенно влить массу из яиц с сахаром. Общую смесь взбить до образования пышного крема.

### КРЕМ БЕЛКОВЫЙ СЫРОЙ

Продукты	Количество				
Яичные белки, шт.	2	3	4	6	8
Сахарная пудра, ст. ложки	4	6	8	12	16
Разведенная лимонная кислота, капли*	3	5	6	9	12
Выход крема, г	140	210	280	420	560

Влить в кастрюлю белки, поставить на лед или в холодную воду и взбивать металлическим венчиком в течение 10-15 мин до получения густой пышной белой пены, которая должна удерживаться на поднятом венчике. Не прекращая взбивания, постепенно, небольшими порциями добавлять во взбитые белки мелкую, тщательно просеянную сахарную пудру ( $\frac{1}{3}$  порции) и продолжать взбивать еще 2-3 мин. Затем вынуть венчик, добавить остаток сахарной пудры, ароматические вещества, краски, лимонную кислоту и быстро перемешать крем. Использовать крем сразу же после изготовления, так как при хранении он теряет пышность.

\* 1 ложку кристаллической лимонной кислоты растворяют в 2 ложках горячей воды (в 1 чайной ложке раствора кислоты 50-55 капель).



## ОСНОВНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ

### КРЕМ ЗАВАРНОЙ НА ЯЙЦАХ

Продукты	Количество			
Молоко, сливки или вода, стаканы	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2
Сахарный песок, ст. ложки	2	4	6	8
Крахмал, чайные ложки	$\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	2
Яйца, шт.	$\frac{1}{2}$	3	$4\frac{1}{2}$	6
Выход крема, г	180	360	540	720

Вместо яиц можно брать удвоенное количество яичных желтков.

Положить в небольшую кастрюлю (лучше эмалированную) сахар, крахмал и вылить яйца. После 1-2-минутного размешивания добавить молоко, поставить на плиту и, помешивая деревянной лопаточкой, нагреть почти до кипения, т. е. до загустения и появления первых пузырьков. Снять с плиты и поставить крем для охлаждения.

### КРЕМ ЗАВАРНОЙ С МУКОЙ

*Для 350-400 г крема: 1 стакан молока, сливок или воды, 1 яйцо, 5 ст. ложек сахарного песка, 2 чайные ложки муки.*

Перемешать в кастрюле яйцо с мукой до исчезновения комков, добавить  $\frac{1}{4}$  часть молока, предусмотренного рецептурой, еще раз перемешать. В отдельной кастрюле вскипятить остальное молоко с сахаром, помешивая деревянной лопаткой. Кипящую молочную смесь вливать тонкой струйкой в яично-мучную массу при одновременном



размешивании лопаткой, затем общую смесь поставить на плиту и, непрерывно мешая, довести до загустения, но не кипятить.

Для улучшения вкуса и стерилизации пшеничную муку предварительно слегка обжарить на противне; можно заменить ее крахмалом (пшеничным, кукурузным, рисовым).

Сваренный крем охладить.

## СМЕТАННЫЕ И СЛИВОЧНО-СМЕТАННЫЕ КРЕМЫ

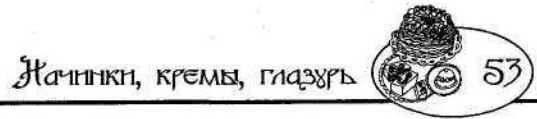
Сметана для приготовления крема должна быть свежей, без признаков брожения, без резкой кислотности. Лучше использовать сметану высшего сорта, содержащую 30% жира. Так же, как и сливки, сметану перед взбиванием надо сильно охладить, взбивать ее следует при низкой температуре воздуха.

Сметанные и сливочно-сметанные кремы нестойки при хранении, изделия с ними можно хранить не более 2—3 ч в холодном месте.

### СМЕТАННЫЙ КРЕМ

*Для 350 г крема: 1 стакан сметаны, 4 ст. ложки сахарной пудры, 5 г ванильного сахара.*

Поставить кастрюлю со сметаной в холодную воду, на лед или в снег и взбить сметану венчиком до образования густой пышной пены, которая должна удерживаться на поднятом венчике. Просеять сахарную пудру, смешать с ванильным сахаром и венчиком перемешать со взбитой сметаной.



## СЛИВОЧНО-СМЕТАННЫЙ КРЕМ

*Для 400 г крема: 1 стакан сливок 20 или 35%-ной жирности, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки сметаны 30%-ной жирности, 5 г ванильного сахара.*

Налить в кастрюлю охлажденные сливки и сметану, поставить в холодную воду, на лед или в снег и взбивать содержимое венчиком до образования густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавить просеянную смесь сахарной пудры с ванильным сахаром и перемешать.

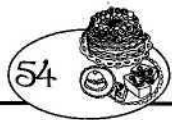
## ГЛАЗУРЬ

Даже если из простого теста нельзя сотворить торт, который бы соответствовал самым высоким требованиям кулинарного искусства, требуется совсем немного ловкости и фантазии, чтобы значительно улучшить как внешний вид, так и вкус выпечного изделия. Желаемый эффект достигается, если соблюдаются определенные принципы и указания.

- При замесе белой глазури нельзя использовать алюминиевые сосуды или ложки. Для этой цели обычно используется фарфоровая или эмалированная посуда, которая не портит цвет глазури.

- Перед тем как нанести глазурь, с поверхности выпечного изделия следует удалить кисточкой или щеточкой все имеющиеся крошки.

- Выпеченные изделия еще горячими смазывают подогретым абрикосовым мармеладом и лишь потом покрывают глазурью. Специалисты-кондитеры называют этот процесс абрикотированием: изделия приобретают особенно красивый глянец и приятный вкус.



• На большие поверхности **глазурь** лучше всего наносить широким ножом, на мелкие выпечные изделия — **кисточкой**.

• Украшения, которые состоят из глазури другого цвета, можно наносить лишь тогда, когда нижний слой глазури полностью высохнет. Самодельные кульки из пергаментной бумаги, используемые как отсадочные мешки, подходят для этой цели лучше всего.

• Глазури, приготовленные без жира, постепенно высыхают, в результате чего трескаются. Такие глазури наносят незадолго до употребления изделия в пищу.

• Оставшуюся глазурь можно некоторое время сохранять и при последующем употреблении следует лишь размешать, добавив небольшое количество жидкости.

### ГЛАЗУРЬ ПРОСТАЯ САХАРНАЯ

*1 граненый стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки воды или молока.*

Просеянную сахарную пудру постепенно смешать с очень горячей жидкостью.

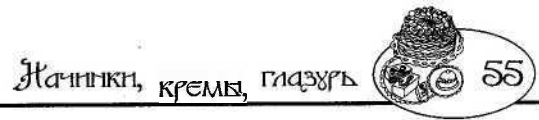
### ГЛАЗУРЬ БЕЛКОВАЯ

*1 граненый стакан сахарной пудры, 1 яичный белок, 1 ст. ложка воды или молока.*

Просеянную сахарную пудру постепенно и тщательно перемешать с остальными продуктами.

### ГЛАЗУРЬ РОМОВАЯ

*1 граненый стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки рома, коньяка или ликера.*



Просеянную сахарную пудру постепенно перемешать с жидкостью. Эта глазурь получается цветной.

### ГЛАЗУРЬ КОФЕЙНАЯ

*1 граненый стакан сахарной пудры, 2–3 ст. ложки крепкого экстракта кофе.*

Продукты как следует перемешать. Экстракт кофе должен при этом быть горячим.

### ГЛАЗУРЬ ЦВЕТНАЯ

*1 граненый стакан сахарной пудры, 2–3 ст. ложки морковного, свекольного или шпинатового сока.*

Перемешать продукты. Вместо сока можно использовать пищевые красители в соответствии с рецептом.

### ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ

*1 граненый стакан сахарной пудры, 2 ст. ложки какао-порошка, 3–4 ст. ложки воды.*

Просеять вместе сахарную пудру и какао-порошок и постепенно всыпать, помешивая, в горячую воду.

### ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ МАСЛЯНАЯ

*1 граненый стакан сахарной пудры, 2 ст. ложки какао-порошка, 3 ст. ложки воды, 20 г сливочного масла.*

Просеять вместе сахарную пудру и какао-порошок, смешать, вначале с горячей водой, а затем с растопленным сливочным маслом.





## ГЛАЗУРЬ ЛИМОННАЯ

*1 граненый стакан сахарной пудры, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла.*

Просеянную сахарную пудру смешать с лимонным соком и подогретым сливочным маслом. Вместо лимонного сока можно применять другой фруктовый сок или фруктовый сироп.

## Масса продуктов в определенных объемах

Так как в домашних условиях не всегда имеются весы, в рецептах приводится дозировка продуктов чайным и граненым стаканами, столовой и чайной ложками. Ниже указана приблизительная масса некоторых продуктов в этих объемах. Желательно, пользуясь весами или мензуркой, вымерить вместимость стаканов и ложек. Как видно из таблицы, в *чайном стакане* должно быть 250 г (мл), в *граненом* — 200 г, в столовой ложке — 18 г, в чайной — 5 г воды. Надо подобрать посуду такой вместимости, которая будет служить постоянной меркой для всех продуктов.

Жидкими продуктами (молоко, растительное масло) стакан и ложку нужно заполнять полностью.

Вязкие продукты (сметана, сгущенное молоко и пр.) следует накладывать в стакан и зачерпывать ложкой так, чтобы образовалась «горка».

То же относится и к сыпучим продуктам. Муку в стакан необходимо насыпать, так как при зачерпывании ее стаканом будут образовываться пустоты вдоль стенок вследствие оставшегося в нем воздуха.



Заполнять посуду сыпучими продуктами надо не утрясая и не утрясая, а также не разрыхляя предварительно. Особенно это относится к муке. Так, мука в нормально заполненном с «горкой» чайном стакане весит 160 г, а утрамбованная — до 210 г, предварительно же просеянная — только 125 г. Вследствие этого сыпучие продукты нужно отмеривать для приготовления изделий в непросеянном виде, а после этого просеивать.

В рецептах используют сокращение, т. е. пишется не «чайный стакан», а «стакан»; если же имеется в виду *граненый*, то пишется «*граненый стакан*».

При отклонении влажности и Состояния продукта от нормы масса его в том же объеме изменяется. Так, бродящая сметана легче свежей, небродившей; сахар и соль повышенной влажности тяжелее нормальных.

#### Масса (граммов) в единице продукта

Продукт	Вес (г)
Сахар пиленый (куски)	9
Яйцо без скорлупы	43
Белок из яйца	23
Желток из яйца	20

#### Число единиц продукта в чайном стакане

Продукт	Кол-во (шт.)
Сахар пиленый (куски)	22
Яйца без скорлупы	6
Белки из яиц	11
Желтки из яиц	12



#### Масса продукта, г

Наименование продукта, г	В стакане		В ложке	
	чайном	граненном	столовой	чайной
Вода	250	200	18	5
Арахис очищенный	175	140	25	8
Варенье	330	270	50	17
Вишня свежая	190	150	30	—
Желатин в порошке	0	0	15	5
Изюм	190	155	25	7
Какао-порошок	—	—	25	9
Кислота лимонная (кристаллическая)	—	—	25	8
Клубника свежая	150	120	25	—
Корица молотая	—	—	20	8
Кофе молотый	—	—	20	7
Крупа гречневая	210	165	25	7
Кукурузная мука	160	130	30	10
Ликер	—	—	20	7
Мак	—	135	18	5
Малина свежая	140	110	20	—
Маргарин растопленный	230	180	15	4
Масло животное растопленное	240	185	17	5
Масло растительное	240	190	17	5
Миндаль (ядро)	160	130	30	10
Молоко сгущенное			30	12
Молоко сухое	120	100	20	5
Молоко цельное	255	204	18	5
Мука картофельная	180	150	30	10
Мука пшеничная первого сорта	160	130	30	10
Орех фундук (ядро)	170	130	30	10
Перец молотый	—	—	—	5
Пюре земляничное и др.	350	290	50	17

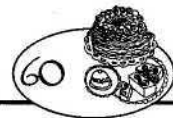


Рис	240	180	30	10
Саго	180	160	20	6
Сахар пилёный	200	140	—	—
Сахарный песок	230	180	25	10
Сахарная пудра	<b>180</b>	140	25	10
Сливки	250	200	14	5
Сметана	250	210	25	10
Сода питьевая	—	—	28	12
Соль	—	—	30	10
Сухари молотые	130	100	10	5
Уксус	—	—	15	5
Хлопья кукурузные	50	40	7	2
Хлопья овсяные	100	80	14	4
Хлопья пшеничные	60	50	9	2
Черная смородина	180	130	30	—
Яичный порошок	100	80	25	10

Показанные в рецептах книги выходы заготовок и готовых изделий из сырья следует считать ориентировочными. Колебания в выходах будут зависеть от влажности и других показателей качества продуктов и изделий, от потерь в процессе изготовления и от точности количества используемых продуктов.

Рекомендуется строго придерживаться данной таблицы, соблюдать установленную рецептами дозировку сырья и заготовок и выполнять предложенные способы изготовления, что гарантирует высокое качество изделий.

# ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



### **КУКУРУЗНЫЙ ТОРТ СО СЛИВОВЫМ ПОВИДЛОМ «ГУЦУЛОЧКА»**

*Тесто: 150 г сливочного масла, ½ стакана сахара, 10 яиц, 150 г молотого ядра грецкого ореха, 10 чайных ложек просеянной кукурузной муки, тертая цедра одного лимона.*

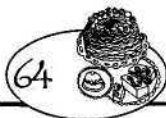
*Начинка: сливовое повидло и лимонный сок.*

Сливочное масло растереть до образования пенообразной массы, добавить к ней сахар, желтки, тертую лимонную цедру и хорошо все это растереть. Затем добавить крепкую пену из взбитых яичных белков, домешать молотый орех и кукурузную муку. Еще раз хорошо вымешать и выпечь в духовке в смазанной сливочным маслом и посыпанной сухарями форме для тортов 2 одинаковых коржа. Печь следует в подогретой заранее духовке при умеренной температуре в течение 45-50 мин. Остывшие коржи смазать сливовым повидлом, соединить их и оформить поверхность любым орнаментом из крема по вкусу.

### **ПЕСОЧНЫЙ ТОРТ С КРЕМОМ И ФРУКТАМИ**

*Тесто: 2 стакана муки, ½ стакана сахара, 200 г масла, 2 яйца.*

*Крем: 200 г сливочного масла, 8 ст. ложек сгущенного молока, 1 стакан свежих или консервированных фруктов.*



Масло, сахар и яйца размешайте в кастрюле до получения однородной массы, всыпьте муку и замесите тесто, охладите 30 мин. Из готового теста раскатайте 3 квадратные лепешки толщиной 0,5 см. Выпекайте лепешки 15 мин при 250 °С на противне, смазанном жиром и слегка посыпанном мукой.

**Крем.** Масло взбейте со сгущенным молоком до получения пышной белой массы. Остывшие лепешки смажьте приготовленным кремом и сложите одну на другую. Верх и бока торта покройте тонким слоем крема, украсьте фруктами.

### ТОРТ «АЛЕНУШКА»

*Тесто:* 1 стакан сахара, ½ стакана сметаны, 100 г масла, 2 желтка, ¼ чайной ложки соли, ¼ чайной ложки соды, 4 стакана муки, ванильный сахар.

*Крем:* 2 белка, 3 чайные ложки сахара.

*Начинка:* малиновое, клубничное, клюквенное или брусничное варенье.

Сметану, сахар, сливочное масло, желтки, соль и соду, ванильный сахар и муку смешать осторожно до состояния мелкой крошки. Половину теста насыпать на сухой противень слоем в 1 см. Сверху положить начинку: малиновое, клубничное, клюквенное или брусничное варенье, тертые яблоки с сахаром, промолотый через мясорубку изюм или чернослив без косточек, а можно и всего этого взять понемногу. Сверху накрыть оставшимся тестом. Печь также в нежаркой духовке 30 мин. Пока торт в печи, взбить оставшиеся белки в крепкую пену, добавить постепенно 3 чайные ложки сахара. Готовый торт быстро покрыть взбитыми белками и еще раз поставить в духовку, пока они не зарумянятся.



### ТОРТ «СТЕПКА-РАСТРЕПКА»

*Тесто:* 2 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 1 чайная ложка уксусной эссенции, ¼ стакана воды, щепотка соли.

*Крем:* ¼ стакана пшеничной муки, ½ стакана сахара, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 г ванилина.

Ножом порубите масло с мукой. Не переставая рубить, влейте воду, смешанную с солью и уксусом. Полученное тесто осторожно скатайте в колбасообразную форму и выставьте на холод на 20 мин. Затем разделите тесто на 10 кусочков, каждый из которых раскатайте в тонкую лепешку, как для лапши, часто наколите ножом и выпекайте на сухом противне до золотистого цвета. Выпеченные лепешки остудите, смажьте кремом, сложите одну на другую. Последнюю лепешку раскрошите для посыпки верха торта.

**Крем.** Яйцо разотрите с сахаром, добавьте ванилин, муку, залейте смесь теплым молоком. Варите, непрерывно помешивая, до загустения.

### СМЕТАННЫЙ ТОРТ С МЕДОМ

*Тесто:* 1 стакан толченых грецких орехов, 100 г меда, 3 яйца, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана муки, 1 чайная ложка соды, гашенной уксусом, 1 чайная ложка воды.

*Крем:* 2 банки сметаны, 1 стакан сахара, по желанию — орехи.

Мед растопить. Взбить яйца с сахаром и влить мед, добавить орехи, соду, муку. Испечь три коржа до золотисто-коричневого цвета. Остудить и смазать сметанным кремом.



### МАКОВЫЙ ТОРТ

*120 г сливочного масла, 4 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 граненый стакан очищенного молотого миндаля, 1 стакан молотого мака, немного порошка для печенья, повидло или джем из красной смородины, сахарная глазурь.*

Сливочное масло растереть с порошком для печенья, добавить к нему яичные желтки, сахар, миндаль, мак и крепкую пену из яичных белков. Все хорошо вымесить до образования однородной массы.

Тесто выложить в форму для выпечки тортов, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекать при средней температуре.

Верх торта покрыть слоем повидла или джема из красной смородины. Весь торт заглазуровать сахарной глазурью.

### ТОРТ «АНЕЧКА»

**Тесто:** *1  $\frac{1}{2}$  граненых стакана муки пшеничной высшего сорта, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки натурального меда, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки сметаны, 0,5 чайной ложки пищевой соды, 1 ст. ложка кефира, 0,5 стакана грецких орехов.*

**Крем:**  *$\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 граненый стакан сметаны, 1 ст. ложка какао-порошка, щепотка ванилина.*

**Помада:**  *$\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 граненый стакан сметаны.*

Сливочное масло растирают со стаканом сахара, яйцом, медом, добавляют сметану, соду, погашенную кефиром, все хорошо перемешивают, вносят муку, сме-



шанную с измельченными орехами, и замешивают тесто. Последнее делят на 3 части, раскатывают в пласты толщиной до 1 см и выпекают на листах, смазанных жиром, при температуре 200–220 °С в течение 10–15 мин. Выпеченные пласты охлаждают, подравнивают и соединяют сметанным кремом, поверхность обливают сметанной помадой.

### ТОРТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

*4 картофелины, 4 яйца (желток), 12 яиц (белок), 1  $\frac{1}{4}$  стакана сахара, 1 лимон,  $\frac{1}{2}$  стакана миндаля сладкого, миндаль горький, 3 ст. ложки крахмала.*

Желтки отделить от белков и хорошо взбить с сахаром. Когда масса станет воздушной и увеличится в объеме, добавить тертую цедру, очищенный и измельченный сладкий и горький миндаль. Массу вымешивать минут 45, постепенно добавляя вареный протертый картофель, крахмал и взбитые белки. Затем выложить массу в форму и выпечь в духовке при умеренной температуре (около часа).

### ТОРТ «КИЕВСКИЙ»

**Тесто:** *10 яиц, 150 г орехов, 2 ст. ложки муки, сахар.*

**Крем:** *250 г сгущенного молока,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, 1 стакан масла сливочного, 2 ч. л. какао, 10 г коньяка или вина,  $\frac{1}{4}$  пачки ванильного сахара.*

Торт состоит из двух белково-ореховых лепешек-заготовок, крема.

Для приготовления заготовок расколоть яйца, отделяя белок от желтка. Посуду с белками поставить на



сутки выстояться, чтобы белки потом лучше взбивались. На следующий день раздробить и поджарить на небольшом огне орехи арахиса (или фундук) до светло-коричневой окраски. В эмалированной посуде взбивать (не менее 25 мин) выстоявшиеся белки, пока не получится пышная белая масса. Всыпать в массу остывшие орехи, сахарный песок и муку. Быстро и осторожно перемешать.

На двух металлических листах расстелить пергаментную бумагу, положить получившуюся массу и разравнивать ножом. Пока не получатся две лепешки диаметром примерно 24 см и толщиной 1 см. Поставить листы в духовку и держать там не менее 2 ч при температуре 100 °С. Затем остужать 4-5 ч.

Для приготовления крема сгущенное молоко и воду смешать и довести на медленном огне до кипения, затем охладить. Мягкое сливочное масло взбивать 15 мин, а **затем** еще 15 мин, непрерывно добавляя охлажденную смесь сгущенного молока с водой. Отделить примерно 100 г крема, в остальную часть добавить 15 г коньяка или вина, четверть порошка ванильного сахара и взбивать, пока не получится однородная масса.

Приготовление торта. Осторожно отделить от лепешек бумагу (можно ее для этого смочить теплой водой) и подровнять ножом их края. Выложить на лепешку и размазать 150 г коричневого крема, сверху накрыть второй лепешкой, верх смазать оставшимся кремом, им же смазать бока и посыпать раздробленной крошкой. Поверхность должна быть блестящей и гладкой. Чтобы добиться этого, крем надо разравнивать ножом, нагретым в теплой воде. Торт украшается белым кремом, шоколадными конфетами, цукатами, мармеладом. Готовый торт перед подачей к столу на 6-8 ч помещается в холодное место. Режется острым ножом, нагретым в горячей воде.



## ПАСХАЛЬНЫЙ ТОРТ

*1 стакан муки, по 200 г сливочного масла и сахара, 7 яиц, 150 г шоколада, 150 г ядер грецких орехов.*

Разогретый шоколад растирают с маслом, сахаром и желтками. Белки взбивают в пену, добавляют муку, дробленые орехи. Белковую массу осторожно смешивают с масляной массой.

Пекут 1 ч в духовке на слабом огне.

## ОРЕХОВЫЙ ТОРТ С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ (Югославия)

*10 яиц, 1 стакан сахара, 250 г молотых орехов, 4 ст. ложки сухарей из булки, ½ палочки ванили.*

Желтки растереть с сахаром полчаса, добавить орехи, молотые сухари и совсем мелко толченную ваниль и **все хорошо смешать**. **Затем** добавить хорошо взбитые белки, осторожно смешивая их с полученной массой. Форму для торта смазать сливочным маслом, посыпать **мукой**, вылить в нее тесто и при умеренной температуре выпекать 35-40 минут. **Готовый** торт охладить, разрезать по горизонтали на две одинаковые части, наполнить кремом и намазать сверху и с боков, посыпать молотыми орехами.

*Крем: 150 г сливочного масла, % граненого стакана сахара, 1 ложечка крепкого черного кофе или 3 ложечки кофейного экстракта.*

Масло хорошо растереть с сахаром, затем постепенно вливать в него кофе, непрерывно помешивая, пока масло не впитает жидкость.

Торт можно украсить сверху консервированными черешнями или засахаренными фруктами.



### ЧЕРНЫЙ ОРЕХОВЫЙ ТОРТ (Югославия)

*8 яиц, 1 стакан сахара, 250 г молотых грецких орехов, 150 г сливочного масла, 150 г шоколада, 2 граненых стакана молотых бисквитных сухарей, 1 лимон и 1 апельсин, 100 мл ликера.*

В глубокой миске растерать добела желтки с сахаром. Добавить молотые орехи, натертый на терке шоколад, бисквитные сухари, лимонную и апельсиновую цедру, лимонный сок и ликер. В массу постепенно добавлять растопленное масло и затем хорошо взбитые белки. Все хорошенько смешать и вылить в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой. Выпекать в хорошо нагретом духовом шкафу около 30 минут.

Готовый охлажденный торт положить на блюдо и сверху залить шоколадной глазурью.

*Шоколадная глазурь: 60 г шоколада, 1 граненый стакан просеянной сахарной пудры, 1 ложка сливочного масла, 2 ложки кипятка.*

На пару или на слабом огне растопить шоколад и масло, снять с огня и добавить сахар, а затем кипяток. Все хорошо смешать и быстро залить этой массой торт, намазанный предварительно тонким слоем мармелада из абрикосов.

### БАБУШКИН ТОРТ (Югославия)

*8 белков, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки муки, 2 граненых стакана молотых лесных, грецких или коcosовых орехов.*



В глубокой посуде взбить белки, добавляя сахар. Потом положить орехи, смешать и добавить муку. Массу разделить на три части и каждую выпекать отдельно в круглой или квадратной небольшой форме, смазанной сливочным маслом и посыпанной мукой.

Выпекать при умеренной температуре в духовом шкафу около 20 минут.

Каждую готовую часть разрезать по горизонтали на шесть пластов.

*Крем: 8 желтков, 1½ стакана сахарной пудры, 250 г сливочного масла, 150 г шоколада.*

Желтки хорошо растереть с сахаром, добавить растопленный шоколад, растертое в пышную массу сливочное масло и все хорошо смешать. Потом крем проварить на пару, непрерывно помешивая, пока не сделается густым. Снять с плиты, охладить и снова мешать, пока масса не сделается пышной, как пена.

Каждый пласт торта намазать этим кремом, сложить один на другой, а сверху весь торт тоже обмазать кремом. Посыпать лесными или грецкими орехами, жареными с сахаром и размолотыми в миксере или же просто мелко толченными.

### ЛЕТНИЙ ФРУКТОВЫЙ ТОРТ (Югославия)

*150 г сливочного масла, 8 яиц, 1 неполный граненый стакан сахара, 1 стакан бисквитных крошек, 1 стакан миндаля, 800 г фруктов в зависимости от сезона, 2 большие вафли (можно купить готовые), 2 ст. ложки сахарной пудры с запахом ванили.*

Желтки, сливочное масло и сахар растерать добела. Добавить очищенный молотый миндаль, бисквитные





крошки и шесть взбитых белков. Форму Для торта хорошо смазать сливочным маслом, посыпать мукой, вылить половину массы, накрыть вафлей, на вафлю сложить очищенные фрукты (вишни, абрикосы, персики или яблоки), вылить на **фрукты** остаток массы, накрыть второй вафлей и печь в духовом шкафу около 20-25 минут. Перед тем как торт подавать, посыпать его сахарной пудрой с ванилью.

Вафли должны иметь форму посуды, в которой выпекается торт.

### ТОРТ МЕДОВЫЙ

*Для теста: 50 г маргарина, % стакана сахара, 3 яйца, 3 столовые ложки меда, 1½ чайной ложки соды, 3 стакана муки.*

*Для крема: 3 яйца, % стакана сахара, 200 г масла, 100 г шоколада.*

Размягченный маргарин смешайте с сахаром, яйцами, медом и содой, поставьте на паровую баню, **варите** 15-20 минут. Снимите с огня, добавьте **просеянную** муку и замесите тесто. Разделите тесто на 7-8 частей. Раскатайте тонкие коржи и выпекайте в духовке на среднем огне. Тесто должно быть все время теплым, поэтому, пока раскатываете один корж, остальное тесто держите на пару.

Время выпекания каждого коржа — не более 10 минут.

Готовые коржи смажьте кремом.

*Для крема* разотрите 3 желтка и один белок с сахаром, добавьте масло и шоколад, доведите до кипения и остудите.



### «НАПОЛЕОН»

*Для теста: 2 стакана муки, 200 г маргарина, 1 гра-  
ненный стакан сметаны, ½ чайной ложки соды,  
1 столовая ложка уксуса, соль на кончике ножа.*

*Для крема: 1 стакан молока, 2 желтка, 1 стакан  
сахара, 150 г масла.*

Просеянную муку всыпьте в миску, порубите с мар-  
гарином, добавьте сметану, соль, соду, уксус, замесите  
тесто и поставьте в холод на 1 час. Тесто разделите на  
6 частей. Каждую часть тонко раскатайте, вырежьте  
круг с помощью тарелки, положите на смазанный про-  
тивень и испеките.

*Приготовьте крем.* Для этого масло выньте из холо-  
дильника заранее, взбейте до увеличения объема вдвое.  
В ковше смешайте молоко, желтки и сахар, поставьте на  
слабый огонь, мешайте все время. **Когда** масса немного  
загустеет, снимите с огня и охладите. Вливайте массу в  
масло тонкой струйкой, продолжая взбивать.

Смажьте коржи кремом, выдержите торт не менее  
10 часов.

### ТОРТ СЛОЕНЫЙ

*Для теста: 3 яйца, 1 стакан сметаны, 1½ кг муки,  
1 чайная ложка соды, 2 столовые ложки сахара,  
250 г меда, 250 г сливочного масла.*

*Для крема: 2 стакана сахара, 3 столовые ложки  
какао, ½ стакана молока, 400 г сливочного масла,  
100 г шоколада, 4 желтка.*

Из указанных продуктов замесите не очень крутое  
тесто и выпекайте 12 коржей.



*Приготовьте крем.* Для этого смешайте сахар с какао, влейте молоко, поставьте на огонь, добавьте масло и шоколад. Держите на слабом огне 10-15 минут, постоянно помешивая. Остудите крем, вмешайте желтки и взбейте миксером.

Смажьте каждый корж кремом, верхний слой украсьте шоколадной крошкой или толчеными орехами с кремом.

### ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ (Израиль)

*Для теста:* 1 стакан кефира, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1/2 чайной ложки соды, 2 столовые ложки какао.

*Для крема:* 4 белка, 10 ст. ложек сахара, 1 стакан сметаны.

Последовательно смешайте все продукты для теста, взбейте их. Вылейте тесто в смазанную жиром форму, испеките корж в умеренно горячей духовке.

*Приготовьте крем:* белки взбейте в густую пену, в конце постепенно введите сахар. Осторожно примешайте сметану.

Полученным кремом смажьте остывший корж. Украсьте торт по желанию.

### МЕДОВИК

300 г меда, 3 яйца, 1/2 стакана крепкого чая, 1/2 чайной ложки соды с уксусом, 1 стакан сахара, 3 стакана муки, 1 стакан орехов.



Взбейте яйца с сахаром, добавьте мед, измельченные и поджаренные орехи, влейте крепкий чай и соду, погашенную уксусом. Всыпьте муку и замесите тесто.

Форму выложите пергаментной бумагой. Вылейте тесто в форму и поставьте в разогретую духовку на средний огонь. Минут через 40 медовик будет готов. Можно испечь медовик в чудо-печи.

### ТОРТ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

2 яйца, 4 желтка, 1 1/2 стакана сахара, 250 г топленого масла, 1 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана орехов, 1 банка сгущенного молока, 150 г сливочного масла.

Масло растопите. Желтки и яйца взбейте как следует с сахаром, влейте топленое масло, добавьте очищенные и измельченные орехи, вымытый изюм, муку. Замесите тесто (оно не должно быть жидким). Выложите тесто в форму или на сковороду, разровняйте мокрой рукой. Испеките в хорошо разогретой духовке. Разрежьте полученный корж на 3 части. Смажьте каждую часть кремом.

*Для крема* отварите банку сгущенного молока в течение 2 часов, охладите и смешайте с взбитым сливочным маслом. Верх торта украсьте глазурью.

### ТОРТ «ВОСТОЧНЫЙ» (из семейных рецептов)

*Для теста:* 100 г меда, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка сметаны, 1/2 чайной ложки соды, муки — сколько возьмет.



*Для крема: 250 г меда, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан измельченных грецких орехов, 3 столовые ложки какао.*

На водяной бане растопить мед, маргарин (или масло), добавить сахар, яйцо, сметану, соду. Замесить некрутое тесто, разделить его на 4 части. Осторожно рукой разместить каждый на сковороде или противне, ничем не смазанные. Испечь коржи, остудить.

А теперь — внимание! От вас потребуется немного сноровки. Все ингредиенты для крема положите в посуду, поставьте на огонь минут на 10—12, затем быстро заливайте этой массой коржи, накладывайте один на другой. Дайте торту хорошо пропитаться, например одну ночь.

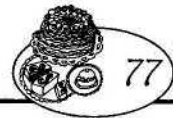
### СУФЛЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА (Израиль)

*300 г чернослива, 6 столовых ложек сахара, 12 яичных белков, 1 чайная ложка сливочного масла, 2½ стакана молока или сливок, 1 столовая ложка сахарной пудры.*

Промойте чернослив, залейте холодной водой так, чтобы вода его только покрывала, и в закрытой посуде варите при слабом кипении до готовности. Выньте из чернослива косточки, протрите его через сито, всыпьте сахар и, помешивая деревянной ложкой, проварите до тех пор, пока масса не загустеет.

Взбейте белки. Введите протертый чернослив, не охлаждая, тонкой струйкой и при быстром помешивании, во взбитые яичные белки.

Выложите полученную массу горкой на смазанную сливочным маслом сковороду и выпекайте в горячем



духом шкафу 10-15 минут при температуре 200-250°. Суфле при выпекании увеличивается в объеме в 2-2½ раза.

Готовое суфле сразу подавайте к столу.

### ПИРОЖНОЕ ХРУСТЯЩЕЕ

*Слоеное тесто, приготовленное по основному рецепту, 2 граненых стакана муки, ½ стакана сахарного песка, 125 г маргарина, соль, лимонная глазурь.*

Раскатать слоеное тесто в пласт толщиной примерно 5 мм, разрезать пласт на большие прямоугольники величиной 5 см x 10 см, уложить на смоченный водой противень и смазать водой.

Из муки, сахарного песка, маргарина и соли замесить штрейзели и положить их на куски слоеного теста.

Выпекать на хорошем среднем огне примерно 25 минут и сразу же после выпечки покрыть заранее подготовленной лимонной глазурью.

Штрейзельную массу можно варьировать, добавляя нарубленный миндаль или какао-порошок.

### ПИРОЖНЫЕ «ПЕСОЧНЫЕ ПОЛОСКИ С МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ»

*Для 10 пирожных весом по 65 г: песочное тесто из 1½ стакана муки, масляный крем из 100 г масла.*

Готовое тесто раскатать в два прямоугольных пласта одинакового размера толщиной 4-5 мм. Пласты с помощью скалки переложить на противень и выпекать 10-15 мин при температуре 230-250 °С.

Когда пласты остынут, на поверхность одного из них нанести половину приготовленного крема; затем



осторожно накрыть охлажденным вторым пластом, смазать его тонким слоем крема, сделать на поверхности крема прямые или волнистые линии кондитерской гребенкой, разрезать склеенные пласты на 10 пирожных и поверхность каждого из них украсить с помощью корнетика кремом.

### ПИРОЖНЫЕ «ПЕСОЧНЫЕ ПОЛОСКИ С ПОМАДОЙ»

*Для 10 пирожных весом по 75-80 г: песочное тесто из 1½ стакана муки, ½ стакана густого варенья или повидла, или джема, помада из 4 ст. ложек сахарного песка.*

Раскатать тесто в квадратные пласты толщиной 4-5 мм и выпечь их. Склеить пласты густым вареньем, повидлом или джемом. Поверхность верхнего пласта смазать очень тонким слоем варенья и заглазировать согретой до 50° ароматизированной помадой. После застывания помады (через 20-30 мин) обмакнуть нож в горячую воду, стряхнуть с него избыток воды и разрезать склеенные пласты на пирожные.

### ПИРОЖНЫЕ «ПЕСОЧНЫЕ ПОЛОСКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ»

*Для 10 пирожных весом по 80 г: песочное тесто из 1½ стакана муки, крем заварной из 1 стакана молока, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Выпечь три прямоугольных пласта. Из них два, более ровных, склеить кремом, смазать кремом поверхность верхнего пласта. Из третьего пласта сделать мелкую крошку и насыпать ее на поверхность, отделанную кремом. Разрезать подготовленные пласты на прямо-



угольные или квадратные пирожные и посыпать их сахарной пудрой.

### ПИРОЖНЫЕ «ПЕСОЧНЫЕ ПОЛОСКИ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ»

*Для 10 пирожных весом по 80 г: песочное тесто из ½ стакана муки, крем сливочный из 1 стакана сливок, ½ стакана джема, повидла или варенья.*

Выпечь два пласта теста, склеить их в теплом состоянии джемом. После остывания покрыть верхний пласт ровным слоем крема и поставить на час в прохладное место. Затем, окуная нож в горячую воду, нарезать подготовленные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные.

### ПИРОЖНЫЕ «ПЕСОЧНЫЕ ПОЛОСКИ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ»

*Для 10 пирожных весом по 85 г: песочное тесто из 1½ стакана муки, крем белковый из 3 яичных белков, ½ стакана джема, повидла или варенья, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Выпечь два пласта теста, склеить их в теплом состоянии джемом, смазать поверхность тонким слоем крема. Разрезать склеенные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные, разложить их на противне так, чтобы они не касались один другого. Уложить на каждое пирожное крем ложкой или отсадить его из корнетика и посыпать сахарной пудрой.

Поставить противень с пирожными в горячую духовку на несколько секунд, пока крем не станет светло-коричневым с румяным оттенком.



### ПИРОЖНЫЕ «ПЕСОЧНЫЕ ФРУКТОВЫЕ ПОЛОСКИ»

*Для 10 пирожных весом по 85 г: песочное тесто из  $\frac{1}{2}$  стакана муки,  $\frac{1}{2}$  стакана варенья густого, повидла или джема, 1 стакан фруктов свежих или консервированных, любое фруктовое желе (в пакетиках).*

Пирожные приготовить так же, как песочные полоски с помадой, со следующими дополнениями.

После смазки поверхности пласта повидлом сделать тупой стороной ножа контуры пирожных, вдоль меток разложить свежие или консервированные фрукты и залить желе, когда оно станет тягучим.

После застывания желе разрезать **пласт** по меткам на отдельные пирожные.

### ПИРОЖНЫЕ «ПЛЕТЕНКИ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ»

*Для 10 пирожных весом по 90–100 г или 20 — по 50 г: песочное тесто из 2 стаканов муки, 1 стакан варенья густого, джема или повидла, любое фруктовое желе, 1 яичный желток для смазки.*

Готовое тесто раскатать в **пласт** толщиной 5–6 мм.  $\frac{2}{3}$  пласта разрезать на полосы **шириной** 10 см. Полосы переложить на сухой противень и по всей длине их положить варенье, джем или повидло. Смазать края полоски **яйцом**.

Из оставшегося теста раскатать пласт толщиной 3–4 мм, разрезать его на мелкие полоски и сделать из них над фруктовой начинкой плетения разного фасона. Концы полосок прижать к основной полосе теста. Поверх-



ность плетения смазать яйцом и выпекать 20–30 мин при температуре 220–230°.

После выпечки разрезать полоски на прямоугольные пирожные.

Полоски можно не смазывать яйцом, а посыпать после выпечки сахарной пудрой. Можно также сделать полоску с бортами, между которыми после выпечки положить начинку и залить желе.

### ПИРОЖНЫЕ «ПЕСОЧНЫЕ КОЛЬЦА С МИНДАЛЕМ»

*Для 10 пирожных весом по 70 г: песочное тесто из 2 стаканов муки,  $\frac{1}{2}$  стакана миндаля мелко нарубленного или орехов, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 яичный желток для смазки.*

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7–8 мм и круглой выемкой или чашкой вырезать лепешки, в которых маленькой выемкой посередине **сделать** отверстия. Поверхность смазать желтком и посыпать рубленым миндалем, смешанным с сахаром.

Выпекать пирожные 1,5–20 мин при температуре 240–250°.

### ПИРОЖНЫЕ «ПОЛУМЕСЯЦЫ С МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ»

*Для 10 пирожных весом по 50–55 г: песочное тесто из 1 стакана муки, крем масляный из 100 г масла, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6–7 мм и полукруглой выемкой **вырезать** лепешки в виде полумесяцев, затем положить их на сухой противень и выпекать 12–15 мин при температуре 230–250°.



Выпеченные и охлажденные лепешки склеить попарно кремом. Поверхность их обсыпать сахарной пудрой.

### ПИРОЖНЫЕ ПЕСОЧНЫЕ С МАКОМ

*Для 10 пирожных весом по 70 г: песочное тесто из 1 стакана муки, начинка из мака, мармелад из 100 г абрикосов.*

Из  $\frac{3}{4}$  песочного теста раскатать полоску шириной 10 см и толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень. Края полоски смазать яйцом. Вдоль середины полоски разместить начинку из мака.

Из остального теста раскатать полоску шириной 13–14 см и толщиной 3–4 мм. Полоску нарезать поперек на узкие полоски, которые уложить крест-накрест над начинкой, и приклеить конец полоски к нижнему пласту.

Выпекать **пирожные** 15–20 мин при температуре 190–200°.

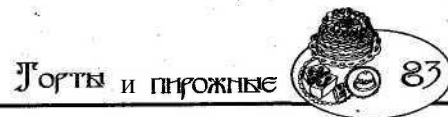
После выпечки и охлаждения заглазировать мармеладом или посыпать сахарной пудрой и разрезать на пирожные.

### ПИРОЖНЫЕ ПЕСОЧНЫЕ С ХЛЕБНЫМИ КРОШКАМИ

*Для 10 пирожных весом по 70 г: песочное тесто из 1 стакана муки, 5 яичных белков, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан хлебных крошек,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки корицы молотой.*

При изготовлении теста использовать яичные желтки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5–6 мм и выпекать на сухом противне до полуготовности. Белки взбивать



не более 2–3 мин, добавить сахар и, мешая веселкой, нагреть почти до кипения; добавить хлебные крошки, которые предварительно обжарить до светло-желтого цвета, и корицу. Все перемешать, массу вылить на песочную лепешку и выровнять. Через час разрезать пласт на 10 прямоугольников, положить их на противне на расстоянии 3–4 см один от другого и выпекать 15–20 мин при температуре **180–200°**.

### ПИРОЖНЫЕ «ПЕСОЧНЫЕ КОРЗИНОЧКИ С МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ И ФРУКТАМИ»

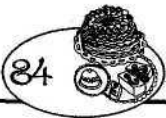
*Для 10 пирожных весом по 65 г: песочное тесто из 1 стакана муки, крем масляный из 100 г масла, 1 стакан фруктов свежих или консервированных.*

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7 мм, разрезать пласт на 10 квадратов, положить каждый квадрат на гофрированную формочку в виде корзиночки и большими пальцами обеих рук прижать тесто к стенкам формочки, лишнее тесто удалить.

После 12–15-минутной выпечки при 240–250° перевернуть формочку и освободить таким образом готовую корзиночку.

При отсутствии металлических формочек можно круглой выемкой или стаканом вырезать из пласта круглые лепешки, смазать края лепешек яйцом, положить вокруг каждой лепешки бортик из теста и испечь. Охлажденные корзиночки наполнить кремом и фруктами или одним кремом.

У корзиночки можно сделать дугообразную ручку из песочного теста, к которому надо добавить для вязкости несколько капель воды. Ручки можно также приготовить из заварного теста или шоколада.

**ПИРОЖНЫЕ****«ПЕСОЧНЫЕ ФРУКТОВЫЕ КОРЗИНОЧКИ»**

*Для 10 пирожных весом по 75-80 г: песочное тесто из 1 стакана муки, 1/2 стакана варенья, джема или повидла, 1/2 стакана фруктов свежих или консервированных, любое фруктовое желе (в пакетиках).*

Песочные корзиночки приготовить так же, как описано в рецепте «Корзиночки с масляным кремом и фруктами».

В охлажденные корзиночки положить варенье, джем или повидло, а сверху — свежие или консервированные фрукты, залить их желе.

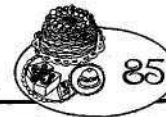
**ПИРОЖНЫЕ «ПЕСОЧНЫЕ КОРЗИНОЧКИ СО СЛИВОЧНЫМ ИЛИ СМЕТАННЫМ КРЕМОМ»**

*Для 10 пирожных весом по 50-60 г: песочное тесто из 1 стакана муки, крем сливочный из 1 стакана сливок или крем из 1/2 стакана сливок или сметаны.*

Охлажденные после выпечки корзиночки наполнить кремом с помощью ложки либо отсадочного мешка с зубчатой или другого фасона трубочкой.

**ПИРОЖНЫЕ «ПЕСОЧНЫЕ КОРЗИНОЧКИ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ»**

*Для 10 пирожных весом по 65 г: песочное тесто из 1 стакана муки, крем белковый из 3 яичных белков, 1/8 стакана джема, повидла или варенья, 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки, или помада для глазировки из 2 ст. ложек сахарного песка, или 1 ст. ложка разных посыпок.*



Охлажденные корзиночки наполнить джемом, а сверху ложкой положить крем или отсадить его из корнетика, затем обсыпать пирожные сахарной пудрой или отделать другой посыпкой. Можно также поставить пирожные на несколько секунд в горячую духовку для колеровки или заглазировать крем, окуная его в жидко разведенную цветную помаду или желе.

**ПИРОЖНОЕ «ВАНИЛЬНЫЙ РОЖОК»**

*1 стакан муки, 70 г растертого миндаля или орехов, 125 г маргарина, соль, 1/4 стакана сахарного песка, 1 яйцо, ванильная сахарная пудра.*

Из муки, миндаля, маргарина, соли, сахарного песка и яйца быстро замесить песочное тесто и поставить охладить.

Получившееся тесто разделить на одинаковые куски, сформовать из них рожки и выпекать на слегка смазанном маслом противне до появления золотисто-желтой корочки.

Сразу же обваливать в ванильной сахарной пудре.

**ПИРОЖНОЕ «АБРИКОСОВОЕ КОЛЬЦО»**

*Для теста: 1 1/2 граненого стакана муки, 2 1/2 ст. ложки сахара, 1 упаковка порошка ванильного сахара, 1 щепотка соли, немного натертой на терке лимонной цедры, 125 г маргарина, 1 яичный желток для смазки.*

*Для начинки: 100 г абрикосового мармелада, 2 чайные ложки рома или абрикосового спирта, 2 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.*



Приготовить тесто из указанных выше продуктов, закрыть и охладить в течение 1 часа.

Перемешать абрикосовый мармелад с ромом или абрикосовым спиртом.

Охлажденное тесто раскатать в тонкий пласт на слегка посыпанной мукой поверхности. Вырезать с помощью формочек круглые лепешки и такое же количество колец, причем лепешки и кольца должны иметь одинаковый диаметр. Лепешки и кольца уложить на смазанный маслом противень и выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 200 °С в течение 10 мин до образования золотисто-желтой корочки. Осторожно отделить от противня.

Лепешки обмазать тонким слоем абрикосового мармелада, положить сверху кольца и прижать их. Через тонкое сито обсыпать сахарной пудрой. В кольца положить немного мармелада.

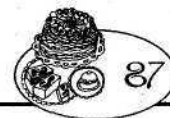
### ПИРОЖНОЕ «ТРУБОЧКА С ОРЕХАМИ»

*Песочное тесто, приготовленное по основному рецепту, 100 г орехов, ½ стакана мелкого изюма, 4 ст. ложки рома или рисовой водки, 4 ст. ложки меда, 1 яйцо, молоко.*

Песочное тесто раскатать в тонкий пласт и разрезать на прямоугольники.

Крупно порубить орехи и изюм, добавить ром и мед. Взболтать яйцо в небольшом количестве молока, смазать этой смесью куски теста, положить на них массу, равномерно распределив ее по поверхности, скатать прямоугольники в трубочки.

Положить на смазанный маслом противень, смазать остатками яйца и выпекать на среднем огне до появления золотисто-желтой корочки.



Трубочки с орехами можно также покрывать разнообразной глазурью.

### ПИРОЖНОЕ ЯБЛОЧНОЕ

*Песочное тесто, приготовленное по основному рецепту, пластинки свежих или сушеных яблок, мармелад, яйцо, молоко.*

Раскатанное не слишком тонким пластом песочное тесто разрезать выемкой на круглые лепешки. На половину кусочков теста положить пластинки свежих или сушеных яблок. В середину положить кусочек мармелада, сверху накрыть другим кусочком теста и защипать края. Положить на смазанный маслом противень, обмазать смесью яйца и молока и выпекать на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки.

Яблочное пирожное можно посыпать сахарной пудрой или покрыть сахарной глазурью.

### ПИРОЖНОЕ «ФРУКТОВАЯ ПЛЯПКА»

*125 г масла или маргарина, ½ стакана сахарного песка, 1 яйцо, натертая на терке цедра 1 лимона, 1 щепотка соли, 2 граненых стакана муки, 100 г мармелада, 1 яичный желток для смазки, немного молока.*

Перемешать масло или маргарин с сахарным песком и яйцом до образования устойчивой пены, постепенно добавляя натертую лимонную цедру, соль и муку, и хорошо замесить. Тесто охладить в течение 30 мин, а затем раскатать на посыпанной мукой доске и вырезать выемкой круглые лепешки. Положить в середину немного мармелада, завернуть тесто стрех сторон. Дать постоять ночь, затем смазать смесью яйца с молоком и выпекать.



**ПИРОЖНОЕ «КОШАЧЬЯ ГОЛОВКА»**

*2 стакана муки, 50 г крахмала, 350 г маргарина, 1/2 стакана сахарного песка, 1 яйцо.*

*Для украшения: орехи, цукаты, изюм, глазурь.*

Смешать все продукты, быстро замесить тесто, при этом, если нужно, добавить  $\frac{1}{2}$  чайной ложки растворенной пищевой соды и дать постоять. По картонному шаблону вырезать выемкой или колесиком кошачью голову. С помощью орехов, цукатов и изюминок обозначить мордочку.

Выпекать на смазанном маслом противне и затем покрыть глазурью.

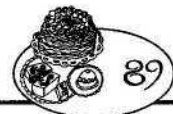
**ПИРОЖНОЕ «ОСКОЛОЧКИ»**

*$1\frac{1}{2}$  стакана муки, 65 г маргарина,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, соль, 2 ст. ложки сахарного песка, натертая на терке лимонная цедра, растертая гвоздика.*

Просеянную сквозь сито муку смешать с растопленным охлажденным маргарином и остальными продуктами. Тесто раскатать в тонкий пласт на смазанном маслом противне, разрезать на куски колесиком, окуная его в муку, и выпекать на среднем огне до появления золотисто-желтой корочки. Во время выпечки пласт распадается на куски.

**ПИРОЖНОЕ «ЛЕЙПЦИГСКИЙ ЖАВОРОНОК»**

*Песочное тесто, приготовленное по основному рецепту, клубничный или малиновый конфитюр, 80 г маргарина,  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка, соль, 2 яйца, 1 неполный граненый стакан муки, 100 г рубленого*



*миндаля или орехов, 5 шт. растертого горького миндаля; приблизительно 4 ст. ложки молока, 3 ст. ложки рома или коньяка.*

Слегка смазанные маслом формочки выложить раскатанным в тонкий пласт песочным тестом и в каждую порцию положить сверху каплю конфитюра. Взбитый до образования устойчивой пены маргарин смешать со всеми продуктами (кроме одного желтка). Полученной массой заполнить формочки, поверх положить крест-накрест две узкие, **вырезанные** колесиком полоски теста, смазать взбитым белком.

Выпекать на среднем огне приблизительно 25 минут.

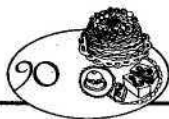
Из тех же продуктов в разъемной форме можно приготовить торт и, при желании, покрыть его сахарной глазурью.

**ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»**

*Для 10 пирожных весом по 75–85 г: бисквит из бьян, крем масляный из 150 г масла, 2 ст. ложки коньяка или рома, 2 чайные ложки порошка какао, 1 чайная ложка сахарной пудры или помада из 4 ст. ложек сахарного песка.*

Охлажденный бисквит протереть через терку или пропустить через мясорубку. В кастрюле тщательно перемешать бисквитные крошки, крем и коньяк. Часть крема оставить для отделки. Полученную массу разделить на 10 равных кусочков. Каждому кусочку придать ту или иную форму, например картошки, еловой шишки, яблока, зайчика и т. д.

Положить фигурки на доску и поставить в холодильник или на лед на 20–30 мин.



Теплой помадой заглазировать поверхность пирожного. Для этого проткнуть вилкой середину пирожного и опустить его наполовину в помаду, затем вынуть из помады, дать стечь излишку помады и после этого положить пирожное на доску или стол так, чтобы глазировка оказалась сверху. Глазированное пирожное отделать кремом.

Можно не глазировать «картошку» помадой, а обсыпать порошком какао и пудрой.

### ПИРОЖНОЕ С НАЧИНКОЙ

*Три четверти порции жидкого теста, приготовленного по основному рецепту, 1/2 стакана конфитюра (разновидность джема), сахарная глазурь.*

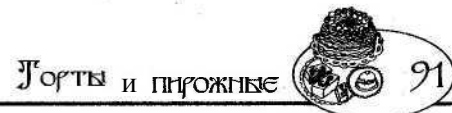
Жидкое тесто положить тонким слоем (не толще 1 см) на смазанный маслом, слегка посыпанный мукой противень и выпекать на среднем огне до появления золотисто-желтой корочки.

После охлаждения разрезать на полоски, четырехугольники или треугольники или вырезать выемкой различные фигурки. Скрепить конфитюром куски, попарно покрыть глазурью. Вместо конфитюра и глазури можно использовать крем.

### ПИРОЖНОЕ «ОРЕХОВЫЕ ЛЕПЕШКИ»

*1 1/3 гр. стакана пшеничной муки, 50 г крахмала, 1/2 чайной ложки пищевой соды, 1 стакан сахарного песка, соль, 1 упаковка порошка ванильного сахара, 1 яйцо, 100 г маргарина, 125 г рубленых орехов, 1 ст. ложка лимонного сока или сливок.*

Просеять муку и пищевую соду и смешать с остальными продуктами. Из теста сформовать жгуты диамет-



ром приблизительно в 3 см, поставить охладить и разрезать на кружки. При желании смазать взболтанным яйцом и обсыпать орехами. Выпекать на среднем огне до появления золотисто-желтой корочки.

### ПИРОЖНОЕ КОФЕЙНОЕ «МОККАТАЛЕР»

*Густое тесто, приготовленное по основному рецепту, в новом месте молока используется кофе или кофейный напиток, кофейная глазурь.*

Из теста сформовать жгуты диаметром приблизительно 4 см. Острым ножом разрезать на одинаковые кружки и на смазанном жиром противне выпекать до образования золотисто-желтой корочки. Сразу после этого глазировать.

### ПИРОЖНОЕ «МАКОВЫЕ УГОЛКИ»

*Три четверти порции густого теста обработать по основному рецепту (половину пшеничной муки заменить манной крупой), 1 яйцо, 4 ст. ложки мака.*

Тесто желательно приправить горьким миндалем, раскатать в тонкий слой, разрезать выемкой или ножом, смазать взболтанным яйцом и смазанной стороной окунуть в мак. Выпекать на смазанном жиром противне до появления золотисто-коричневой корочки.

### ПИРОЖНОЕ «БУССЕЛЬ»

*1 1/2 стакана муки, 1/3 чайной ложки пищевой соды, 1/2 стакана сахарного песка, 2 яйца, соль, натертая*



*натерке лимонная цедра, 3 ст. ложки молока, 200 г маргарина, 200 г жареных овсяных хлопьев, 4 шт. растертого горького миндаля.*

Муку и пищевую соду просеять и постепенно смешать с остальными продуктами. Из теста сформовать круглые лепешки, смазать взболтанным яйцом и украсить ядрами орехов. Выпекать на среднем огне до образования золотисто-желтой корочки.

### ПИРОЖНОЕ «ШОКОЛАДНЫЕ ЕЖИКИ»

*Половина порции жидкого теста, приготовленного по основному рецепту, шоколадная глазурь, приблизительно 2 ст. ложки миндаля.*

Выпекать тесто на среднем огне в овальных формочках. Охладить, затем выложить, покрыть шоколадной глазурью, **воткнуть** сверху кусочки миндаля.

### ПИРОЖНОЕ «ВЕНСКАЯ ТРУБОЧКА»

*Половина порции густого теста, приготовленного по основному рецепту, но без сахара, вместо сахара достаточное количество красного перца, вареная ветчина, 1 яйцо, рубленый миндаль.*

Тесто раскатать в тонкий пласт и разрезать на продолговатые прямоугольники. Положить на них тонкие ломтики ветчины или копченой колбасы. Каждый кусок теста закатать, смазать взболтанным яйцом и посыпать рубленым миндалем. Выпекать на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки,



### ПИРОЖНОЕ НА МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЕ

*4 яйца, 2 стакана сахарного песка, 1 стакан растительного масла, 3 стакана муки, 1/2 чайной ложки пищевой соды, щепотка соли, натертая на терке лимонная цедра, 1 стакан минеральной воды.*

*Для глазури: 1 граненый стакан сахарной пудры, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла.*

Яйца, сахар и растительное масло взбить взбивалкой до образования устойчивой пены. Всыпать муку, пищевую соду, соль и лимонную цедру и как следует размешать. В завершение влить, помешивая, минеральную воду. Тесто поместить в хорошо смазанную жиром форму и выпекать в предварительно нагретой духовке на среднем огне. Пирог покрыть глазурью или обсыпать сахарной пудрой. При желании можно покрыть пирог изюмом или порошком какао.

### ПИРОЖНОЕ ИЗ КАКАО

*150 г маргарина, 1 1/2 стакана сахарного песка, 4 яйца, 3 растолченные гвоздики, щепотка растолченного мускатного ореха, щепотка соли, 1 1/2 чайной ложки корицы, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 50 г какао-порошка, 2 1/2 стакана муки, 1/2 чайной ложки пищевой соды, стакан молока.*

Маргарин, сахарный песок и яичный желток взбить до образования пены, добавить пряности и какао-порошок, непрерывно помешивая. Затем понемногу добавлять попеременно смесь муки с пищевой содой. В заключение подмешать круто взбитый белок. Выпекать в смазанной жиром форме на среднем огне около 60 минут. При желании покрыть шоколадной или сахарной глазурью.



### ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНОЕ ИЗ ЖИДКОГО ТЕСТА

*150 г маргарина, 1 неполный стакан сахарного песка, 1 упаковка порошка ванильного сахара, 1 щепотка соли, сок ½ лимона, 3 яйца, 3 стакана муки, ⅔ чайной ложки пищевой соды, неполная чашка молока, 200 г плиточного шоколада.*

Растопить маргарин, размешать с сахарным песком, ванильным сахаром, солью, лимонным соком и яичным желтком. Понемногу добавлять смешанную с пищевой содой муку попеременно с молоком, пока тесто не станет однородным и пластичным. Затем добавить разрезанный на мелкие кусочки шоколад и в заключение подмешать круто взбитый яичный белок. Положить в смазанную жиром форму и выпекать на умеренном огне около 70 минут. При желании покрыть лимонной или шоколадной глазурью.

### ПИРОЖНОЕ «ШЛЯЙСКЮХЕЛЬ» (Германия)

*Густое тесто I или II, 100 г изюма, растопленный мед, сахарная глазурь.*

В дрожжевое тесто вмешать подготовленный заранее изюм и раскатать тесто в пласт прямоугольной формы.

Пласт теста смазать растопленным медом или сахарной водой, скатать в рулет и отрезать от него куски шириной приблизительно 5 см.

Дать немного дойти и выпекать на смазанном жиром противне на хорошем среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки и сразу же покрыть тонким слоем сахарной глазури.



### ПИРОЖНОЕ «НИКХЕЛЬХЕН» (Германия)

*Густое тесто, приготовленное по основному рецепту, 200 г пряников с большим количеством пряностей, 150 г сиропа, 2—3 ст. ложки изюма.*

Подोшедшее дрожжевое тесто раскатать и разрезать на полосы размером 8 см x 15 см. Натереть пряники на терке, смешать с сиропом и подготовленным заранее изюмом и эту начинку положить на полосы. Скатать и выпекать на смазанном жиром противне до образования золотисто-коричневой корочки.

Полосы теста можно раскатать и поперек и выпекать.

### ТОРТ «ПРАЖСКИЙ»

*Для торта весом около 1200 г: тесто из 1 стакана муки, ¾ стакана сахарного песка, 7 яиц, 1 ст. ложки порошка какао, 50 г масла сливочного, крем из 250 г сливочного масла, 5 ст. ложек молока сгущенного, 2 чайных ложек порошка какао, 3 яичных желтка, ¼ стакана воды.*

Половину порции сахара растереть с яичными желтками до исчезновения кристалликов сахара. В конце сбивания белков добавить остатки сахара и перемешать белки с желтками и мукой, предварительно смешанной с порошком какао, и в последнюю очередь перемесить с растопленным маслом. Выпекать в тортовой форме высотой 2,5–3 см в течение 40–50 мин при температуре 190–210 °С. После выпечки и охлаждения торт по горизонтали разрезать на 3–4 пласта.

Все продукты для крема, кроме масла, помешивая, нагревать до консистенции густой сметаны. Масло размять,



взбить, добавляя мелкими порциями оставшийся яичный крем. Полученным кремом начинить торт, 8-10 ч закреплять его в холодильнике.

### ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ

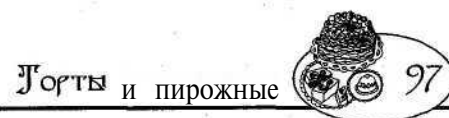
*250 г масла или маргарина, % стакана сахара, 3 яйца, 2 граненых стакана муки, полстакана сметаны, немного соды, 1/2 кг яблок, сахар, корица, сахарная пудра.*

Масло с сахаром растереть добела, потом разбить яичные желтки по одному, все время растирая массу. Всыпать просеянную муку, положить сметану, смешанную с содой, все хорошо перемешать и добавить взбитые яичные белки. Теперь тесто осторожно помешать и перелить в смазанную жиром форму для торта. Поверхность красиво сровнять и воткнуть одинаковые дольки яблок. Посыпать сахаром и молотой корицей. Поставить на 30-45 минут в духовой шкаф со средним жаром. Выпеченный торт обсыпать сахарной пудрой.

### ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ «БЕЗДЕЛУШКА»

*300 г масла или маргарина, 3 яйца, 1 1/2 стакана сахара, 1 1/2 стакана сметаны, 2-2,5 стакана муки, 1/2 кг сырых яблок или из компота, половинка чайной ложки соды.*

Масло с яичными желтками и 100 г сахара растереть до получения пышной массы. Положить сметану (размешав в ней соду), муку и тесто вымесить до густоты сметаны. Переложить в форму и поставить в духовой шкаф для выпечки. Очищенные от кожуры яблоки раз-



резать на дольки одинаковой величины и поварить 3 минуты в подслащенной воде, вынуть и дать стечь жидкости. Взбивая белки в густую пену, постепенно всыпать остальной сахар. Выпеченное основание торта охладить, разложить на нем подсушенные дольки яблок, облив их взбитыми белками. Сверху вилкой сделать рисунок и опять на 15 минут поставить в духовой шкаф слабой жаркости, чтобы белки подсушились.

Вместо яблочных долек на основание торта можно положить слой яблочного мармелада или варенья толщиной 1 см, а верх облить взбитыми белками.

### ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ «ПОПРОБУЙ»

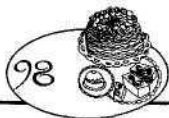
*2 граненых стакана муки, 1/2 граненого стакана сахара, 1-2 яичных желтка, 100 г масла или маргарина, 1/2 кг яблок, 2 яичных белка, ст. ложка сахара, ст. ложка картофельной муки.*

Из муки, сахара, масла, желтков замесить тесто и на 1 час поставить в холодное место. Затем раскатать лист и выложить им форму для торта, оставив края высотой 1-2 см.

Яичные белки взбить в густую пену, постепенно всыпая сахар и картофельную муку. Затем положить в белки яблоки, нарезанные небольшими кусочками, и всем этим покрыть подготовленное в форме тесто. (Сверху вилкой сделать рисунок.) Выпекать в духовом шкафу около 40 минут при умеренной температуре.

### ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ С ЖЕЛЕ

*1 стакан муки, 100 г маргарина, 2 ст. ложки сахара, яйцо, немного соли, лимонная цедра, натертая на терке, 1 кг яблок, орехи, пачка вишневого желе.*



Муку просеять, положить в нее маленькие кусочки маргарина, всыпать сахар, соль, лимонную цедру, влить взбитое яйцо и замесить тесто. Раскатать лист, выложить им круглую форму для торта, оставив края высотой 1-2 см. Печь около 20 минут. Когда остынет, вынуть из формы, поместить на подставку для торта и положить на испеченное дно торта яблочные дольки, сваренные в сахарном сиропе, или яблоки из компота и другие фрукты, обсыпать рублеными орехами и при помощи вилки выложить начинающее застывать желе. (Способ приготовления желе указан на пакете.) Можно украсить взбитыми сливками.

### ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ С ДРУГИМИ ФРУКТАМИ

*1 кг яблок (спелых, хорошего качества), разных других фруктов, пакет ванильного пудинга, 1/4 стакана муки, 125 г маргарина, яйцо, лимонная цедра, натертая на терке, 3 ст. ложки сахара, немного молока.*

Растереть маргарин, яйцо и сахар до получения пышной массы, положить муку и остальные приправы. Быстро замесить тесто, раскатать круглый лист, покрыть им дно формы, оставив края высотой 2-3 см. Вилкой сделать несколько проколов и печь в духовом шкафу при умеренной температуре до румяности. Выпеченное основание торта охладить. Затем на него налить слой подготовленного пудинга (способ приготовления указан на пакете), сверху положить ряд долек яблок, очищенных от кожуры, и других фруктов, например, вишни, черную смородину, персики, дольки апельсина и др. Вместо пудинга можно положить взбитые сливки, ими можно украсить и верх торта.



### ЯБЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

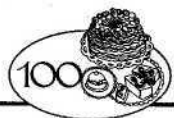
*1 2/3 стакана муки, 100 г масла, яйцо, 2 1/2 ст. ложки сахара, соль, ванильный сахар.*

*Творожный крем: 2 сладких творожных сырка, 2 яйца, 2 чайных ложки желатина, лимонный сок, яблоки для украшения.*

Приготовить песочное тесто: муку просеять на пирожковую доску, положить маленькие кусочки масла и рубить ножом, пока к мельчайшим кусочкам масла не прилипнет мука. Затем вбить яйцо, положить остальные добавки, быстро холодными руками замесить тесто и поставить на полчаса в холодное место. Из теста раскатать лист, круглой выемкой вырезать одинаковые небольшие кружочки, из оставшегося теста скрутить тонкие «шнурочки» и выложить их по краям кружков. Тесто наколоть вилкой и печь в духовом шкафу при умеренной температуре до тех пор, пока не зарумянится. Когда печенье остынет, наполнить каждый кружок творожным кремом, сверху положить дольки яблок и поставить в холодное место.

Творожный крем готовят следующим образом: сырочки растереть с яичными желтками, влить лимонный сок и набухший желатин. Массу хорошо перемешать, белки взбить в густую пену, положить в подготовленную творожную массу и слегка перемешать.

Яблочные пирожные можно приготовить еще и так: яблоки очистить от кожуры и сердцевины, в образовавшееся углубление положить рубленые орехи, миндаль, изюм. Подготовленные таким образом яблоки потушить в стеклянной посуде, залив вином. Охладить, положить на испеченные кружки, украсить вишнями, сливами и взбитыми сливками.



## ВЫПЕЧКА ТЕСТОВОЙ ОСНОВЫ (ЛЕПЕШКИ) ДЛЯ ТОРТОВ

*Песочное тесто, приготовленное по основному рецепту.*

Раскатать песочное тесто в не слишком тонкий пласт. Вырезанную выемкой из этого пласта лепешку уложить в смазанную маслом и слегка посыпанную мукой форму для тортов или разъемную форму. Прижать тесто к краю формы, в нескольких местах наколоть вилкой и выпекать на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. Аналогичным образом, однако из теста, раскатанного в более тонкий пласт, можно приготовить тарталетки или корзиночки.

Выпеченные из песочного теста корзиночки можно хранить перед употреблением в пищу в прохладном и сухом месте до 14 дней.

## БЕЛЫЙ ТОРТ (США)

*2¼ стакана муки, 1½ стакана сахара, ¾ стакана сливочного масла, ⅞ чайной ложки ванилина, 1 чайная ложка соли, 2 яйца, 1 стакан молока, 3 чайные ложки разрыхлителя.*

Смешать сахар, масло, ваниль, соль, яйца, молоко. Затем добавить муку и разрыхлитель. Все тщательно вымесить. Готовое тесто выложить на смазанную маслом и посыпанную мукой сковороду и выпекать 30 мин при температуре 176 °С.

# Булочки



### **БУЛОЧКИ «ОСЕННИЕ»**

*3 стакана муки,  $\frac{1}{3}$  стакана сахара, 25 г отварной протертой моркови, 70 г маргарина,  $\frac{2}{3}$  стакана воды, 10 г дрожжей,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли.*

*Для смазывания: 1 яйцо.*

Готовить дрожжевое тесто безопасным способом из всех продуктов, входящих в рецепт. Тесто хорошо вымесить и во время брожения сделать одну или две обминки.

Из выбродившего теста сформовать круглые шарики. После расстойки, перед выпеканием, на каждом шарике сделать ножом надрез от середины до края.

### **БУЛОЧКИ ПОСТНЫЕ**

*1 кг (6 стаканов) муки,  $2\frac{1}{2}$  стакана воды,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли, 25 г дрожжей.*

В одном стакане теплой воды распустить дрожжи, добавить сахар и стакан просеянной муки. Все хорошо вымесить и поставить в теплое место на 20-25 мин до увеличения в объеме в 2-3 раза.

В поднявшуюся массу влить остальную воду, всыпать муку и соль. Посуду с замешенным тестом закрыть и поставить в теплое место для подъема на 1,5—2 ч.

Когда тесто увеличится в объеме, обмять его, через час обминку повторить.





Готовое тесто разделить на круглые булочки путем подкатывания на ладони или на доске и уложить на металлический лист, смазанный маслом, или в специальные формы.

Булочки перед выпеканием растаивать в теплом месте 20-25 мин, затем их выпекать при температуре 180-200 °С. Перед выпеканием булочки по желанию посыпать мукой или смочить водой.

Благодаря пониженной калорийности постные булочки, а также булочки с овощными добавками можно применять в диетическом питании.

### БУЛОЧКИ С ЧЕСНОКОМ

500 г дрожжевого теста.

*Для пропитки:* ½ головки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, ¼ чайной ложки соли, ½ стакана воды.

Выбродившее дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, скатать в жгут, который разрезать на 10 частей. Сформовать из него шарики, которые уложить на смазанный растительным маслом противень.

После расстойки булочки выпекать при температуре 220 °С.

Охлажденные булочки проколоть вилкой сверху и пропитать чесночной пропиткой. Для приготовления пропитки чеснок растереть с солью и растительным маслом и развести водой.

### БУЛОЧКИ РОЗОВЫЕ

3¼ стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 35 г отварной протертой свеклы, 15 г маргарина, 1 стакан воды, 1 чайная ложка соли, 10 г дрожжей.



Дрожжевое тесто готовить безопасным способом, добавив в него отварную протертую свеклу.

Из готового теста сформовать шарики, растаивать их 40-50 мин, перед выпеканием смазать яйцом или водой. Выпекать при температуре 230-240 °С в течение 10-12 мин.

### БУЛОЧКИ С СЫРОМ

3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара, 100 г маргарина или сливочного масла, 25 г дрожжей, ½ чайной ложки соли.

*Для начинки:* 4 ст. ложки сливочного масла, 150 г сухого острого сыра.

*Для смазывания:* яйцо.

*Для посыпки:* тертый сыр.

Приготовить несладкое опарное тесто и дать ему подняться. Подошедшее тесто раскатать в тонкий пласт, смазать растопленным маслом, густо посыпать тертым сыром, свернуть в рулет и нарезать на кусочки шириной 2-3 см. Положить булочки на смазанный маслом лист и дать им расстояться.

Смазать яйцом, чуть посыпать сыром и поставить выпекаться в предварительно нагретую духовку на средний огонь на 10-15 мин.

### БУЛОЧКИ ТВОРОЖНЫЕ

3¼ стакана муки, 4-5 ст. ложек молока или воды, % стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 250 г творога, ½ чайной ложки кардамона или тертая цедра ½ лимона, 30-35 г дрожжей, щепотка соли, 2 чайные ложки тмина.

*Для смазывания:* яйцо.



Муку просеять в миску, посередине сделать углубление. Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплого молока или воды, вылить в углубление. Замесить тесто и поставить в теплое место подниматься на 20-25 мин.

Взбить яйца с сахаром, влить растопленное масло, добавить вкусовые вещества и творог, соединить с подошедшей опарой и вымесить гладкое тесто. Присыпать тесто мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема. Из хорошо подошедшего теста сформовать небольшие булочки, положить их на смазанный маслом противень и поставить на 20 мин на расстойку.

Смазать яйцом и выпекать в горячей духовке на среднем огне 15-20 мин.

### БУЛОЧКИ С ВЕТЧИНОЙ

*Тесто на 1 стакан молока по рецепту «Булочки с сыром».*

*Для начинки: 2—3 ст. ложки тертого сыра, тонкие ломтики ветчины.*

Несладкое дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, поставить в теплое место подниматься. За время подъема обмять его, дать хорошо подойти. Выложить тесто на пирожковую доску, посыпанную мукой, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Нарезать раскатанное тесто на квадратики. На каждый квадрат положить тонкий ломтик ветчины, слегка посыпать тертым сыром и свернуть тугой трубочкой.

Булочки выложить на смазанный маслом лист, швом вниз, дать немного расстояться, смазать яйцом и выпекать в заранее нагретой духовке на среднем огне 15 мин.



### БУЛОЧКИ С ТМИНОМ

*3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара, 75 г сливочного масла, 25—30 г дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.*

*Для смазывания: яйцо.*

*Для посыпки: тмин.*

К дрожжам добавить 1 чайную ложку сахара и растереть их ложкой до тех пор, пока дрожжи не станут жидкими.

Добавить теплое молоко, оставшийся сахар, соль, растопленное или размягченное масло или маргарин, постепенно подсыпая муку, вымешивать тесто, пока оно не начнет отставать от рук и стенок посуды. Покрывать тесто салфеткой и поставить подниматься.

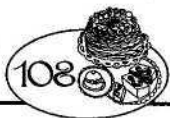
Хорошо подошедшее тесто выложить на пирожковую доску, посыпанную мукой, раскатать в длинный жгут, нарезать поперек на равные части. Сформовать булочки и положить на смазанный маслом лист на расстоянии 2-3 см друг от друга. Дать подойти в течение 15-20 мин, накрыв их чистым полотенцем.

Перед тем как поставить булочки в духовку, в каждую вдавить кусочек масла, смазать желтком и посыпать тмином. При желании можно немного посыпать крупной солью.

Выпекать в горячей духовке на среднем огне 10-15 мин.

### БУЛОЧКИ С МАКОМ

*3 стакана муки, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сахара, 100 г маргарина или сливочного масла, 30 г дрожжей, щепотка соли.*



*Для смазывания: яйцо.*

*Для посыпки: мак.*

Тесто приготовить так же, как для булочек с тмином, только сахара положить больше. Подошедшее тесто разделить на маленькие булочки, выложить их на смазанный маслом противень и дать расстояться.

Булочки смазать яйцом, посыпать маком и выпекать в горячей духовке на среднем огне 10–15 мин.

### БУЛОЧКИ С ИЗЮМОМ

3–3½ стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 100 г масла или маргарина, 5 ст. ложек сахара, 30 г дрожжей, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки кардамона или 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, ½–⅔ стакана изюма.

*Для смазывания: яйцо.*

*Для посыпки: рубленые орехи или миндаль.*

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко и половину всей муки, замесить опару и поставить ее подниматься.

Когда опара подойдет, соединить ее с пряностями, солью, взбитым с сахаром яйцом, размягченным маслом. Постепенно прибавить оставшуюся муку и, наконец, всыпать промытый, обсушенный и обваленный в небольшом количестве муки изюм. Вымесить гладкое тесто, накрыть его салфеткой и поставить подниматься в теплое место.

Во время подъема тесто несколько раз обмять.

Из хорошо подошедшего теста сформовать маленькие булочки, выложить их на смазанный маслом лист, дать расстояться.



Смазать яйцом, посыпать рублеными орехами или миндалем и выпекать в заранее нагретой духовке на среднем огне 10–15 мин.

### БУЛОЧКИ С ТВОРОГОМ И ВАРЕНЬЕМ

3 стакана муки, 1 стакан молока, ⅓ стакана сахара, 1 яйцо, 2 желтка, 60 г сливочного масла, ванилин, 30 г дрожжей, щепотка соли, тертая цедра лимона.

*Для начинки: 250 г творога, 1 желток, ½ стакана сахарной пудры, ванилин, тертая лимонная цедра, черника или густое варенье.*

*Для штрейзеля: 2 ст. ложки муки, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара.*

Из половины муки, сахара и дрожжей, растворенных в теплом молоке, приготовить опару и поставить ее подниматься.

Оставшуюся муку, смешав с солью, просеять через сито, добавить сахар, яйцо, желтки, теплое растопленное масло и тертую лимонную цедру, влить подошедшую опару и замесить тесто. Хорошо вымесив тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место подниматься.

Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске, нарезать круглой формочкой большого размера лепешки и дать им расстояться. Половину поднявшихся пышных булочек намазать творожной начинкой, сверху положить оставшиеся булочки, края защипнуть.

Готовые изделия переложить на смазанный маслом лист, накрыть салфеткой и оставить на несколько минут для расстойки. Затем у каждой булочки сделать сверху посередине углубление, в которое положить несколько ягод черники или чайную ложку густого варенья. Края



булочек смазать желтком, сверху посыпать штрейзелем и выпекать в горячей духовке на среднем огне 15-20 мин.

Для творожной начинки творог растереть с сахарной пудрой и желтком, добавить ванилин и тертую лимонную цедру. Штрейзель приготовить, изрубив охлажденное масло с мукой и сахаром в мелкую крупку.

### ШАНЕЖКИ СИБИРСКИЕ

*7 стаканов муки, 2 стакана молока, 6 яиц, 1 стакан сахара, 250 г сливочного масла, 1½ чайной ложки соли, 50 г дрожжей.*

*Для сметанной массы: 6 ст. ложек сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки муки.*

Тесто для шанежек замесить на опаре. В теплом молоке развести дрожжи, четыре стакана муки и столовую ложку сахара. Опару поставить в теплое место.

В готовую опару положить растертые с сахаром яйца, соль и оставшуюся муку, все хорошо перемешать и только тогда в тесто вбить масло. Хорошо вымешенное тесто выбивать на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Затем тесто положить в посуду и поставить в теплое место для подъема на 1,5-2 ч. Из готового теста сформовать маленькие булочки размером с яйцо, которые уложить на металлический лист, смазанный маслом, и поставить на расстойку на 40-50 мин в теплое место.

Готовые булочки смазать сметанной массой: на каждую булочку выкладывать чайной ложкой сметанную массу и аккуратно размазывать ее по всей поверхности булочек.



Выпекать шанежки при температуре 220-230 °С в течение 20-25 мин.

Для приготовления сметанной массы сметану взбивать с сахаром, мукой и маслом до исчезновения комочков.

### БУЛОЧКИ С ВАРЕНЬЕМ (первый способ)

*2½ стакана муки, 1 стакан молока, 8 ст. ложек сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 4 желтка, ванилин, 30 г дрожжей, щепотка соли.*

*Для начинки: варенье.*

*Для смазывания: желток.*

*Для посыпки: сахарная пудра.*

Муку смешать с солью, сахаром, маслом. Добавить разведенные в теплом молоке дрожжи и желтки, ванилин и замесить тесто. Вымешенное тесто переложить на посыпанную мукой доску, раскатать пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него круглой формочкой лепешки. Накрыть их салфеткой и поставить в теплое место на 1 ч для расстойки. Края булочек смазать желтком, в середине выдавить углубления и заполнить их густым вареньем.

Выложить булочки на смазанный маслом лист и выпекать в горячей духовке на среднем огне 15 мин.

Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

### БУЛОЧКИ С ВАРЕНЬЕМ (второй способ)

*6 стаканов муки, 1¼ стакана молока, ½ стакана сахара, 3 желтка, 1 яйцо, 120 г сливочного масла, 30 г дрожжей, тертая цедра лимона.*



*Для начинки: густое варенье.*

*Для смазывания: яйцо.*

*Для посыпки: сахарная пудра.*

Из теплого молока, 1 стакана муки и дрожжей, прибавив 1 ст. ложку сахара, приготовить опару и дать ей подняться. Затем в опару добавить растертые с сахаром желтки и яйцо, соль, растопленное масло или маргарин, тертую цедру и оставшуюся муку, замесить тесто, хорошо его выбить. Тесто накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт на посыпанной мукой доске, нарезать на четырехугольники, на середину каждого положить немного густого варенья, защипнуть края и сформовать булочки. Переложить булочки на обильно смазанный маслом противень, дать расстояться, затем смазать яйцом, чтобы булочки не слипались при выпекании.

Печь в заранее нагретой духовке на среднем огне 15 мин. Готовые булочки выложить на пирожковую доску или блюдо и посыпать сахарной пудрой.

По этому рецепту можно выпекать булочки с другими начинками: спелыми и очищенными от косточек и семян фруктами и ягодами, например, клубникой, сливой, черешней; орехами и изюмом, проваренными в молоке и смешанными с сахаром и тертыми бисквитными сухарями; толченым маком с сахаром и лимонной цедрой, а также творогом, растертым с сахаром, яйцами, сметаной и изюмом.

### БУЛОЧКИ-МОНЕТКИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

3 стакана муки, 1½ стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 1 желток, 5 ст. ложек растопленного сли-



вочного масла, 1 вареная картофелина, 20 г дрожжей.

*Для крема: 2 стакана молока, ½ стакана сахара, 1½ ст. ложки муки, 2 желтка, ванилин.*

Муку, смешав с солью, просеять через сито, добавить сахар, лимонную цедру, желток, размешанный в молоке, тертый на терке картофель, растопленное масло, сюда же влить подошедшую опару, приготовленную из теплого молока, сахара и дрожжей. Замесить не слишком крутое тесто, тщательно его вымесить и поставить, накрыв полотенцем, в теплое место подниматься.

Порции готового теста выкладывать чайной ложкой, смоченной в растопленном масле, на смазанный маслом противень, формируя кружочки размером с 5-копеечную монету. Дать булочкам расстояться в течение 10 мин, накрыв их салфеткой и поставив в теплое место.

Расстоявшиеся «монетки» смазать желтком и выпекать в горячей духовке на среднем огне 10 мин.

Готовые булочки подать к столу с ванильным кремом.

Для приготовления крема молоко, желтки, муку, сахар и ванилин тщательно перемешать и проварить на маленьком огне до загустения.

### БУЛОЧКИ СО СЛИВКАМИ

3–3½ стакана муки, 1 стакан молока, ½ стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 30 г дрожжей, тертая цедра ½ лимона, ½ чайной ложки измельченного кардамона.

*Для смазывания: желток.*

*Для начинки: 1 стакан 35% сливок, 1 чайная ложка сахара, ванилин, несколько ложек клубничного или малинового варенья.*

*Для посыпки: сахарная пудра.*



Приготовить опарное тесто, накрыть его салфеткой и оставить в теплом месте подниматься. За время подъема дважды обмять его. Готовое тесто разделить на маленькие кусочки и переложить их на смазанный маслом лист, дать расстояться.

Смазать булочки желтком и выпекать в заранее нагретой духовке на среднем огне 15–20 мин. Готовые булочки выложить на пирожковую доску, сбрызнуть теплой водой и накрыть салфеткой: корочка должна быть мягкой.

Когда булочки остынут, ножом срезать верхушки, сделать небольшие углубления и наполнить их вареньем. Охлажденные сливки взбить в пену, смешать с сахаром и ванилином и выложить по чайной ложке поверх варенья. Накрыть срезанными кусочками, посыпать сахарной пудрой.

### ПЛЮШКИ С КОРИЦЕЙ

*3 стакана муки, 1 стакан молока,  $\frac{1}{3}$  стакана сахара, 80 г масла или маргарина, тертая цедра лимона, 30 г дрожжей, щепотка соли.*

*Для начинки: 3–4 ст. ложки растопленного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 2 чайные ложки корицы.*

*Для смазывания: яйцо.*

Приготовить опарное тесто и поставить его подниматься, во время подъема дважды обмять тесто. Подошедшее тесто тонко раскатать, смазать растопленным маслом, посыпать смесью сахара и корицы, свернуть тугим рулетом. Разрезать рулет поперек на куски шириной 2–3 см. Один конец получившихся кусочков защипнуть. Положить булочки на смазанный маслом лист открытым срезом вверх и после расстойки смазать яйцом.



Булочки можно разделить иначе. Для этого из тонко раскатанного теста нарезать небольшие прямоугольники, смазать маслом, посыпать сахаром с корицей, свернуть маленькие рулетики, сложить их вдвое, концы рулетиков защипнуть, а середину надрезать острым ножом. Вывернуть рулетики так, чтобы слои теста с начинкой оказались сверху, переложить плюшки на смазанный маслом противень.

Выпекать булочки в горячей духовке на среднем огне 12–15 мин. Готовые плюшки выложить на пирожковую доску и накрыть салфеткой, чтобы они остывали постепенно и не черствели.

### ПЛЮШКИ ОРЕХОВЫЕ

*$3\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 стакан молока, 3 чайные ложки сахарной пудры, 7 желтков, 30 г дрожжей.*

*Для начинки:  $1\frac{1}{2}$  стакана молотых орехов, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры.*

Замесить не очень крутое безопарное тесто, хорошо его вымесить, присыпать мукой, накрыть салфеткой и дать подойти.

Масло взбить с сахарной пудрой в пену, добавить толченые орехи и этой начинкой смазать раскатанное в тонкий пласт тесто. Свернуть тугой рулет, выложить на смазанный маслом лист, нарезать поперек острым ножом ломтиками в 4–5 см, накрыть их полотенцем и дать расстояться в теплом месте.

Выпекать в горячей духовке на среднем огне 20–25 мин.

Оставшиеся белки можно взбить с сахаром, смазать ими почти готовые булочки и допекать их 3–4 мин.



### ПЛЮШКИ МАКОВЫЕ

3 стакана муки, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 80г сливочного масла или маргарина, 25г дрожжей, щепотка соли.

Для начинки: 2—3 ст. ложки мака, 4 ст. ложки растопленного масла, 100г сахара.

Для смазывания: яйцо.

Приготовить опарное тесто и поставить его подниматься.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, смазать растопленным маслом, посыпать смесью мака с сахаром. Пласт свернуть рулетом, нарезать поперек на кусочки шириной 2-3 см. Один конец каждого кусочка защипнуть. Переложить булочки на смазанный маслом лист срезом вверх. После расстойки смазать яйцом и выпекать в горячей духовке на среднем огне 12-15 мин.

### БРИОШИ

$3\frac{1}{2}$  стакана муки,  $\frac{3}{4}$  стакана 25%-ных сливок,  $\frac{1}{3}$  стакана сахара, 8 яиц, 1 рюмочка (1 ст. ложка) рома, 20г дрожжей.

Для смазывания: яйцо.

Для посыпки: сахар.

Сделать опару из дрожжей,  $\frac{1}{2}$  стакана муки и небольшого количества воды, дать ей подняться. Из остаточного количества муки, сливок, яиц, сахара и рома замесить тесто, хорошо его вымесить, прибавив опару, накрыть посуду полотенцем и поставить тесто бродить. Маленькие формочки смазать маслом, заполнить до половины подошедшим тестом, поставить в теплое место, пока булочки не расстанутся и не заполнят формочки.



Булочки смазать взбитым яйцом, посыпать кристаллическим сахаром и выпекать в предварительно нагретой духовке на среднем огне до тех пор, пока булочки не станут блестящими и румяными.

### БУЛКИ

5-6 стаканов муки, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 50-100г сливочного масла, 30-40г дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для смазывания: молоко или яйцо.

Для посыпки: мак.

Дрожжи растереть в миске с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко с растопленным маслом, соль, оставшийся сахар. Постепенно подсыпать муку. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук и от стенок посуды. Обсыпать тесто немного мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься. Подошедшее тесто промесить, разделить на две-три части, разделить на плетенки, батоны или витые булки.

При изготовлении плетенок каждый кусок теста разделить, в свою очередь, на три части и скатать их в жгуты длиной 40-50 см. Три жгута положить рядом, плести начинать с середины сначала в одну, потом в другую сторону. При разделке витых булок куски теста разделить на две части, раскатать их толстыми жгутами и переплести.

Положить булки на смазанный маслом лист, накрыть салфеткой и оставить для расстойки. Расстоявшиеся булки смазать молоком или яйцом, при желании посыпать маком и выпекать в прогретой духовке на среднем огне 20-30 мин.



Готовые булки выложить на пирожковую доску, смазать теплой водой и накрыть салфеткой, чтобы корочка стала мягкой.

### БУЛКИ С ДОБНЫМИ

6 стаканов муки, 2 стакана молока,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, 40–50 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка измельченного кардамона.

**Для смазывания:** яйцо.

**Для посыпки:** 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка рубленого миндаля или орехов.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплого молока, примерно половину всей муки, замесить негустое тесто и поставить его в теплое место на 30 мин подниматься. Затем в опару добавить соль, измельченный кардамон, сахар, растопленное масло, постепенно всыпать оставшуюся муку. Вымесить гладкое тесто, посыпать его сверху слегка мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься. Подошедшее тесто промесить, разделить на батоны или булки, выложить на смазанный маслом противень, накрыть полотенцем и оставить для расстойки.

Расстоявшиеся булки смазать яйцом, посыпать сахаром и рубленым миндалем и выпекать в предварительно прогретой духовке на среднем огне 20–30 мин.

Вынутые из духовки булки выложить на пирожковую доску или решетку и накрыть салфеткой.

### БАТОН С ЯБЛОКАМИ

2 стакана муки,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 2–3 ст. ложки сахара, 60 г сливочного масла, 1 желток, тертая цедра лимона, 20 г дрожжей, щепотка соли.



**Для начинки:** 500 г очищенных яблок,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 чайная ложка молотой корицы.

**Для смазывания:** желток.

**Для посыпки:** сахарная пудра.

Из теплого молока, дрожжей, сахара и небольшого количества муки приготовить опару и поставить ее в теплое место бродить. Муку, смешав с солью, просеять через сито. Добавить оставшийся сахар, теплое растопленное масло или маргарин, тертую лимонную цедру, разболтанный желток. Влить сюда же подошедшую опару. Замесить тесто и, слегка присыпав его мукой и накрыв салфеткой, поставить в теплое место для подъема.

Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт, намазать его начинкой. Защипнуть края и сформовать батон. Выложить его на смазанный маслом противень и дать расстояться. Батон смазать желтком, наколоть сверху вилкой, чтобы тесто не потрескалось, и выпекать в горячей духовке на среднем огне 30–35 мин. Готовый и охлажденный батон нарезать ломтиками и посыпать сахарной пудрой.

Приготовление начинки: яблоки потушить с сахаром под крышкой на небольшом огне 20 мин и охладить.

### БУЛКИ С ТЫКВОЙ

6–7 стаканов муки, 1 стакан молока, 800 г тыквы, 1 стакан сахара, 150–200 г сливочного масла или маргарина, 50 г дрожжей, 3–4 ядра горького миндаля или цедра 1 лимона.

**Для смазывания:** 1 яйцо.

**Для посыпки:** сахарная пудра.





Из теплого молока, дрожжей и части муки приготовить жидкую опару. Тыкву очистить, нарезать на кусочки, потушить в небольшом количестве воды до готовности и размять. В опару добавить теплое тыквенное пюре, сахар, приправы, хорошо перемешать, подсыпать муки и вымесить тесто, добавляя при этом размягченное масло или маргарин. Поставить тесто в теплое место подходить.

Поднявшееся тесто разделить на батоны, булки или плетенки, положить на смазанный маслом лист для расстойки. Расстоявшиеся булки смазать яйцом и выпекать в духовке на среднем огне 25—30 мин.

Остывшие булки посыпают сахарной пудрой. Булки с тыквой не черствеют дольше, чем обычные.

### БУЛКА ОРЕХОВАЯ

*8 стаканов муки, 125 г сливочного масла, 2 стакана молока, 2 стакана сахара, 3 яйца, ½ стакана кагора, 1 ст. ложка порошка какао, 300 г ядер грецкого ореха, 1½ чайной ложки соли, 100 г дрожжей.*

Тесто для ореховой булки готовить безопарным способом. В подогретом молоке развести дрожжи и растереть их до исчезновения комочков. Влить кагор, положить сахар, яйца, соль, какао, масло, муку, мелко нарубленный орех и все полностью по норме. Затем массу перемешать и выбить на столе. Тесто положить в посуду, завязать салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, его на столе вторично выбить и поставить в теплое место. Готовое тесто сформовать в одну большую булку, уложить на металлический противень, смазанный маслом, и поставить в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Выпекать булку при температуре 200-210 °С в течение 1-1½ ч.



Готовность булки определять по цвету корочки и по весу булки. Готовая булка покрыта коричневой корочкой и мало весит. Булку сверху покрыть глазурью из бумажного кондитерского мешочка, нанося на нее различные орнаменты в русском стиле.

### БУЛКА ФОРМОВАЯ С ВАРЕНЬЕМ

*4-4½ стакана муки, 2 стакана молока, ¾ стакана сахара, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 40 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка кардамона.*

*Для начинки: 1½ стакана повидла или варенья из крыжовника, слив, клубники или брусники, ½ стакана изюма, 1 ст. ложка цукатов, 75 г сливочного масла.*

*Для смазывания: яйцо.*

Приготовить опарное дрожжевое тесто и дать ему хорошо подняться. Изюм очистить, промыть и варить в небольшом количестве воды несколько минут. Цукаты и обсушенный изюм изрубить и смешать с вареньем. Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать их в форме четырехугольника, оба пласта смазать маслом, покрыть начинкой и плотно свернуть рулетом.

Один рулет положить на дно круглой большой формы швом вверх. Второй рулет положить швом вниз на первый таким образом, чтобы швы пришлись один на другой. Дать тесту подойти, смазать яйцом и выпекать в умеренно жаркой духовке 60-70 мин.

### БУЛКА ФОРМОВАЯ С ИЗЮМОМ

*2-3 стакана муки, 1 стакан молока, ½ стакана сахара, 2 яйца, 75-100 г сливочного масла или*



маргарина,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли, 30г дрожжей,  $\frac{1}{2}$  стакана изюма, тертая цедра лимона, пожеланию  $\frac{1}{2}$  чайной ложки кардамона.

**Для смазывания формы:** 1 ст. ложка сливочного масла.

**Для обсыпки формы:** 2 ст. ложки рубленого миндаля или орехов.

**Для смазывания теста:** яйцо.

**Для посыпки:** сахарная пудра.

Из теплого молока, дрожжей и примерно половины всей муки приготовить опару.

Когда опара хорошо подойдет, добавить взбитые с сахаром яйца, специи и муку. Взбивать деревянной ложкой, постепенно добавляя размягченное масло, пока не появятся пузырьки воздуха и тесто не начнет отходить от стенок миски. Под конец положить промытый и обсушенный на хозяйственной бумаге изюм. Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную орехами или миндалем форму, заполнив ее лишь наполовину. Накрывать салфеткой и поставить в теплое место подниматься. Когда тесто увеличится в объеме почти вдвое, смазать его сверху яйцом и выпекать в духовке на среднем огне 30-40 мин. Готовность булки определить деревянной палочкой, которую воткнуть в булку и вынуть. Если она останется сухой, булка готова.

Булку выбить из формы, накрыть салфеткой и, когда она остынет, посыпать сахарной пудрой.

### БУЛКИ НА СМАЛЬЦЕ

2 кг муки,  $\frac{1}{2}$  л молока, 5 яиц, 1 стакан смальца, 40г дрожжей, соль.



Замесить тесто из просеянной муки, дрожжей, разведенных в небольшом количестве ( $\frac{1}{2}$  стакана) чуть теплого молока, взбитых яиц, смальца и оставшегося молока. Подготовленное тесто хорошо вымесить, уложить на смазанный маслом противень и выпечь.

### БУЛКА ФОРМОВАЯ С МИНДАЛЕМ

3-3 $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 желток,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 150г сливочного масла или маргарина,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли, 30г дрожжей, 4-5 ядер горького миндаля или тертая цедра 1 лимона,  $\frac{1}{6}$  стакана сладкого миндаля.

**Для смазывания формы:** 1 ст. ложка сливочного масла.

**Для обсыпки формы:** рубленый миндаль или молотые сухари.

**Для смазывания теста:** яйцо.

Дрожжи развести с 1 чайной ложкой сахара и теплым молоком, добавить  $\frac{1}{2}$  стакана муки, хорошо вымесить и поставить подниматься в теплое место. Яйца взбить с сахаром, соединить с опарой и специями, добавить постепенно оставшуюся муку и примерно половину масла, все взбить и поставить подниматься. Когда тесто вдвое увеличится в объеме, добавить очищенный и нарубленный миндаль, оставшееся масло, хорошо вымесить. Выложить тесто в смазанную сливочным маслом и обсыпанную миндалем или панировочными сухарями форму, дать ему подойти, смазать яйцом и выпекать в подогретой духовке на среднем огне 30-40 мин.



### БАТОН С ТВОРОГОМ

*Безопарное дрожжевое тесто из 1 стакана муки, начинка из творога или сырковой массы, 2 ст. ложки миндаля или орехов, 1 яйцо для смазки.*

Из теста раскатать пласт толщиной 5-7 мм и разрезать его на полоски по длине противня шириной 10 см. Положить вдоль полоски, посредине, творожную начинку и защипнуть края полоски так, чтобы образовался круглый батон теста с творогом посредине. Положить батон на смазанный маслом противень швом вниз, прижать немного ладонью и сделать кончиком ножа на поверхности небольшие проколы. После 20-30-минутной расстойки смазать батон яйцом, посыпать нежареным миндалем или орехами и выпекать в течение 20-30 мин при температуре 200-220 °С.

### ВАТРУШКИ

*Безопарное дрожжевое тесто из 2 стаканов муки, начинка из творога или сырковой массы, 1 яйцо для смазки.*

Тесто раскатать в жгут, разрезать его на 10 равных кусочков, подкатать их в шарики и положить на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см один от другого.

После небольшой расстойки насыпать 2 ложки сахара в салфеточку, перевязать ее в виде узелка, сделать этим узелком или донышком стакана, или пестиком в поднявшемся тесте углубление, затем обмазать края яйцом, а в углубление ложечкой положить творожную начинку. После 20-25-минутной расстойки и 15-20-минутной выпечки при температуре 220-240 °С ватрушки готовы.



### ВАТРУШКИ С КАРТОФЕЛЕМ (Татарстан)

*Безопарное дрожжевое тесто из 2 стаканов муки, начинка из 300 г картофеля, 1 головки лука репчатого, 20 г масла сливочного, 1 яйца, соли (по вкусу), 1 яйцо для смазки.*

Сформовать из теста 10 лепешек с утолщенными краями и уложить на смазанный маслом противень. После полной расстойки выпекать в течение 10-15 мин при температуре 200-220 °С до полуготовности.

Картофель очистить, сварить, растереть на пюре, добавить масло, свежее яйцо, жареный лук и соль по вкусу. Эту начинку положить на полувыпеченные лепешки, смазать яйцом и допечь их до готовности. В результате предварительной выпечки под начинкой не будет сырого теста.

### ВАТРУШКИ С СЫРОМ (Аджария)

*Безопарное дрожжевое тесто из 2 стаканов муки, 150 г сыра и 3 яйца для начинки, 3 яйца для отделки.*

Из теста раскатать пласт толщиной 1-1,5 см и положить на смазанный маслом противень. Края пласта смазать яйцом и уложить ботик из теста диаметром 1 см, который также смазать яйцом. Сыр (имеретинский, осетинский, тушинский или брынзу) растереть на редкой терке или мелко порубить, перемешать с тремя вареными рубленными яйцами. Эту смесь равномерно распределить по тесту и после расстойки (приблизительно 20-30 мин) выпекать изделие в течение 10-15 мин до полуготовности при температуре 200-220 °С. Затем поверхность залить



тремя сырыми яйцами и продолжать выпечку до свертывания яиц.

### ПЛЮШКИ

*Сдобное дрожжевое опорное тесто из 2 стаканов муки, 3 ст. ложки растопленного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 яйцо для смазки, орехи мелко нарубленные.*

Из теста раскатать пласт толщиной 5 мм и шириной 20 см. Поверхность пласта смазать сливочным маслом, растопленным до консистенции сметаны, и посыпать сахарным песком. Свернуть пласт в плотный рулет и разрезать его на десять одинаковых кусков. Положить каждый кусок плашмя на смазанный противень, прижать, сделать ножом надрезы и придать кускам разную форму. В конце расстойки продолжительностью 40—50 мин смазать поверхность плюшек яйцом, посыпать орехами и выпекать 10—12 мин при температуре 240–250 °С.

### ПЫШКА К ПИВУ (Германия)

*Неподслащенное густое тесто, приготовленное по основному рецепту, вместо молока использовать пиво, мелкие крепкие помидоры, 200 г вареных колбасок, 100 г тертого сыра, яйцо для смазки, молоко.*

Подошедшее дрожжевое тесто разделить на куски одинаковой величины. Каждый шарик теста расплющить на ладони, положить на полученную лепешку половинку помидора, кусочек колбасы или сардельки и натертый на терке сыр. Снова сформовать из кусочков



теста шарики, положить шарики на смазанный маслом противень, смазать взболтанным яйцом и выпекать на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки.

Пышки к пиву можно выпекать и в кипящем масле.

### СЛОЕННЫЕ ПЫШКИ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

*Мука высшего сорта и сливочное масло, яичный желток, соль.*

Взять равное количество совершенно сухой, просеянной муки и сливочного масла (для одной порции примерно 50 г). Из 40 г муки и 40 г сливочного масла вымесить первое тесто. Из остальной муки, сливочного масла, соли и холодной воды вымесить второе тесто крутой консистенции. Оба теста после тщательного вымешивания поставить в холодное место на 15 мин.

Остывшее тесто (большую порцию) раскатать скалкой на посыпанной мукой доске в прямоугольник, положить на середину меньшую порцию теста, завернуть все концы нижнего пласта наверх, раскатать квадратный пласт, сложить пополам и снова раскатать. Затем тесто сложить вдвое, накрыть салфеткой и поставить в холодное место на 20 мин.

Вторично остывшее тесто снова раскатать и сложить дважды с интервалами между раскатками в 30 мин. После последнего перерыва тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формочками круглые лепешки, уложить их на металлический лист, густо смазать поверхность яичным желтком и выпекать в горячей духовке.

Сливочное масло для приготовления слоеных пышек должно быть совершенно твердым. Тесто следует месить

в прохладном месте. Чем меньше посыпать **мукой** тесто, тем оно лучше. Перед каждым складыванием нужно начисто сметать муку с доски.

Смазывая поверхность пышек яичным желтком, необходимо следить, чтобы он не стекал по краям пышек, в противном случае во время выпечки они не поднимутся.

### СЛОЕННЫЕ ПЫШКИ НА ШКВАРКАХ

*2½ стакана муки, 1 пачка порошка для печенья, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки крепкого рома, щепотка черного перца, соль (по вкусу), молоко, 250 г шкварок.*

Из всех продуктов (кроме шкварок) вымесить тесто средней консистенции, раскатать его скалкой в пласт толщиной 1,5 см, смазать теплым топленым смальцем и посыпать молотыми шкварками. Тесто сложить и снова раскатать. Этот процесс повторить 4–5 раз, а перед последней раскаткой поставить его на 30 мин в холодное место. Остывшее тесто раскатать в пласт толщиной 2 см.

Круглой формой вырезать пышки и смазать их яичным желтком. Ножом на поверхности кружков сделать сетку.

Изделия выпекать при высокой температуре.

### ЛЕПЕШКИ СО ШКВАРКАМИ И БЕЛЫМ ВИНOM (Сербия)

*1½ стакана муки, 250 г шкварок, 100 г смальца, 1,5 л белого вина, 20 г дрожжей, 3 желтка, 1 кофейная чашка молока, соль и перец — по вкусу.*

Шкварки готовят таким образом: свежее сало разрезают на куски, которые затем кладут в большую кастрюлю, добавляют чашку молока и жарят на сильном огне. Когда куски сала приобретут светло-коричневую окраску, сливают жир. Оставшиеся сухие кусочки сала и будут шкварками. Пока они еще не остыли, их солят. Шкварки можно купить и готовые в мясных и гастрономических магазинах.

В муку кладут размельченные шкварки, 2 желтка, дрожжи (предварительно растворив в чашке молока), немного соли, перца и все это замешивают с вином, затем тесто хорошо вымешивают и оставляют на 30 минут. После этого скалкой раскатывают в форме квадрата, толщиной в 1 см, намазывают холодным смальцем, складывают, как книгу, и снова раскатывают. Это повторяют еще два раза, с перерывом каждый раз в 30 минут. После этого раскатывают тесто (на доске) толщиной в 2 см. Круглой формой (или небольшим стаканом) вырезают лепешки и кладут на противень, хорошо смазанный жиром. Каждую лепешку надрезают ножом, смазывают желтком и выпекают в хорошо нагретом духовом шкафу, пока не зарумянится (около 25 мин).

Подают их теплыми.

### ЛЕПЕШКА НА ДРОЖЖАХ (Сербия)

*1 кг муки, 50 г смальца, 20 г дрожжей, 3 л теплой воды, немного соли.*

Берут 4У2-5 стаканов муки (ржаной или пшеничной), перемешивают ее со смальцем, солью и дрожжами (дрожжи растворяют предварительно в небольшом количестве теплой воды). Все это замешивают с теплой водой. Тесто



надо долго месить и время от времени посыпать оставшейся мукой. Тесто должно быть средней густоты.

Круглую посуду, в которой будет печься лепешка, посыпать мукой. С помощью скалки придать тесту форму посуды. Тесто накрыть и поставить в этой посуде стоять минут 15 в теплом месте. Потом на поверхности лепешки вилкой сделать круги. Расстояние между кругами — 3 см, оставляя свободным около 2 см от края посуды. Лепешку сверху можно смазать желтком и выпекать в нагретом духовом шкафу около часа. Когда тесто наполовину пропечется, уменьшить температуру в шкафу на умеренную. Готовую лепешку нарезать на узкие и длинные куски.

В Югославии лепешку обычно подают вместо хлеба к мезе (закуске) теплой. Теплая лепешка с каймаком считается особым деликатесом и сербским национальным блюдом.

### СЛОЕННЫЕ СДОБНЫЕ РОЖКИ

*Для теста: 2½ стакана муки, 100 г смальца, 100 г маргарина, 4 яичных желтка, 1 граненый стакан сметаны, щепотка соли.*

*Для начинки: 200 г грецкого ореха, 4 яичных белка, 1 стакан сахара.*

Приготовить тесто средней консистенции и разделить его на четыре части. Каждую часть раскатать в тонкий пласт, смазать топленным смальцем, оставленным от 100 г, и скатать в рулет. Рулет разрезать на 15 кусков, раскатать скалкой, положить на каждый из них начинку из сладкого ореха и сформовать в виде рожков.

Поверхность изделий не смазывать. Выпекать в горячей печи.



**Способ приготовления начинки:** молотые орехи и сахар перемешать слегка с 4 яичными белками, взбитыми в пену.

### СЫРНАЯ ПЫШКА (Венгрия)

*3 стакана муки, 250 г маргарина, 10 г дрожжей, ½–⅔ стакана сметаны, 2 яичных желтка (для смазывания поверхности изделий), 100 г тертого сыра и немного соли.*

Все продукты (кроме яиц) тщательно вымесить на доске, тесто раскатать скалкой и сложить, затем снова раскатать, сложить и оставить на доске на 30–40 мин. Последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2 см и стаканом или круглой формой вырезать пышки.

Поверхность изделий смазать яичным желтком и выпекать при средней температуре.

### РОГАЛИКИ С КАКАО (Венгрия)

*3/4–4 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 граненый стакан сахара, 1 ст. ложка какао, 20 г дрожжей, 2 граненых стакана молока, 2 яичных желтка, соль.*

Из ¾ стакана муки, дрожжей, 1 граненого стакана молока, щепотки соли и сахара приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Оставшуюся муку, 100 г сливочного масла, яичные желтки, ½ стакана сахара, щепотку соли и 1 граненый стакан молока смешать с опарой, вымесить пирожковое



тесто и поставить, чтобы оно подошло, после чего раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 см.

$\frac{1}{2}$  стакана сахара и 100 г сливочного масла растереть до образования однородной массы, смазать ею пласт теста, посыпать поверхность порошком какао и нарезать 20 шт. одинаковых квадратов. Квадраты скатать в рогалики (начинать скатывать с угла), поверхность их смазать яйцом и выпекать при высокой температуре.

### ПЫШКА ОБЫКНОВЕННАЯ (Венгрия)

*3 стакана муки-крупчатки, 250 г маргарина, 20 г дрожжей, 2 куса сахара-рафинада, 2 яичных желтка,  $1\frac{1}{2}$  стакана сметаны, соль, растительное масло.*

Маргарин растереть и смешать с мукой. Дрожжи и сахар развести в теплой воде, соединить с мукой и маргарином, затем добавить яичные желтки, сметану, соль и тщательно вымесить. Доску посыпать мукой, положить на нее тесто и оставить на 2 часа, чтобы оно увеличилось в объеме.

Затем тесто раскатать, смазать его поверхность растительным маслом и сложить. Этот процесс повторить еще 3 раза с интервалами в 30 мин. Последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 см.

Круглой формой вырезать лепешки и уложить их на противень. Перед выпечкой дать расстойку (30 мин). Изделия смазать массой из яичного желтка и сметаны и выпекать при высокой температуре до появления румяной корочки.

Выход 40 шт.



### ОСОБЫЙ СДОБНЫЙ ХЛЕБЕЦ

*40 г дрожжей, 700 г муки, 250 г сливочного масла, 8 яиц, 100 г сахара, 50 г изюма, 20 г рома, тертая лимонная цедра, соль, 500 г молока.*

Из дрожжей, 100 г муки, небольшого количества молока приготовить опару и поставить в теплое место для увеличения в объеме.

250 г сливочного масла, 100 г сахара, яичные желтки растереть в пену и добавить к ней щепотку соли, тертую лимонную цедру, ром и изюм. Опару смешать с оставшимися мукой и молоком (молоко добавлять до получения теста средней консистенции). Обе массы соединить и деревянной ложкой хорошо вымешивать до получения однородного теста.

Форму для выпечки кексов смазать маслом, наполнить тестом наполовину и дать ему расстойку (до заполнения формы).

Хлебец выпекать в горячей печи при высокой температуре. Готовое изделие вынуть на сито, охладить и нарезать ломтиками.

### СДОБНЫЙ ХЛЕБЕЦ С КОРИЦЕЙ

*$2\frac{1}{2}$  стакана муки, 20 г дрожжей, 4 яичных желтка, 100 г сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  столовой ложки корицы, 50 г рома, 2 граненых стакана молока, щепотка соли.*

Из дрожжей,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, щепотки соли приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Оставшуюся муку, яичные желтки, сливочное масло,  $\frac{1}{4}$  стакана сахара, ром и опару соединить и, добавляя молоко, вымесить тесто средней консистенции. Поставить его в теплое место.



10 г молотой корицы смешать с  $\frac{1}{2}$  стакана сахара.

Выстоявшееся тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать его смесью корицы и сахара. Затем пласт скатать в рулет, уложить кольцом в смазанную маслом форму или обыкновенную кастрюлю, дать расстойку и выпекать в горячей духовке.

# Пирог

## и

# рулеты





## ПИРОГИ

### ПИРОГ С АБРИКОСОВЫМ ПОВИДЛОМ (Венгрия)

*Для теста:* 250 г маргарина, 4 яйца, 10 г дрожжей, 4 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли, тертая лимонная цедра, мука.

*Для начинки:* абрикосовое повидло, 100 г ядер грецкого ореха.

Замесить тесто и разделить на 4 части. Каждую часть раскатать пластом, уложить один из них в большой противень, обильно намазать абрикосовым повидлом, покрыть вторым пластом и т. д. Верхний пласт намазать взбитыми белками из 4 яиц, перемешанными с молотым орехом и сахаром. Перед выпечкой теста дать ему расстойку (2 часа). Выпекать при средней температуре.

Готовый пирог нарезать ломтиками.

### ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ (ОСОБЫЙ)

*Для теста:* 1½ стакана муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 3 яйца, молоко, соль.

*Для начинки:* 1250 г яблок, молотая корица, сахар, ром, миндаль.



Замесить тесто и раскатать в два квадратных пласта толщиной в палец. Один пласт уложить в противень, покрыть яблочной начинкой, сверху положить второй пласт и сразу же выпекать. Готовый пирог смазать топленым холодным сливочным маслом.

Начинку для пирога приготовить следующим образом: яблоки очистить от кожицы, натереть на крупной терке, выжать из них сок и перемешать с молотой корицей, ромом, сахаром и очищенным молотым миндалем (по вкусу).

### ПИРОГ «ЖЕРБО» (Венгрия)

*Для теста:* 2½ стакана муки, 200 г маргарина, 10 г разведенных в молоке дрожжей, ½ пачки порошка для печенья, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1 яйцо.

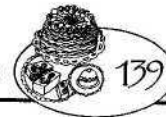
*Для начинки:* 150 г молотых ядер грецких орехов, % стакана сахара, абрикосовое повидло, шоколад.

Замесить тесто средней консистенции и разделить на 3 части. Каждую часть раскатать скалкой в пласт по размеру противня и посыпать мукой. Один из пластов уложить на противень, смазать повидлом, посыпать смесью ореха и сахара, покрыть вторым пластом и т. д.

Тесто с начинкой поставить на расстойку на 30 мин, затем выпекать. Остывший пирог покрыть шоколадной помадкой, поставить в холодное место и через некоторое время нарезать маленькими кусочками.

### КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С МАКОМ

*Для теста:* 2 стакана муки, 300 г вареного размятого картофеля, 20 г дрожжей, ⅓ стакана молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, щепотка соли.



*Для начинки:* 1½ стакана молотого мака, 1 стакан сахара, % стакана молока (продукты размешать и проварить).

В опару добавить продукты по рецепту и вымесить тесто. Поставить его в теплое место на 90 мин. Небольшой кусок теста оставить для оформления пирога, а остальное пластом уложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Сверху на пласт положить холодную начинку из мака и украсить изделие оставшимся тестом в виде решетки.

Выпекать в горячей духовке до румяного цвета. Готовый пирог нарезать квадратиками и прямоугольниками.

### МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

*3 стакана муки, 250 г вареного морковного пюре, 150 г маргарина, 1 стакан сахара, 3 яйца, ванилин, щепотка соли, 20 г дрожжей, ½ граненого стакана теплого сладкого молока, растительное масло для смазки противня.*

Из муки, морковного пюре, маргарина, сахара, яиц, ванилина, соли и опары вымесить тесто, накрыть его и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза. Большой противень смазать растительным маслом и уложить на него раскатанное в довольно толстый пласт тесто. Пирог выпекать при средней температуре примерно 60 мин, до золотистого цвета.

### ПОДКОВЫ С ОРЕХОВОЙ И МАКОВОЙ НАЧИНКОЙ

*Для теста:* 6 стаканов муки, 500 г маргарина, 4 ст. ложки сахара, 30 г дрожжей, разведенных в молоке,



сметана в количестве, необходимом для получения теста слабой консистенции, щепотка соли.

**Для начинки:** 500 г молотых ядер грецкого ореха, 5½ граненого стакана мака, сахар, мед, изюм, мелко нарезанные апельсины или мандарины, немного молока, тертая лимонная цедра и лимонный сок, молотая корица.

Приготовить тесто средней консистенции и разделить его на 5 частей. Каждую часть раскатать, намазать начинкой, свернуть в тугой рулет и выгнуть подковой. Скатать 2 подковы с ореховой и 3 с маковой начинкой.

Противень смазать маслом, уложить на него подковы, смазать их дважды яичным желтком и выпекать при средней температуре. Подковы нарезать только в холодном виде, перед употреблением.

**Способ приготовления начинки из ореха:** сладкое молоко смешать с молотым орехом, апельсинами или мандаринами и молотой корицей.

**Способ приготовления начинки из мака:** сладкое молоко смешать с молотым маком, медом, тертой лимонной цедрой и лимонным соком.

Молока для приготовления начинки следует брать немного, в противном случае она будет жидкой, и тесто даст трещины.

### КУКУРУЗНЫЙ ПИРОГ

3 стакана кукурузной муки, 5 стаканов кипятка, 20 г дрожжей, ½ граненого стакана молока, немного муки для опары, 100 г маргарина, % стакана сахара, щепотка соли, полная чайная ложка соды, ¾ стакана пшеничной муки, сахарная пудра с ванилином, тертая лимонная цедра.



Кукурузную муку залить кипятком, хорошо растереть и поставить в теплое место на 12 часов. Из дрожжей, ¼ граненого стакана теплого сладкого молока и белой муки приготовить опару. Когда опара увеличится в объеме, добавить к ней кукурузную муку, разведенную ¼ граненого стакана горячего молока, топленый маргарин, сахар, соль, соду, пшеничную муку и тертую лимонную цедру. Массу хорошо вымесить.

Большой противень густо смазать жиром, вылить в него кукурузную массу и дать ей расстойку 2 часа. Выпекать изделие в горячей печи при высокой температуре. Выпеченный пирог должен отделяться от противня.

Горячий пирог посыпать ванильной сахарной пудрой и нарезать в противне квадратными кусками. Вынуть пирог из противня, когда он остынет.

### ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ

2 стакана муки, 20 г дрожжей, 180 г сливочного масла, ½ лимона, 50 г рома, 8 яиц, 1½ стакана сахара, 100 г ядер грецкого ореха, % стакана панировочных сухарей, 1 кг персиков, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 1½ стакана молока.

Из 20 г дрожжей, 2 ст. ложек муки, сахара, теплого молока приготовить опару и поставить для увеличения в объеме. Затем перемешать ее с ¼ стакана муки и оставшимся молоком.

150 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки сахара, 50 г рома, тертую лимонную цедру и сок хорошо вымесить, затем добавить опару и продолжать тщательно вымешивать все продукты до образования однородной массы.

Противень смазать маслом, наполнить тестом и поставить его на расстойку.



Выпекать изделие в горячей духовке. Выпеченный пласт посыпать смесью из  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 100 г молотого ядра ореха, панировочных сухарей, корицы и гвоздики, а сверху уложить очищенные от кожицы, нарезанные дольками персики.

В глубокую посуду разбить 5 яиц, добавить  $\frac{1}{2}$  стакана сахара и мутовкой взбить над паром, пока масса нагреется. Затем снять ее с пара и продолжать взбивать до полного охлаждения. К взбитым сладким яйцам досыпать  $\frac{1}{2}$  стакана муки, затем положить топленое, но не теплое сливочное масло. Этой массой залить персики и хорошо запечь в печи.

Выпеченный пирог посыпать сахарной пудрой и нарезать ломтиками.

### ПИРОГ «БУДАЙСКАЯ КРЕПОСТЬ» (Венгрия)

*20 г дрожжей,  $1\frac{1}{3}$  стакана сахара,  $2\frac{1}{2}$  стакана муки, соль, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 2 яичных белка, 500 г молока, 100 г молотых ядер грецкого ореха, 50 г рома, ванилин, молотая корица.*

20 г дрожжей,  $\frac{2}{3}$  стакана муки, немного теплого молока и щепотку соли смешать и поставить для брожения.

200 г сливочного масла, 6 чайных ложек сахара растереть в пену, добавить по одному 3 яичных желтка и вместе с опарой,  $1\frac{1}{3}$  стакана муки и щепоткой соли хорошо вымешивать деревянной ложкой до получения однородной массы.

Противень смазать маслом, наполнить массой и выпекать ее в горячей печи.

Холодный пласт разрезать по горизонтали на 2 части, прослоить начинкой, а сверху посыпать смесью са-



хара и корицы или ванильным сахаром. Нижний пласт перед тем, как класть на него начинку, полить ромом.

*Способ приготовления начинки:* из 2 яичных желтков,  $\frac{2}{3}$  стакана муки, 1 стакан сахара, 500 г молока сварить крем.

7 яичных белков, 2 ст. ложки сахара взбить в крепкую пену, добавить к ней 100 г молотого ореха и обе массы хорошо перемешать.

### ПИРОГ С ВЕТЧИНОЙ

*Для теста:  $2\frac{1}{2}$  стакана муки, 10 г дрожжей, смалец, молоко.*

*Для начинки: 200 г измельченной на мясорубке ветчины, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  граненого стакана сметаны, 10 г копченого сала.*

Из муки, дрожжей, десертной ложки смальцы и молока, разбавленного водой, приготовить тесто и поставить для увеличения в объеме в 2 раза. Затем уложить его в противень, смазанный смальцем. Яичный желток смешать со сметаной и полить этой смесью поверхность теста, а сверху уложить копченое сало, нарезанное очень мелкими кубиками, и измельченную на мясорубке ветчину.

Пирог выпекать при средней температуре, еще теплым разрезать и подать к чаю.

### ПИРОГ МЕДОВЫЙ (Германия)

*Густое тесто, приготовленное по основному рецепту, 100 г меда, 50 г маргарина, 1 яйцо, 65 г цукатов,*



*1 граненый стакан изюма, 1 граненый стакан панировочных сухарей или растертых орехов, 4—5 шт. горького миндаля, молоко.*

Подошедшее дрожжевое тесто раскатать в тонкий пласт. Вырезать из пласта кусок, соответствующий размерам разъемной формы. Вырезать полоски шириной приблизительно 3 см. Подогреть мед и маргарин и, слегка охладив, добавить натертые на терке цукаты, изюм, панировочные сухари или орехи и растертый миндаль. Этой массой посыпать полоски теста.

Пласт теста в разъемной форме смазать молоком, полоски теста скатать в жгутики и положить на пласт не слишком близко друг к другу.

Выпекать на среднем огне приблизительно 45 мин.

Пирог будет особенно вкусен, если смазать его растопленным маслом или горячим желе и посыпать мелким сахарным песком.

### ПИРОГ АБРИКОСОВЫЙ

*Для теста:* 3 стакана муки, 30 г дрожжей, 0,25 л молока, ½ стакана сахарного песка, 1 яйцо, 125 г сливочного масла или маргарина, щепотка соли, 1 пакетик порошка ванильного сахара, немного натертой на терке лимонной цедры.

*Для покрытия:* 2 кг абрикосов, 0,25 л молока, 4 яйца, 1 стакан сахарного песка, натертая на терке лимонная цедра, 1¼ стакана муки, 125 г сливочного масла, 1—2 чайные ложки корицы.

Приготовить дрожжевое тесто в соответствии с рецептурой. Закрыть и поставить на 30 мин в теплое место, чтобы тесто подошло.



За это время разрезать абрикосы пополам и удалить из них косточки. Взболтать молоко с яйцами, 100 г сахарного песка и лимонной цедрой. •

Из муки, оставшегося сахарного песка, сливочного масла и корицы по вкусу замесить штрейзель.

Раскатать тесто на смазанном маслом противне, немного поднять край, плотным слоем уложить на поверхности половинки абрикосов. Облить смесью яйца с молоком и посыпать штрейзелем. Задвинуть противень в заранее разогретую духовку и выпекать при температуре 200 °С приблизительно 40 мин.

### ПИРОГ С КАПУСТОЙ

*Неподслащенное густое тесто, приготовленное по основному рецепту, 1 средних размеров головка белокочанной капусты, 65 г шпика или жира, кусочки вареного мяса или вареной рыбы, 1 сваренное вкрутую яйцо, соль, тмин.*

Подошедшее дрожжевое тесто раскатать в прямоугольный пласт, на середину пласта положить начинку и сложить вместе продольные края пласта, плотно прижав их посередине. После того как тесто будет доходить еще 10 мин, выпекать его на смазанном маслом противне на среднем огне в течение 40 мин. Смазать водой или взболтанным яйцом и выпекать еще 5 мин.

Для начинки крупно порубить зелень (без толстых прожилок) и тушить ее в подогретом шпике или жире, подлив совсем немного воды, которая должна испариться. Подмешать кусочки мяса, рыбы или яйца, добавить по вкусу соль и тмин.



Вместо одного большого пирога можно сделать несколько небольших, требующих для выпечки всего 15-20 мин.

Подавать к столу можно с томатным соусом.

### ПИРОГ СО СЛИВАМИ

**Для теста:** 4 стакана муки, 20 г дрожжей, 2 граненых стакана сметаны, 2 яичных желтка, 30 г рома, 200 г смальца или 200 г сливочного масла (маргарина), 2½ ст. ложки сахара, соль.

**Для начинки:** 2 кг слив (венгерки), 1 стакан сахара, 60 г молотых ядер грецкого ореха, 1 стакан панировочных сухарей, корица, гвоздика.

Жир растереть с мукой. Соль, сахар и дрожжи развести в сметане. В муке сделать воронкообразное углубление, влить в него сметанную массу, ром, 2 яичных желтка и вымесить тесто средней консистенции. Если тесто получится крутое, добавить немного сметаны.

Вымешенное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, сложить втрое, накрыть салфеткой и оставить на доске на 25-30 мин. Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить и опять охлаждать не менее 30 мин. И так три раза.

Затем тесто разрезать на две части, каждую раскатать в пласт толщиной 1 см, уложить один из них в смазанный жиром противень, смазать яичным белком и просушить. Далее тесто в противне посыпать панировочными сухарями, ½ стакана сахара, 60 г молотого ореха, сверху положить сливовую начинку и покрыть вторым пластом. Поверхность изделия смазать жиром. Выпекать в горячей печи.

Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и нарезать квадратами.



### СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

**Для теста:** 300 г муки, щепотка соли, 1 яйцо (½ яйца в тесто, ½ — для смазывания), 100 г смальца.

**Для начинки:** 1200 г яблок, 5 ст. ложек панировочных сухарей, 50 г молотых ядер грецкого ореха, ½ стакана сахара, щепотка молотой корицы, ванильный сахар для посыпки.

Вытянутый тонкий, как папиросная бумага, слоеный пласт после подсушивания посыпать мелкими панировочными сухарями и полить топленным смальцем.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и выложить ровным слоем на тесто, сверху посыпать молотым орехом или миндалем и смесью сахарной пудры с корицей. Укладывая начинку на тесто, нужно учесть, что подготовленный к выпечке пирог (после заворачивания наверх краев и защипывания их) по величине должен соответствовать противню, в котором он будет выпекаться.

Тесто уложить на смазанный смальцем противень, смазать топленным жиром, яйцом и в горячей духовке выпекать до образования румяной корочки.

Готовый пирог посыпать ванильным сахаром.

### ПИРОГ С МЯСНЫМ ПАШТЕТОМ (Германия)

*Слоеное тесто, приготовленное по основному рецепту, 250 г мясного фарша с приправой, нарубленная петрушка.*

Раскатать слоеное тесто в пласт и уложить его порциями в формочки для тартелеток (корзиночек). Имеющий пикантный вкус мясной фарш равномерно разложить на



поверхности теста, добавив к мясу мелко нарубленную петрушку. Из остатков теста вырезать выемкой маленькие круглые лепешки и каждую из них положить поверх, как крышку.

Выпекать на среднем огне примерно 20 минут.

Подавать на стол с гарниром из лимона, свежей зелени и маринованных овощей.

### ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

*1 пакет замороженного слоеного теста.*

*Для начинки: 1 большая луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 200 г мелко нарубленной говядины, 100 г мелко нарубленной свинины, 2 яйца, соль, перец, шалфей, 2 ст. ложки коньяка.*

Дать слоеному тесту оттаять.

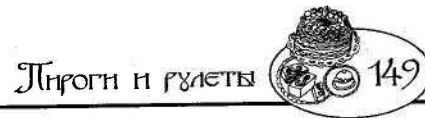
Порубить луковицу и положить в растительное масло. Замесить рубленое мясо, замешанное с двумя яичными желтками и одним яичным белком, добавить соль, перец, немного размельченного шалфея, коньяк и пропитавшийся маслом лук.

Раскатать тесто в пласт и разрезать его на четырехугольники, сверху равномерно расположить начинку. Сложить края теста, хорошо защипать. Поверхность смазать остатками взболтанного яичного желтка.

Выпекать в хорошо прогретой заранее духовке приблизительно 15 мин.

### ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

*Песочное тесто из 1 стакана муки, ¼ стакана варенья густого или повидла, или джема, крем белковый из 2 яиц, 1 ст. ложка сахарной пудры.*



Раскатать из теста круглую или прямоугольную лепешку толщиной до 8 мм, из обрезков теста сделать вокруг лепешки по ее краю бортик. Лепешку положить на сухой противень и выпекать 15–20 мин при температуре 230–250°.

После выпечки поверхность лепешки смазать вареньем, а поверх него — белковым кремом. Кроме того, можно сделать из крема с помощью корнетика разные узоры. Посыпать пирог сахарной пудрой и поставить на полминуты в горячую духовку (250–300°) для колеровки до светло-коричневого цвета.

### ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ С ФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ

*Песочное тесто из 2 стаканов муки, 300 г резаных фруктов, любое фруктовое желе, 2 ст. ложки сахарного песку, ¼ стакана повидла.*

Тесто раскатать в круглый или квадратный пласт толщиной 6–8 мм. Пласт уложить на сухой противень, загнуть края вверх и защипать их, чтобы образовался красивый бортик, который смазать яйцом.

Выпекать пирог 10–15 мин при температуре 210–220°.

После выпечки и охлаждения покрыть слоем повидла, на поверхности красиво уложить свежие или консервированные фрукты и залить желе.

### ПИРОГ ПЕСОЧНО-ТВОРОЖНЫЙ

*Песочное тесто из 1 стакана муки, творожная начинка или начинка из сырковой массы, 1 яйцо для смазки.*



Готовое тесто разделить на две части, одну часть раскатать в круглую или четырехугольную лепешку толщиной 5-6 мм, положить на сухой противень и выпекать 6-10 мин при температуре 230-250° до полуготовности. На поверхность лепешки положить слой творожной начинки. Остальное тесто раскатать в пласт, равный по размеру нижней лепешке, и положить поверх творога. Поверхность пирога смазать яйцом и столовой вилкой сделать рисунок в виде сетки.

Выпекать пирог 15-20 мин при температуре 210-230°.

### ПИРОГ ПЕСОЧНО-ШТРЕЙЗЕЛЬНЫЙ

*Песочное тесто из 2 стаканов муки, 1 стакан густого варенья или джема, или повидла, 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.*

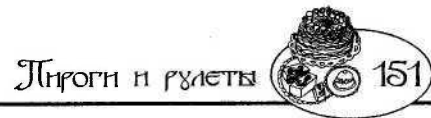
Из половины теста раскатать круглую или четырехугольную лепешку толщиной 4-5 мм, положить ее на сухой противень и покрыть вареньем. Остальное тесто положить в холодильник.

Охлажденное тесто посыпать небольшим количеством муки и растереть ладонями в мелкие крошки. Лучше всего натереть тесто на терке. Полученную крошку равномерно насыпать на поверхность фруктового слоя пирога.

Выпекать пирог 20-30 мин при температуре 220-230°. Посыпать охлажденный пирог сахарной пудрой.

### ПИРОГ С КУРАГОЙ

*1 стакан муки, ½ стакана сахарного песка, 500 г кураги, 3 яйца в тесто и 1 для смазки, 2 ст. ложки абрикосового ликера.*



Перебрать курагу, промыть, а затем намочить ее ликером. Яйца с сахаром взбить венчиком при нагревании на водяной бане до 50°. Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с курагой; затем слегка перемешать с мукой, положить тесто на густо смазанный маслом и посыпанный мукой противень или форму, смазать поверхность яйцом и выпекать 25-35 мин при температуре 190-210°.

### ПИРОГ НА ЖЕЛТКАХ

*1 стакан муки, 1 ст. ложка крахмала, ¾ стакана сахарного песка, 50 г масла, 10 яичных желтков, 1 яйцо, цедра 1 лимона, 1 стакан фруктовой начинки, помада из 12 ложек сахара.*

Сахар с яичными желтками и целым яйцом взбить в кастрюле венчиком при нагревании на водяной бане до 50°; затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры.

Взбитую массу сначала перемешать с цедрой, потом с просеянной мукой в смеси с крахмалом и, наконец, с растопленным до консистенции жидкой сметаны маслом. Положить тесто толщиной 2-3 см на густо смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать 20-30 мин при температуре 200-210°.

После выпечки и охлаждения торт разрезать на два пласта, склеить фруктовой начинкой, затем заглазировать ароматизированной помадой и из корнетика забрызгать цветной помадой.

### ПИРОГ «КРАЯНКА»

*1 стакан муки, ½ стакана сахарного песка, 150 г масла, ½ стакана изюма, ½ стакана цукатов,*





*5 яичных желтков, 2 ст. ложки ликера, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Изюм перебрать, помыть и залить ликером. Цукаты мелко нарезать и перемешать с изюмом.

Масло с сахаром положить в кастрюлю и растереть деревянной лопаточкой в течение 5-6 минут. В процессе взбивания постепенно добавлять яичные желтки. Взбитую массу вначале перемешать с изюмом, а затем с просеянной мукой.

Готовое тесто положить в форму, на сковороду или противень с высокими краями, густо смазанные маслом и посыпанные мукой или мелко растертыми орехами или миндалем.

Выпекать пирог **30-40** мин при температуре 200-210 °С, после выпечки посыпать сахарной пудрой.

### ПИРОГ ЛИМОННЫЙ

*1 стакан муки, ½ стакана сахарного песка, 100 г масла, 4 яйца, ¼ чайной ложки соды, 1 лимон.*

Муку перемешать с содой и просеять через ситечко. Масло с сахаром растереть до побеления, мешая, постепенно добавлять по 1 яйцу, затем перемешать с лимонном, предварительно растертым вместе с кожурой, но без семечек. В полученную смесь всыпать муку, замесить тесто и положить его в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекать пирог 30-40 мин при температуре **180-200 °С**.

### ПИРОГ «МРАМОРНЫЙ»

*Жидкое тесто, приготовленное по основному рецепту, 2 ст. ложки какао-порошка, сахарная пудра, 4 ст. ложки сливок или молока, сливочное масло.*



Тесто разрезать пополам и вметать в него половину какао-порошка, 2 ст. ложки сахарной пудры и сливок. Светлое и темное тесто попеременно уложить в смазанную жиром форму и на среднем огне выпекать около 60 минут. После охлаждения выложить, смазать растопленным маслом и густо посыпать сахарной пудрой или покрыть глазурью. Рубленый миндаль или орехи улучшают тесто.

### ВЕНГЕРСКИЙ ПИРОГ К ЧАЮ

*150 г маргарина, ½ стакана сахарного песка, соль, по щепотке корицы, имбиря, 4 яйца, 1 стакан изюма, по 50 г цукатов и сушеных абрикосов, 1½ стакана муки, ⅓ чайной ложки пищевой соды, 2 ст. ложки молока, 4-6 ст. ложек персиковой наливки, коньяка или рома.*

Маргарин, сахарный песок и пряности взбить до образования устойчивой пены, постепенно добавляя яичный желток и нарубленные сухофрукты. Засыпать муку и пищевую соду и размешать таким же образом, как и другие продукты, за исключением спиртных добавок. В конце добавить круто взбитый яичный белок. Выпекать в форме, выложенной смазанной жиром бумагой, на среднем огне около 50 минут. После охлаждения выложить пирог, залить в форму спиртное и снова положить туда пирог. Разрезать не раньше следующего дня.

### ПИРОГ «АНГЛИЙСКИЙ» К ЧАЮ

*200 г маргарина, 1 граненый стакан сахарного песка, соль, 1 лимон, 4 яйца, 1-2 ст. ложки коньяка, по ¾ стакана пшеничной муки и крахмала, ¼ чайной*



*ложки пищевой соды, ½ стакана сладкого миндаля, ½ ст. ложки горького миндаля, 200 г сухофруктов.*

Размешать взбитый до образования устойчивой пены маргарин вместе с сахарным песком, солью, соком и натертой на терке лимонной цедрой, постепенно добавляя яйца и коньяк. Высыпать муку и пищевую соду, смешать с нарубленным миндалем и сухофруктами. Соединить с остальной массой. Выпекать в смазанной жиром, обсыпанной мукой форме на среднем огне около 45 минут.

### ПИРОГ «ДРЕЗДЕНСКИЙ»

*125 г маргарина, соль, ½ стакана сахарного песка, 1 упаковка ванильного сахара, 4 яйца, по ⅔ стакана пшеничной муки и крахмала, ⅓ чайной ложки пищевой соды, 2 ст. ложки рома, натертая на терке апельсиновая цедра, 50 г шоколада, ромовая глазурь.*

Маргарин, соль, сахарный песок и ванильный сахар смешать до образования устойчивой пены, постепенно добавляя яйца. Подмешать муку, просеянную с пищевой содой и в заключение добавить ром, немного натертой на терке апельсиновой цедры и нарезанный маленькими кусочками шоколад. Тесто положить в смазанную жиром и слегка посыпанную мукой формы и выпекать на среднем огне не менее 50 минут. Покрывать ромовой глазурью.

### ПИРОГ С ВИНОГРАДОМ

*1 ¼ стакана муки, 1 ч. ложка пищевой соды, 1 яичный желток, 3 ст. ложки сливок, 1 стакан сахарного песка, соль, 100 г сливочного масла или мар-*



*гарина, 1 кг винограда, 4 яичных желтка, лимонный сок, 1 стакан тертого миндаля.*

Муку смешать с пищевой содой и высыпать на противень. В середине сделать углубление. Добавить яичный желток, сметану, 2 ст. ложки сахарного песка, щепотку соли и все смешать с небольшим количеством муки с края в густую кашу. Холодное масло разрезать на мелкие кусочки и положить на край. Быстро замесить из всех продуктов тесто, доведя его до однородного пластичного состояния. Дно смазанной жиром разъемной формы посыпать мукой, выложить поверх две трети теста; из остального теста сформовать жгут и прижать его слоем в 2 см к краю разъемной формы. Тестовую основу несколько раз наколоть вилкой и в течение 15 минут выпекать на среднем огне.

Яичный белок с лимонным соком круто взбить. Постепенно подмешать 1 стакан сахарного песка, засыпать тертый миндаль. Вмешать в белковое тесто виноград. Полученную массу положить ровным слоем на противень и затем выпекать пирог в течение часа на слабом огне, причем скорее подсушивать, чем выпекать.

### ПИРОГ «ВЕНСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ»

*Для теста: 150 г сливочного масла или маргарина, ½ стакана сахарной пудры, 1 яйцо, натертая на терке цедра ½ лимона, 1 ½ стакана муки, 100 г крахмала, 1 ч. ложка пищевой соды.*

*Для начинки: 5 штук мелких яблок, 60 г смородинового желе, 4 чайные ложки миндаля, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка изюма, 1 яичный белок, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сливочного масла или мар-*

Размешать жир до образования устойчивой пены, постепенно добавляя сахарный песок, яйцо и лимонную цедру. Добавить и размешать половину муки. Остальную муку смешать с крахмалом и пищевой содой и замесить с тестом. На 30-40 минут поставить тесто охлаждаться. Раскатать немного больше половины теста, заложить его в разъемную формы и сформовать высокий край. Тестовую основу несколько раз наколоть вилкой. Очистить яблоки, разрезать их пополам и вырезать сердцевину. Образовавшееся углубление заполнить смесью из растертого миндаля и смородинового желе, положить яблоки плоскостью среза вниз на тесто, обсыпать сахарным песком, изюмом, предварительно обварив его кипятком. Остальное тесто раскатать в пласт по размеру разъемной формы, положить поверх яблоки и прижать сверху вторым пластом таким образом, чтобы было видно форму яблок. Верхний пласт несколько раз наколоть вилкой, смазать яичным белком, при желании посыпать кусочками миндаля и выпекать в разъемной форме.

### ГРЕЧЕСКИЙ ПИРОГ

*Жидкое тесто, приготовленное по основному рецепту, 100 г растертого миндаля, 4 ст. ложки десертного вина, 3 ст. ложки изюма, 5 штук растертого горького миндаля, ромовая или ликерная глазурь.*

Разделить тесто на две равные части и в одну половину вмешать все остальные продукты. Эту часть заложить в смазанную жиром, слегка посыпанную мукой круглую форму. Оставшееся тесто равномерным слоем положить сверху и выпекать на среднем огне около 60 минут. Покрыть ромовой глазурью.

### ПИРОГ «БРЮКУХЕН» (Германия)

*2 яйца, 1 стакан сахарного песка, соль, 1/2 лимона, по 1 стакану пшеничной муки и крахмала, 1/3 чайной ложки пищевой соды, 175 г маргарина, сахарная глазурь.*

Яйца, сахарный песок и соль взбить до образования устойчивой пены. Добавить сок и натертую цедру половины лимона, понемногу подсыпая муку, просеянную с пищевой содой. Подогреть маргарин и после небольшого охлаждения быстро смешать с тестом. Выпекать в смазанной жиром, слегка посыпанной мукой форме на среднем огне не менее 50 минут. (Внимание! Не следует слишком рано проверять готовность изделия.) После охлаждения выложить пирог из формы и покрыть любой глазурью или наполнить кремом и украсить.

### ПИРОГ-РУЛЕТ (Германия)

*Густое тесто, приготовленное по основному рецепту, 1 стакан конфитюра или джема, 1 яйцо, 2 ст. ложки рома или молока, 2 ч. ст. ложки миндаля или орехов (в том числе 5-6 штук горького миндаля), шоколадная масляная глазурь.*

Раскатать тесто в пласт прямоугольной формы. Как следует перемешать конфитюр, яйцо и ром, положить равномерным слоем на тесто и посыпать рубленым миндалем. Скатать тесто и выпекать на смазанном жиром противне на среднем огне около 50 минут. После охлаждения покрыть шоколадной глазурью и украсить миндалем или орехами.



### ПИРОГ С МОРКОВЬЮ

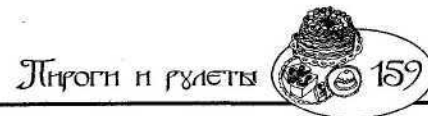
*100 г маргарина или жира, ½ стакана сахарного песка, 3 яйца, соль, сок целого лимона, цедра половинки лимона, 125 г творога, 2 ½ стакана муки, ½ чайной ложки пищевой соды, 6—8 столовых ложек манной крупы, 100 г мелко натертой сырой моркови, 2 яблока, натертых на терке в виде стружки, 3 ст. ложки изюма.*

Маргарин, сахарный песок, яйца и соль перемешать и взбить, постепенно подмешивая остальные продукты. Выпекать в смазанной жиром, обсыпанной панировкой форме на среднем огне около 60 минут. После охлаждения выложить пирог из формы, смазать распущенным сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой.

### ПИРОГ С ВИШНЯМИ

*750 г вишен, 75 г маргарина, ½ стакана сахарного песка, 2 яйца, соль, ½ стакана пшеничной муки, 65 г крахмала, пищевая сода на кончик ножа, 3—5 штук тертого горького миндаля.*

Смазанную жиром разъемную форму выложить также смазанной жиром пергаментной бумагой. На пергаменте равномерно разложить вишни, при желании насыпать также изюм. Маргарин, сахарный песок, яйца и соль взбить до образования устойчивой пены, добавить смешанную с пищевой содой муку и миндаль. Положить тесто поверх вишен и выпекать пирог на среднем огне около 50 минут. После охлаждения выложить пирог из формы, осторожно снять бумагу. Желательно пирог побрызгать растопленным маслом и посыпать сахарной пудрой.



### ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ «НЕЖНЫЙ» (Германия)

*Три четверти порции жидкого теста, приготовленного по основному рецепту, 750 г фруктов (абрикосы, яблоки, сливы или вишни), сливочное масло, мелкий сахарный песок или сахарная пудра.*

Жидкое тесто положить равномерным тонким слоем на смазанный жиром, слегка посыпанный мукой противень или в подготовленную таким же образом разъемную форму. Фрукты (косточковые с удаленными косточками, яблоки — разрезанные пополам и вместо сердцевинки наполненные конфитюром) равномерно разместить на тесте (половинки яблока должны располагаться округлой частью вверх). На среднем огне выпекать около 45 минут. Затем сразу же смазать подогретым сливочным маслом и посыпать сахарным песком.

### ПИРОГ ОРЕХОВЫЙ

*250 г растертых орехов, 250 г манной крупы, 1 стакан сахарного песка, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 1 ст. ложка муки, ½ чайной ложки пищевой соды, около 0,5 л молока (можно наполовину молоко, наполовину кофе), шоколадная глазурь, орехи.*

Все продукты, а также муку, просеянную с пищевой содой, перемешать и выпекать тесто в смазанной жиром, слегка посыпанной мукой разъемной форме. После охлаждения покрыть глазурью и украсить орехами. Тесто можно также положить равномерным слоем на смазанный жиром противень, обсыпать рублеными орехами и выпекать на среднем огне около 25 минут.



## ПИРОГИ ФРУКТОВЫЕ (Германия)

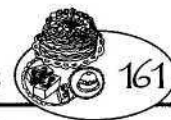
*Три четверти порции жидкого теста, приготовленного по основному рецепту, 1 граненый стакан изюма, 50 г натертых на терке цукатов, 100 г сушеных абрикосов, сахарная глазурь.*

Вмешать в жидкое тесто размельченные сухофрукты и выпекать в смазанной жиром и посыпанной панировочными сухарями форме на среднем огне не менее 50 минут. Этот пирог, который долгое время может оставаться свежим, покрыть глазурью лишь перед тем, как подавать на стол.

## ПИРОГ МАРЦИПАНОВЫЙ

*250 г миндаля (в том числе около 12 штук горького миндаля), 2 граненых стакана сахарной пудры, 2 ст. ложки коньяка, конфитюр, три четверти порции жидкого теста, приготовленного по основному рецепту, сахарная глазурь.*

Очищенный, тщательно высушенный миндаль дважды размельчить в мясорубке с частой решеткой, смешать с сахарной пудрой и еще раз пропустить через мясорубку. Подмешать коньяк и раскатать полученную массу в пласт прямоугольной формы. Смазать конфитюром и скатать в трубочку. Половину жидкого теста положить в смазанную жиром и обсыпанную панировочными сухарями форму, осторожно положить поверх теста жгут марципана и накрыть ровным слоем, сформованным из остального теста. Выпекать на среднем огне не менее 50 минут. После того как пирог охладится, вынуть его из формы и покрыть глазурью. При желании украсить



остатками марципана. Вместо марципана можно использовать в качестве начинки бисквит или масляный кекс, соединенные между собой конфитюром.

## ПИРОГ АПЕЛЬСИНОВЫЙ

*200 г сливочного масла, 1 граненый стакан сахарного песка, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 3 яйца, 1 1/2 граненого стакана муки, 1/4 чайной ложки пищевой соды, 1/2 стакана сахарного песка, соки цедра Углимона, а также 1 апельсина.*

Сливочное масло, сахарный песок и ванильный сахар взбить до образования устойчивой пены, постепенно подмешивая 3 яйца. Добавить смешанную с пищевой содой муку.

Тесто поместить в смазанную жиром разъемную форму, разровнять и выпекать на среднем огне до образования золотисто-желтой корочки. Затем смешать сахарный песок с соком и натертой на терке цедрой лимона и апельсина, полить полученной смесью пирог и продолжать выпекать его еще в течение 10 минут.

## ПИРОГ ЛИМОННЫЙ

*250 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахарного песка, 5 яиц, 3 ст. ложки рома, 1/2 стакана муки, 125 г крахмала, 1/2 стакана лимонного сока, 1/2 стакана сахарной пудры.*

Сливочное масло взбить до образования устойчивой пены, добавляя попеременно сахарный песок и яйца. Размешивать до тех пор, пока сахарный песок не растворится. Масса должна оставаться пенистой. Добавить в



тесто ром, затем смешанные между собой муку и крахмал и также хорошо размешать. Положить тесто в смазанную жиром форму и выпекать в нагретой заранее духовке. Поставить пирог немного охладить, но не вынимать из формы и сделать вязальной спицей густую сеть отверстий. Смешать лимонный сок со **100 г** сахарной пудры и полить этой смесью пирог. Оставить пирог в форме охлаждаться, затем вынуть из формы и посыпать остатками сахарной пудры.

### ПИРОГ «ФРАНКФУРТСКИЙ ВЕНОК» (Германия)

*Жидкое тесто по основному рецепту, сливочный масляный крем, ½ стакана сахарного песка, 125 г рубленого миндаля или орехов.*

Выпекать тесто в смазанной жиром, слегка посыпанной мукой круглой форме и после того, как выпеченное тесто охладится, вынуть его из формы. Разрезать по горизонтали на три пласта, положить в качестве начинки сливочный крем, снаружи также смазать тонким слоем крема.

Расплавить на огне сахарный песок, снять его с огня. Вмешать в сахарный песок миндаль. Сразу же положить полученную смесь тонким слоем на легко смазанный жиром противень и после охлаждения расколоть на куски. Рубленый миндаль можно также поджарить в сахаре, подогретом в небольшом количестве масла, непрерывно помешивая.

Полученный грильяж равномерно уложить на поверхность пирога. Можно также украсить поверхность капельками крема. «Франкфуртский венок» выглядит особенно эффектно, если используются два сорта крема — светлый и темный.



### ЦУКЕР-ЛЕКАХ (ПИРОГ ПАСХАЛЬНЫЙ) (Израиль)

*1 стакан муки, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка сахара для обсыпки.*

Желтки растереть с двумя столовыми ложками сахара до образования пышной массы, добавить муку и хорошо размешать. Белки взбить, постепенно добавляя сахар до густой пены, смешать с желтками и мукой. На железный лист, смазанный маслом и подпыленный мукой, выложить чайной ложкой небольшие лепешки на расстоянии 3 см одна от другой, посыпать их сахаром, выпекать на среднем огне 10-12 минут.

### ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ

*100 г маргарина, 1 ½ стакана муки, 2 столовые ложки воды.*

*Начинка: 50 г маргарина, ¼ стакана сахарного песка, 1 яйцо, 250 г мягкого творога, 2 столовые ложки полужирных сливок, 2-3 капли ванильного экстракта, ½ чайной ложки лимонного сока, яйцо для смазывания.*

Порубить маргарин с мукой и замесить тесто с водой.

Выложить две трети теста в смазанную круглую форму диаметром 20 см. Плотно накрыть фольгой и печь при 200° 10 мин. Снять фольгу и печь еще 5 мин.

Взбить маргарин с сахарным песком, добавить яйца и хорошо взбить. Смешать с остальными ингредиентами.

Выложить начинку на выпеченный корж. Остальное тесто раскатать, разрезать на полоски и выложить сеткой сверху.



Смазать сверху яйцом или молоком и печь при 180° полчаса. (Не пересушивать! Творожная начинка затвердевает при остывании.)

### СЫРНЫЙ ПИРОГ С ЯГОДАМИ

Пирог, купленный в магазине, может быть слишком сладким, а этот легкий и всегда свежий.

*225 г песочного печенья, 75 г сливочного масла, 5 разделенных яиц, ½ стакана сахарной пудры или ванильного сахара, 450 г твердого или мягкого сыра, ¼ стакана сметаны, 1 чайная ложка ванильной эссенции, 2 столовые ложки муки с дрожжами, малина и черника для гарнира, листики мяты для украшения.*

Нагрейте духовку до температуры 140 °С. Раскрошите печенье на мелкие крошки и растопите сливочное масло в кастрюле на медленном огне. Смешайте растопленное масло и крошки и утрамбуйте эту массу по дну и немного по краям низкой формы для запекания диаметром 20 см.

Взбейте яичные желтки с сахаром, пока масса не станет ровной, густой и светлой, и добавьте туда сыр, сметану и ванильную эссенцию. Все хорошо перемешайте.

Взбейте яичные белки до густой пены и подмешайте туда муку. Выложите белковую массу на утрамбованные крошки и выпекайте 45 минут. Выключите огонь и оставьте пирог в духовке еще на 1 час.

Выньте пирог и дайте ему полностью остыть в форме. Следует подавать пирог на стол не слишком холодным. Украсьте его ягодами и листиками мяты.



### ПЕРСИКОВЫЙ ПИРОГ (Израиль)

Самое лучшее в этом пироге — это простота приготовления. Его можно подавать горячим или нарезать кусочками и подать холодным.

*3 стакана муки с дрожжами, 1 стакан сахара, 175 г несоленого сливочного масла, 2 яйца, ½ стакана молока, 6 больших очищенных и нарезанных персиков или 450 г вишен, или слив без косточек, ½ чайной ложки молотой корицы, сметана для гарнира.*

Нагрейте духовку до температуры 190 °С. Смажьте маслом форму размером 20 x 20 см, глубиной 2,5 см.

Положите муку, сахар, сливочное масло, яйца и молоко в миску и все хорошо перемешайте, пока тесто не станет однородным и чуть жидковатым. Выложите тесто на противень ровным слоем.

Разложите персики, сливы или вишни на тесте. Сверху посыпьте корицей.

Выпекайте пирог примерно 40 минут, пробуя на готовность деревянной палочкой в середине.

Подавайте пирог горячим или холодным со сметаной.

**На заметку.** Чтобы с персиков легко снималась кожица, опустите их на 20 секунд в кипяток.

### МЕДОВЫЙ ПИРОГ (Израиль)

*6 столовых ложек несоленого сливочного масла, 6 столовых ложек патоки, 5 столовых ложек меда или золотистого сахарного сиропа, 2 стакана муки с дрожжами, ¼ чайной ложки соды, 1 чайная ложка молотого имбиря, ½ стакана молока, 1 яйцо.*



Нагрейте духовку до температуры 180 °С. Смажьте и проложите пергаментом форму для запекания объемом 450 г.

Растопите сливочное масло, сахар в маленькой кастрюле, постоянно помешивая, на очень медленном огне. Не допускайте кипения.

Просейте вместе муку, соду и имбирь и подмешайте туда яйца и молоко. Влейте медовую смесь в сухие ингредиенты и мешайте, пока не получите однородное тесто.

Выложите тесто в форму и выпекайте в духовке примерно 45 минут. Пирог должен подняться и быть сухим в середине, если проткнуть его сухой палочкой.

Положите пирог остывать на металлическую решетку и потом заверните в фольгу.

Вкус пирога значительно улучшится через день после приготовления.

### ПИРОГ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

*1½ кг сырого картофеля, ½ кг вареного картофеля,  
1–1½ л пахты, 2 яйца, мука, растительное масло,  
соль, варенье из черники по вкусу.*

Приготовьте картофель, натрите на терке (вареный картофель натрите крупнее). Смешайте картофель с пахтой или простоквашей, яйцами, солью и небольшим количеством муки, чтобы получилась некрутая пушистая масса.

Разогрейте духовку, противень смажьте растительным маслом, выложите пирог и запекайте в духовке со средним жаром до золотисто-желтого оттенка.

Разрежьте на порции, еще горячий пирог смажьте черничным вареньем и подайте к столу с фруктами.



### ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ РУБЛЕННЫЙ

*Для теста: 4 стакана муки, 250 г масла или маргарина, 500 г творога, 2 яйца, ½ чайной ложки соды, 1 чайная ложка уксуса.*

*Для начинки: 1 кг яблок антоновских, ¾ стакана сахарного песка, 2 столовые ложки сахара для посыпки, ½ чайной ложки корицы для посыпки, 1 яйцо для смазки верха.*

Муку просеять, сделать в ней воронку и положить в нее разрезанное на мелкие кусочки охлажденное масло, раскрошить творог. Тесто рубить ножом, пока вся масса не превратится как бы в мелкую крупу, добавить яйцо, соду, смешанную с уксусом, и немного соли. Замесить тесто, разделить его на две части и поместить в холодильник на 1-2 часа.

Яблоки очистить, удалить косточки и разрезать на мелкие дольки.

Одну часть теста раскатать в пласт толщиной 1 см, уложить на смазанный маслом лист, покрыть яблоками, посыпанными сахаром, и накрыть второй частью теста, также раскатанного в пласт. Края пирога защипить, смазать верх пирога яйцом и посыпать сахаром, перемешанным с корицей. Выпекать в средне нагретом духовом шкафу до полной готовности.

### ПИРОГ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

*Для теста: 3 стакана муки, 150 г масла сливочного, 1 граненый стакан сметаны, 1 яйцо, 2 желтка, ½ стакана сахарного песка, 1 пакетик ванилина, ¼ чайной ложки соли, ½ чайной ложки соды.*





**Для начинки:** 2 стакана орехов, 1 стакан изюма,  $\frac{1}{2}$  стакана густого варенья, 2 белка и яичных,  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка.

Яйцо и желтки растереть с сахаром, положить размягченное масло, продолжая растирать. Добавить сметану, муку, соль, соду, ванилин и замесить тесто. Разделить его на две равные части, скатать в 2 колобка и поставить в холодильник на 20-30 минут. Тем временем для начинки размельчить орехи. Промыть и просушить в полотенце изюм. Взбить с сахаром в крепкую пену яичные белки. Тесто раскатать в листы толщиной 1 см.

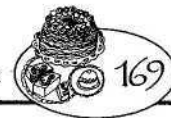
На смазанный маслом противень уложить лист теста, смазать его вареньем. Стакан орехов смешать с  $\frac{1}{2}$  стакана изюма и 2 столовыми ложками белковой пены. Эту массу уложить поверх варенья, накрыв сверху вторым листом теста. Сверху на пирог уложить смешанные в однородную массу  $\frac{1}{2}$  стакана изюма, стакан орехов и оставшиеся белки. Поверхность разровнять ножом и поставить в духовой шкаф. Выпекать на среднем огне.

### ПИРОГ ТЕРТЫЙ С ЛИМОНОМ

**Для теста:** 250 г масла сливочного или маргарина,  $\frac{3}{4}$  стакана сахарного песка, 2 желтка и яичных, 1 яйцо,  $2\frac{1}{2}$  стакана майонеза,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды, соль —  $\frac{1}{2}$  чайной ложки.

**Для начинки:** 2 белка, 3 столовые ложки сахарного песка, 1 лимон, вместо лимона можно использовать  $\frac{1}{2}$  стакана джема или повидла.

**Приготовление теста.** Масло или маргарин, сахар, яйцо, желтки и соль смешать и растереть до пышной массы. Добавить майонез и соду и опять хорошо размешать. Постепенно добавляя муку, замесить тесто, сфор-



мовать из него 10-12 шариков, каждый слегка обсыпать мукой, чтобы не слиплись, и поместить в холодильник на 5-6 часов.

**Приготовление начинки.** Лимон вымыть холодной водой и растереть на мелкой терке вместе с цедрой, удалив косточки; 2 белка хорошо взбить с тремя столовыми ложками сахара и растертым лимоном до густой пены.

На железный лист натереть на крупной терке половину охлажденного теста, разровнять крошки теста, придав им круглую или прямоугольную форму. Половину растертого лимона, перемешанного с яичными белками, нанести на тесто, покрыть остальным тестом, также натертым на терке. Верх пирога покрыть оставшейся начинкой, выровнять пирог и поставить в духовку. Выпекать на среднем огне (180-200°). Готовый пирог разрезать в теплом виде прямо на листе на квадраты или ромбы.

### ПИРОГ ИЗ ПИРОЖКОВ С МАКОМ И МЕДОМ

**Для теста:** 3 стакана муки, 2 столовые ложки сахарного песка, 150 г масла сливочного или маргарина, 2 стакана кефира или молока, 2 яйца, 1 чайная ложка соли, 30 г дрожжей.

**Для начинки:** 1 стакан мака, 1 стакан изюма, 1 стакан сахарного песка, 1 яйцо, 1 пакетик ванилина.

**Для запекания:** 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки масла сливочного.

**Для обсыпки:** 1 столовая ложка сахарной пудры.

**Приготовление теста.** Влить в кастрюлю молоко или кефир и растворить дрожжи. Добавить такое



количество муки, чтобы получилось жидкое тесто, как для блинов, хорошо размешать до исчезновения комочков и поставить в теплое место для брожения. Во время брожения на поверхности теста появляются лопающиеся пузырьки с углекислым газом. Как только опара начнет оседать, на ней следует замесить тесто.

В опару надо добавить яйца, сахар, соль, постепенно всыпать оставшуюся муку, замесить тесто. В конце замеса понемногу класть разогретое масло и вмешивать его в тесто. Кастрюлю с тестом накрыть и поставить в теплое место. Как только тесто достигнет максимального подъема, примерно через 2–2½ часа, сделать обминку его и выложить на стол или доску, посыпанную мукой.

**Приготовление начинки.** Мак промыть в теплой воде до исчезновения песка, дать стечь воде, засыпать в кипящую воду. После того как вода закипит, мак выложить на чистое сито или марлю для стекания воды. Когда мак немного подсушится, пропустить его 2 раза через мясорубку с частой решеткой вместе с изюмом. Добавить сахар, яйца, ванилин. Все хорошо размешать.

Из готового теста разделить пирожки с маковой начинкой. Уложить их в 2 ряда в глубокую форму, обильно смазанную маслом, предварительно окунув каждый в смесь разогретого сливочного масла и меда. Дать полную расстойку. Выпекать в духовом шкафу 40–45 минут на среднем огне.

Готовый пирог, немного остуженный, осторожно выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

## РУЛЕТЫ

### БРАТИСЛАВСКИЙ РУЛЕТ

**Для теста:** 3 стакана муки, 10 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, соль, 1½ стакана сметаны, 200 г



смальца или 250 г сливочного масла; 2 желтка и 1 белок.

**Для ореховой начинки:** 150 г молотых ядер грецкого ореха, 1 стакан сахара для карамели, 8 ст. ложек панировочных сухарей, 2 ст. ложки изюма, корица, лимонный сок, тертая лимонная цедра.

**Для приготовления маковой начинки** продукты берут те же, что и для ореховой, только орех заменяется маком и сахара берется на 2 ст. ложки больше.

Из 5 чайных ложек муки, дрожжей, щепотки соли приготовить опару и поставить для брожения. Оставшуюся муку, соль и сахар размешать, растереть эту смесь с жиром, добавить опару, сметану и вымесить тесто средней консистенции. Готовое тесто поставить на 30 мин в холодное место, после чего разрезать на 2 куса и каждый из них раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 см. Один пласт покрыть ореховой начинкой, сверху положить второй пласт и покрыть его маковой начинкой.

Подготовленные таким образом пласты скатать в слабый рулет, уложить его в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и поставить в холодное место, а после — выпекать.

Остывший рулет смазать смесью, приготовленной из 2 яичных желтков и 1 яичного белка, и поставить на холод. Когда поверхность рулета подсохнет, изделие снова намазать яичной смесью, поставить на холод, а затем сушить при средней температуре.

**Способ приготовления начинки:** 150 г молотых ядер грецкого ореха размешать в карамельном сахарном сиропе, добавить панировочные сухари, изюм, корицу (по вкусу), лимонный сок, тертую лимонную цедру.

Таким же способом приготовить маковую начинку, добавляя к этим же продуктам (вместо орехов) мак.



## КАРТОФЕЛЬНО-ВЕТЧИННЫЙ РУЛЕТ

*Для теста:* 1¼ стакана муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 150 г картофеля, 5 г дрожжей.

*Для начинки:* 150 г вареной ветчины, 30 г сливочного масла, 2 чайные ложки муки, ½ граненого стакана сметаны, 1 яйцо.

Картофель сварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку.

Муку со сливочным маслом (или маргарином) хорошо порубить, смешать с картофелем и разведенными в малом количестве воды дрожжами. Продукты вымесить и оставить на доске на 1 час. Затем тесто раскатать скалкой в четырехугольный тонкий пласт. На край пласта положить полоской начинку толщиной в мизинец и скатать двойную трубочку, отрезать ее острым ножом от пласта и разрезать на кусочки длиной 7 см. Таким же способом скатать трубочки из остального куска теста.

Нарезанные рулетики уложить на металлический лист или противень на большом расстоянии один от другого, так как при выпечке они увеличиваются в объеме. Поверхность изделий смазать яичным белком и выпекать до румяного цвета.

Руллет подавать к чаю в теплом виде.

*Способ приготовления начинки:* 150 г вареной ветчины 3 раза пропустить через мясорубку. 30 г сливочного масла растопить в кастрюле и добавить к нему молотую ветчину, муку, сметану и варить до получения густой массы. Затем добавить 1 яйцо, осторожно размешать начинку и подогреть до тех пор, пока свернется яйцо.



## РУЛЕТ «ГОРНЫЙ ПИК»

*Для теста:* 3 стакана муки, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 1½ стакана молока, 3 яйца, 6 чайных ложек сахара, соль.

*Для начинки:* 4 чайные ложки изюма, 200 г цукатов, ½ чайной ложки корицы, 1 г гвоздики, тертая лимонная цедра, 50 г рома, 2 ст. ложки сахара, 5 яичных белков.

Из муки, сливочного масла, дрожжей, молока, сахара, яичных желтков вымесить тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме. Затем раскатать его на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1 см, покрыть начинкой, скатать рулетом и нарезать кусками толщиной 5 см.

Маленькие формочки смазать маслом, уложить в них рулетики, дать расстойку и выпекать в горячей печи при средней температуре.

5 яичных белков, 2 чайные ложки сахара взбить в крепкую пену. Из 3 чайных ложек сахара и ½ стакана воды сварить густой сахарный сироп. Смешать пену с сиропом и еще раз хорошо взбить всю массу.

Выпеченные рулетики разложить в вазочки и на поверхности каждого образовать бугорки из пены.

*Способ приготовления начинки:* вымытый изюм смешать с измельченным цукатом, добавить молотые корицу и гвоздику, лимонную цедру, а также ром.

## РУЛЕТ С ВИШНЯМИ (Германия)

*3 стакана муки, 25 г дрожжей, 0,25 л молока, 1 щепотка соли, ½ стакана сахарного песка, 100 г маргарина,*



*немного сливочного масла, около 50 г манной крупы, 1 стакан вишен, 2 яйца, 1/5 стакана миндаля, 1 яичный желток для смазки, 1/2 граненого стакана сахарной пудры.*

Из муки, дрожжей, молока, соли, сахарного песка и маргарина замесить дрожжевое тесто и дать ему подойти. Еще раз замесить тесто, раскатать пласт прямоугольной формы, смазать растопленным сливочным маслом и посыпать манной крупой.

Очистить вишни от косточек, отцедить жидкость, подмешать взболтанные яйца, крахмал, коньяк и очищенный, мелко нарубленный миндаль. Добавить немного сахара.

Положить на тесто вишневую начинку, закатать пласт в рулет и положить на смазанный маслом противень. Смазать взбитым желтком и выпекать рулет на среднем огне в течение 50—60 мин до образования золотисто-желтой корочки.

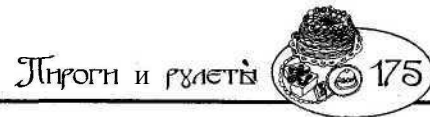
Из сахарной пудры и небольшого количества воды сделать сахарную глазурь и покрыть ею испеченный рулет.

### РУЛЕТ МИНДАЛЬНЫЙ (Германия)

*Густое тесто, приготовленное по основному рецепту, 100 г маргарина, 1/2 стакана сахарного песка, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 1 граненый стакан миндаля, 5 шт. горького миндаля, 1-2 ст. ложки молока, яйцо.*

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт.

Подогреть на сильном огне маргарин, сахарный песок и ванильный сахар. Добавить растертый миндаль и



молоко. Полученную массу сразу же равномерно разложить на поверхности пласта теста. Скатать пласт в рулет, смазать верх взболтанным яйцом и выпекать на смазанном маслом противне или в смазанной маслом форме.

Состав начинки можно варьировать, добавляя изюм и яйцо.

### РУЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ

*Неподслащенное густое тесто, приготовленное по основному рецепту с добавлением соли, красного перца и небольшого количества суповой приправы, ломтики ветчины, натертой на терке, сыр или кусочки луковицы, яйцо для смазки, молоко.*

Подошедшее дрожжевое тесто раскатать в пласт толщиной приблизительно 5 мм, разрезать на квадраты одинаковой величины и на каждый квадрат положить ломтик ветчины. В середину насыпать тертый сыр или положить кусочки луковицы, при желании, и тмин. Скатать каждый квадрат теста в рулет, положить на смазанный маслом противень, смазать взболтанным яйцом и выпекать на среднем огне до образования золотисто-желтой корочки.

Вместо ломтиков ветчины можно использовать в качестве начинки кусочки охотничьих колбасок и шпика, яйцо, натертую луковицу и пряности. В этом случае на куски теста положить указанную начинку и, сформовав карманчики, выпекать их.

### РУЛЕТ С КОЛБАСОЙ

*Неподслащенное густое тесто, приготовленное по основному рецепту, 2 яйца, 300 г колбасы с луком*



*или домашней ливерной колбасы, 1 луковица, 2 ст. ложки нарубленной петрушки, приблизительно 4 ст. ложки сметаны.*

Подошедшее дрожжевое тесто раскатать в прямоугольный пласт.

Для начинки перемешать  $1\frac{1}{2}$  яйца, ливерную колбасу, кусочки луковицы и петрушку.

Смазать пласт теста сметаной и колбасной начинкой и скатать пласт в рулет. Положить на смазанный маслом противень, с помощью кисточки смазать взболтанным яйцом и выпекать на среднем огне до образования золотисто-желтой корочки.

Пока рулет еще теплый, подавать его на стол вместе с томатным, грибным или пряным соусом.

### РУЛЕТ С ОРЕХАМИ (Словения)

*4V2-5 стаканов муки, 120 г сливочного масла, 3 желтка, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 30 г дрожжей,  $\frac{1}{2}$  ложки соли, цедра лимона.*

Это национальное словенское печенье, излюбленное в каждом словенском доме.

Налить в стакан 4 ложки молока, растопить дрожжи, пол-ложки сахара и ложку муки, смешать и оставить для брожения.

В большой посуде растереть 120 г сливочного масла, 3 желтка, лимонную цедру и  $\frac{1}{2}$  стакана сахара. Постепенно доливать молоко (точно нельзя сказать, так как это зависит от качества муки). Тесто хорошо вымесить (месить минимум 15 минут). Если тесто слишком жидкое, добавить еще немного муки. Оставить для брожения.



*Начинка: 600 г орехов, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 4 яйца, 4 ложки сливок, лимонная цедра, немного корицы (можно и без нее).*

Сливочное масло, желтки, сахар и корицу растереть, пока не получится пышная масса, добавить лимонную цедру, сливки, 300 г молотых орехов и взбитые белки.

Тесто разделить на 3 части, каждую раскатать пластом толщиной примерно 1 см в виде прямоугольника (край подлиннее должен соответствовать посуде, в которой тесто будет выпекаться), намазать равномерно приготовленной начинкой, сверху тоже равномерно посыпать оставшимися 300 г молотых орехов. Так поступать с каждым куском теста.

Каждый пласт свернуть рулетом и положить на противень, смазанный сливочным маслом. Все три рулета сложить рядышком и дать полную расстойку (еще 10 минут) в теплом месте.

Смазать сверху желтком и выпекать при умеренной температуре от 1 до 1,5 часа.

Готовую потицу вынуть и охладить, а затем нарезать тонкими кусками и сложить на блюдо. Посыпать сахарной пудрой с ванилью.

Так как начинка для потицы может быть разной — при одинаковом приготовлении самого теста — из изюма, лесных орехов, шоколада, мака, меда и т. д., даем еще два рецепта для начинки.

*Для начинки из изюма:  $2\frac{1}{2}$  стакана изюма, 1 стакан сахара, 3 желтка, 2 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки рома, лимонная цедра, ваниль.*

Желтки растереть с сахаром, добавить туда ваниль и сливки. Тесто намазать этой массой и посыпать изюмом, обрызганным ромом, и посыпать лимонной цедрой.



*Для начинки из лесных орехов: 3 стакана лесных орехов, 1 стакан сахара,  $\frac{1}{2}$  л сливок, 2 белка, 1 ложка толченых сухарей из белой булки.*

Сливки растопить и смешать с сахаром, добавить два взбитых белка. Этим намазать тесто, а начинку посыпать очищенными и молотыми лесными орехами и сухарями.

### РУЛЕТ ГРЕЧНЕВЫЙ С ТВОРОГОМ - (Словения)

*2½ стакана гречневой муки (крупчатой), 1 граненый стакан горячей подсоленной воды, 2 ст. ложки молока, 15 г дрожжей, 50 г сливочного масла, немного соли, 1 ст. ложка сахара.*

Гречневую муку облить подсоленной водой, добавить сливочное масло, посолить, добавить сахар и охладить примерно до 30 градусов. Затем добавить в тесто дрожжи, предварительно растворенные в 2 ложках молока. Все это замесить **пшеничной** мукой, как тесто, и оставить для брожения. Стол хорошо посыпать мукой и раскатать тесто пластом толщиной в 2 см.

*Для начинки: 700 г творога, 1 граненый стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 стакан изюма, 100 г рубленых орехов, 3 яйца.*

Творог, сахар, яйца и сметану растереть. Намазать тесто этой начинкой, посыпать изюмом, а сверху — рублеными орехами. Свернуть рулетом, положить на противень, смазанный сливочным маслом, смазать тесто растопленным маслом и оставить немного для расстойки. Готовое тесто смазать яйцом и выпекать сначала при



высокой температуре, а позднее при умеренной (около часа). Подается теплым.

### СЛОЕНЫЙ РУЛЕТ С КАПУСТОЙ

*Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо ( $\frac{1}{2}$  яйца в тесто,  $\frac{1}{2}$  — для смазывания), 120 г смальца.*

*Для начинки: 1200 г капусты, немного сахара, молотого черного перца, муки, соли, лук, смалец.*

Приготовить обычным способом слоеное тесто, вытянуть его в пласт и оставить сохнуть.

Головку свежей капусты очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, острым ножом тонко нарезать, посолить и оставить в миске на 30 мин, после чего хорошо отжать.

1 ст. ложку смальца растопить в кастрюле, добавить 1 ст. ложку сахарной пудры и кипятить в течение 1 мин. Когда сахар станет коричневого цвета, добавить жир, мелко нарезанный лук (одну маленькую луковицу или половину большой), капусту, молотый черный перец и, часто помешивая, поджарить.

Подсохший слоеный пласт полить топленным смальцем, покрыть капустой и скатать в рулет.

В противень, смазанный смальцем, уложить рулет, смазать его поверхность смальцем, яйцом и выпекать в горячей печи до образования румяной корочки.

### СЛОЕНЫЙ РУЛЕТ

*Для теста: 2½ стакана муки, 120 г смальца, 1 яйцо, немного уксуса, теплая соленая вода.*

*Для начинки: 6 яиц, 1250 г яблок, 1 лимон, 1½ стакана сахара, 100 г рома, 1 апельсин,  $\frac{3}{4}$  стакана муки, ванилин.*



Из  $2\frac{1}{2}$  стакана муки, 20 г смальца, 1 яйца, уксуса, теплой соленой воды вымесить слоеное тесто, смазать топленным смальцем, накрыть салфеткой и оставить на доске. Затем тесто вытянуть в тонкий пласт на посыпанной мукой скатерти, высушить и снова смазать топленным смальцем.

Из 6 яиц, Уг стакана сахара,  $\frac{3}{4}$  стакана муки, лимонного сока приготовить бисквитную массу, разделить ее на 20 частей и разложить на растянутом пласте бугорками и на одинаковом расстоянии (6-8 см) друг от друга. В каждый бисквитный бугорок вдавить по половине небольшого очищенного яблока мягкого сорта.

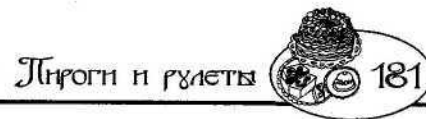
Слоеный пласт осторожно скатать и уложить полученный рулет в смазанный противень. Поверхность изделия смазать топленным смальцем и выпекать до румяного цвета.

Из оставшегося сахара, стакана воды, ванилина сварить сироп, охладить и добавить к нему апельсиновый и лимонный соки, тертую апельсиновую и лимонную цедру, ром. Этим раствором пропитать пирог.

### РУЛЕТ С ТВОРОГОМ

*3 стакана муки, 20 г смальца, 1 яйцо, 1 чайная ложка уксуса и теплая соленая вода (количество, необходимое для теста средней консистенции), 150 г смальца для смазывания теста и 3 ст. ложки панировочных сухарей.*

Тесто хорошо вымесить до образования пузырей, сформовать из него несколько круглых булок, уложить их на посыпанное мукой чистое полотенце, смазать поверхность топленным смальцем во избежание трещин, накрыть теплой кастрюлей и оставить на 10-15 мин. Каждую часть выстоявшегося теста раскатать в тонкий



пласт, просушить, густо смазать топленным смальцем и посыпать панировочными сухарями.

На  $\frac{1}{4}$  часть пласта положить начинку и с помощью полотенца, на котором лежит тесто, скатать тугой рулет.

Противень смазать смальцем, уложить в него рулеты, смазать их поверхность топленным смальцем и выпекать в горячей печи до румяного цвета.

**Продукты для начинки и способ ее приготовления:**  
600 г свежего творога протереть через дуршлаг, перемешать с  $1\frac{1}{2}$  стакана сметаны, 4 яичными желтками, тертой лимонной цедрой, Уг стакана сахара, 2 ст. ложками отборного изюма и сладкой пеной из яичных белков (4 белка, 2 ст. ложки сахара).

### РУЛЕТ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

*Вымесить тесто (см. «Рулет с творогом»).*

*Для начинки: 1 л молока, 4 яйца, 200 г ядер грецкого ореха, 2 г корицы, тертая лимонная цедра, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки изюма, 3 ст. ложки панировочных сухарей.*

4 яичных желтка, Уг стакана сахара, 2 ст. ложки муки, 1 стакан холодного молока хорошо размешать и, непрерывно помешивая, залить в кипящее молоко. Когда масса вскипит, снять ее с огня.

Яичные белки и Уг стакана сахара взбить в крепкую пену и вместе с молотым ядром ореха, корицей, тертой лимонной цедрой и изюмом смешать с молочной массой.

$\frac{1}{4}$  часть смазанного жиром и посыпанного сухарями пласта покрыть начинкой и скатать при помощи полотенца в рулет.



Противень смазать жиром, уложить в него рулеты, смазать поверхность жиром и выпекать изделия при высокой температуре до румяного цвета.

### РУЛЕТ С МАКОВОЙ НАЧИНКОЙ

*Вымесить тесто (см. «Рулет с творогом»).*

*Для начинки: 1½ граненого стакана мака, 1 стакан сахара, 5 ст. ложек сухарей, ¼ чайной ложки молотой корицы, несколько штук растертой в ступе гвоздики, ½ граненого стакана сливок, 2 ст. ложки изюма.*

Мак, сахар, сухари, корицу, гвоздику хорошо размешать, добавить изюм и снова слегка размешать. Тесто покрыть начинкой, полить сливками и скатать в рулет. Выпекать так же, как слоеные пироги с творогом, орехом, миндалем.

### РУЛЕТ С КАРТОФЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

*Вымесить тесто (см. «Рулет с творогом»).*

Приготовить начинку из таких продуктов: 1 кг вареного протертого картофеля, 6 яичных желтков, ванилина, тертой лимонной цедры, ⅔ стакана сахара, 2 ст. ложек изюма и пены из 6 белков и 2 ст. ложек сахара.

Тесто раскатать пластом, смазать топленым смальцем, посыпать панировочными сухарями и на ⅓ часть его положить начинку. Пласт скатать и смазать топленым смальцем. Выпекать изделие при высокой температуре до румяного цвета.



### РУЛЕТ КОФЕЙНО-ШОКОЛАДНЫЙ

*Для теста: 3 яйца, ⅔ стакана сахарного песка, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки крахмала, ¼ чайной ложки пищевой соды.*

*Для начинки и покрытия: 0,5 л воды, 1 упаковка порошка для приготовления заварного крема, 1 ст. ложка какао порошка, ½ стакана сахарного песка, 4 чайные ложки кофе молотого, 150–250г сливочного масла или маргарина; грильяжная посыпка, взбитые сливки для украшения.*

Взбить яйца с 3 ст. ложками холодной воды до образования густого крема. Сильно взбивая крем венчиком, постепенно добавить сахарный песок и ванильный сахар. Муку смешать с крахмалом и пищевой содой, просеять, высыпать на крем и осторожно перемешать.

Тесто положить тонким слоем на противень, покрытый алюминиевой фольгой или пергаментной бумагой, и выпекать, затем выложить на посыпанное сахарным песком чистое кухонное полотенце, снять алюминиевую фольгу или пергамент, свернуть пласт в рулет вместе с полотенцем и поставить охладить.

Порошок для приготовления заварного крема смешать с 6 ст. ложками молока. Оставшееся молоко смешать с сахарным песком и молотым кофе и поставить кипятить, затем процедить, добавить заварной крем, еще раз довести до кипения. Помешивая, охладить.

Сливочное масло (или маргарин) взбить до образования устойчивой пены, добавить ложками заварной крем и хорошенько размешать.

Обратить внимание на то, чтобы у масла и заварного крема была приблизительно одинаковая температура.





Немного охладить полученную массу. Осторожно развернуть рулет, смазать пласт кремом из сливочного масла и снова скатать пласт в рулет. Этим же кремом смазать и наружную сторону пласта. Посыпать грильяжем и украсить зернами кофе и сливками.

Перед тем как разрезать рулет на куски, нужно поставить его в холодное место.

### РУЛЕТ С КЛУБНИКОЙ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

*Для теста: 3 яйца, 1/3 стакана сахарного песка, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки крахмала, щепотка пищевой соды.*

*Для начинки и покрытия: 500—700 г клубники, 2 чайные ложки желатина, 0,5 л взбитых сливок, сахарный песок, 1 пакетик порошка ванильного сахара.*

Яйца с 3 ст. ложками холодной воды взбить до образования густого крема.

Продолжая энергично взбивать крем венчиком, постепенно добавить сахарный песок и ванильный сахар. Смешать муку с крахмалом и пищевой содой, просеять, высыпать на крем и осторожно перемешать.

Тесто положить тонким слоем на противень, покрытый алюминиевой фольгой или пергаментом, и выпекать, затем сразу же выложить пласт на обсыпанное сахарным песком кухонное полотенце, снять алюминиевую фольгу, пласт скатать в трубочку вместе с полотенцем и поставить охладить.

Выбрать штук двадцать красивых ягод клубники для украшения, остальные ягоды разрезать на четыре части. Желатин залить 2 ст. ложками холодной воды и по-



ставить набухать в течение 10 минут, а затем растворить в горячей или слегка подогретой воде. Взбить сливки, постепенно добавляя теплый желатин, сахарный песок и ванильный сахар. Из взбитых сливок взять приблизительно одну треть для украшения. Остальные сливки смешать с клубникой, раскатать рулет, положить на пласт слой смеси сливок с клубникой и снова скатать.

Полученный рулет украсить взбитыми сливками и клубникой.

### РУЛЕТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И МЕДОМ

*Слоеное тесто на соде и сметане из 2 стаканов муки, начинка из 1 стакана ядер грецких орехов, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки меда; четверть чайной ложки корицы молотой; 1 яйцо для смазки.*

Готовое тесто раскатать в пласт размером 20 x 25 см. Один край пласта должен быть немного тоньше другого. Толстый край пласта смазать яйцом, а весь тонкий край смазать медом, посыпать растертыми орехами и сахаром. С тонкого края начать свертывать пласт в рулет, затем положить на смазанный маслом противень, смазать рулет яйцом, для выхода пара в тесте деревянной палочкой сделать 5-6 проколов. Выпекать рулет 30-40 мин при температуре 180-200 °С.

### РУЛЕТ БИСКВИТНЫЙ

Приготовленное бисквитное тесто вылить слоем толщиной 1 см на пирожковый лист, смазанный маслом и посыпанный мукой или застланный белой бумагой, и поставить для выпечки в духовой шкаф, прогретый до средней температуры. Как только бисквит подрумянится и



будет отставать от листа, его надо переложить на стол и тотчас же, пока он не остыл, смазать тонким слоем какого-либо варенья без косточек (250 г), джемом или повидлом, свернуть рулетом и посыпать сверху сахарной пудрой. Перед подачей остывший рулет нарезать наискось ломтиками.

В бисквитное тесто для аромата можно добавить ванилин.

### РУЛЕТ ИЗ ТВОРОГА

*500 г творога, 250 г маргарина или сливочного масла, 1–1½ стакана муки, пол чайной ложки соды, 2 столовые ложки кефира, соль — по вкусу.*

*Для начинки: нарезанные яблоки или густое варенье, мармелад.*

Растереть творог с размягченным маргарином или сливочным маслом, добавить остальные компоненты, замесить крутое тесто, придать ему форму шара, поставить в холодильник на 40 минут. Шар разрезать на 4 части, каждую из которых раскатать отдельно, сверху положить начинку, закатать рулеты, разложить на смазанном маслом противне.

Испеченный рулет еще горячим посыпать сахарной пудрой.

# П

# И

# ПРОЖКИ



## ПИЦЦЫ

**Пицца** - наиболее известное и распространенное у нас традиционное блюдо итальянской кухни. Пиццу любят все: и дети, и взрослые. Она уместна к завтраку, обеду или ужину. Свежеиспеченную пиццу подают к кофе или чаю. Как и пирог или бутерброд, пиццу можно взять с собой в дорогу, в лес, на рыбалку. Пицца представляет собой своеобразный открытый пирог со сложной начинкой из нескольких компонентов; готовится она из теста разных видов, чаще всего дрожжевого. Выпекается пицца либо в виде лепешек, либо на прямоугольном противне, но удобнее всего выпекать ее в форме или глубокой сковороде.

Вкусовые качества пиццы зависят от начинки. Чаще всего используют твердый сыр, копчености, помидоры. Употребляются также рыба, грибы, лук, стручковая фасоль, вареные яйца. Для ароматизации используют различные пряности (розмарин, базилик, тимьян, душицу и др.) и специи. Для приготовления пиццы на любом тесте используются следующие начинки:

- помидоры, твердый сыр, сельдь, чеснок, масло, зелень петрушки;
- рыба, помидоры, лук, твердый сыр, зелень петрушки; томат-паста, копченая колбаса, грибы, сладкий перец, твердый сыр;
- обжаренные с луком грибы, ветчина, помидоры, сладкий перец, твердый сыр.



Наряду с классическими рецептами пиццы хозяйки могут, полагаясь на свой вкус и фантазию, изобретать оригинальные «фирменные» начинки для пиццы, дополняя домашнее меню и радуя домочадцев вкусными и сытными блюдами.

### ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ

**Для теста:**  $1\frac{1}{4}$  стакана муки, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г дрожжей,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли,  $\frac{1}{2}$  стакана теплой воды.

**Для начинки:** 200 г вареной ветчины, 4 ст. ложки тертого сыра,  $1\frac{1}{2}$  стакана жирной сметаны, 1 стакан овощного бульона, 5—6 мелких помидоров, 2 корня петрушки, 6 ст. ложек мелко нарезанного зеленого лука, молотый черный перец, соль.

Замесить дрожжевое тесто на опаре, дать подойти, еще раз тщательно вымесить, раскатать в пласт толщиной 5 мм и выложить на противень, смазанный жиром.

Помидоры порезать пополам, ветчину — кубиками. Корни петрушки тщательно вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками и отварить в овощном бульоне. Взбить сметану, добавить к ней зеленый лук, тертый сыр, соль и перец по вкусу и перемешать.

Тесто смазать сметанной смесью, равномерно выложить ветчину, сверху разложить половинки помидоров и корни петрушки. Запекать в горячей духовке 20 мин.

### ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И АНАНАСОМ

**Для теста:**  $1\frac{1}{2}$  стакана муки, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана молока.



**Для начинки:** 300 г ветчины, 6 кружочков ананаса, 4 ст. ложки майонеза, 3 стручка сладкого перца.

Замесить дрожжевое тесто, раскатать в пласт и выложить на противень, смазанный жиром. Ветчину нарезать кубиками и ровным слоем выложить на тесто. Посыпать мелко нарезанным сладким перцем. Сверху выложить кружочки ананаса так, чтобы они покрывали всю поверхность, затем смазать майонезом и запекать в горячей духовке 20–25 мин.

### ПИЦЦА «ТОСКАНА»

**Для теста:**  $1\frac{2}{3}$  стакана муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара.

**Для начинки:** 400 г обжаренного филе индейки, 1 стакан сметаны, 2 грейпфрута, 200 г кабачков, 3 моркови, перец, соль.

Замесить тесто, раскатать в пласт и выложить на смазанный жиром противень. Индейку мелко порезать и выложить равномерным слоем на тесто. Приправить специями. Грейпфруты очистить, удалить кожицу, слегка отжать сок и слоем мякоти покрыть индейку. Сверху посыпать тертой морковью, затем мелко нарезанными кусочками кабачков. Залить пиццу сметаной, поместить в духовку и запекать 20–25 мин до готовности.

### ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ЯБЛОКАМИ

**Для теста:**  $1\frac{1}{4}$  стакана муки, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г дрожжей,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли,  $\frac{1}{2}$  стакана теплой воды.



**Для начинки:** 250 г вареной ветчины, 4 яблока, 100 г тертого сыра, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 яйцо, 2 помидора, 2 головки репчатого лука, 1 зубок чеснока, по ¼ чайной ложки сухого майорана и тимьяна, молотый черный перец, соль.

Приготовить дрожжевое тесто на опаре, раскатать в пласт, выложить на противень и смазать томатным соусом. Нарезать ветчину соломкой, лук — кольцами и равномерно выложить на тесто; следующий слой — нарезанные ломтиками яблоки, последний слой — тушеные в оливковом масле помидоры с измельченным чесноком и специями. Сверху пиццу залить смесью из взбитого яйца с тертым сыром и запекать в горячей духовке 40 мин.

### ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И СЫРОМ

**Для теста:** 1¼ стакана муки, 10 г дрожжей, ½ чайной ложки сахара, ⅓ чайной ложки соли, ½ стакана молока.

**Для начинки:** 1 отварной цыпленок или половина курицы, 100 г твердого сыра, 4 яйца, 3 картофелины, 2 моркови, 2-3 кислых яблока, 2 ст. ложки оливкового масла.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать в пласт и выложить на противень, смазанный жиром. Цыпленка или курицу нарезать на небольшие кусочки и разделить на три равные порции. Картофель и морковь очистить и нарезать кружочками толщиной 3-5 мм. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, мелко порезать. Третью куриного мяса выложить тонким слоем на тесто, сверху посыпать мелко порезанными яйцами, за-



тем уложить слой картофеля и моркови, который покрыть второй порцией куриного мяса, следующий слой — яблоки, которые покрыть последней порцией куриного мяса. Пиццу посыпать тертым сыром, полить оливковым маслом и запекать в горячей духовке 25-30 мин.

### ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И МАЙОНЕЗОМ

**Для теста:** 1¼ стакана муки, 10 г дрожжей, ½ чайной ложки сахара, ½ чайной ложки соли, ½ стакана молока.

**Для начинки:** 1 отварной цыпленок или половина курицы, 50 г сливочного масла, 6 ст. ложек майонеза, 1 стручок сладкого перца, 3-4 спелых помидора, 2 небольшие моркови, ½ головки репчатого лука, 2-3 зубочка чеснока, зелень петрушки, укроп.

Приготовить дрожжевое тесто и раскатать его в пласт диаметром 50 см. Мелко порубить лук и морковь, обжарить до готовности и равномерно выложить на тесто. Мякоть цыпленка или курицы отделить от костей, мелко порезать и выложить вторым слоем. Третий слой — крупно порезанные помидоры и сладкий перец. Смешать майонез с измельченным чесноком и смазать им пиццу. Запекать в горячей духовке 20 мин. Готовую пиццу украсить сверху рубленой зеленью.

### ПИЦЦА С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

**Для теста:** 1¼ стакана муки, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г дрожжей, ½ чайной ложки сахара, ½ чайной ложки соли, ½ стакана теплой воды.



*Для начинки:* 300 г куриной печени, 3 ст. ложки маслин, 2 помидора, 2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки майонеза, соль, перец.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать в пласт и выложить на противень, смазанный жиром. Нарезать печень небольшими кусочками, лук — кольцами, смешать, добавить половину маслин, еще раз перемешать и выложить ровным слоем на тесто.

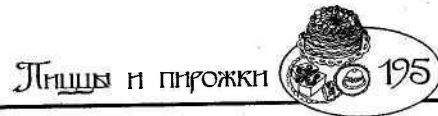
Помидоры очистить от кожуры, тщательно размять, заправить по вкусу солью и перцем. Полученным томатным пюре равномерно залить слой печени, смазать сверху майонезом и украсить оставшимися маслинами. Запекать в горячей духовке 20-25 мин.

### ПИЦЦА С БАРАНИНОЙ И ПОМИДОРАМИ

*Для теста:* Р/А стакана муки, 2 чайные ложки сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо.

*Для начинки:* 250 г постной баранины, 250 г риса, 200 г твердого сыра, 1 яйцо, 5 помидоров, 1 головка репчатого лука, 3 зубочка чеснока, молотый черный перец, соль.

Слоеное тесто раскатать в пласт и выложить на противень. Баранину порезать соломкой, лук — кольцами, смешать, добавить отварной рис, рубленый чеснок с вареным яйцом, соль, перец, еще раз перемешать и ровным слоем выложить на тесто. Помидоры очистить от кожуры, тщательно размять и покрыть начинку полученной томатной пастой, сверху посыпать тертым сыром. Запекать в горячей духовке 30 мин.



### ПИЦЦА С ИНДЕЙКОЙ

*Для теста:* Р/А стакана муки, 2 ст. ложки растительного масла, 10 г дрожжей, 1/2 чайной ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли, 1/2 стакана теплой воды.

*Для начинки:* 600 г грудки индейки, 150 г овечьего сыра, 50 г тертого сыра «Честер», по 1 банке консервированной красной фасоли и кукурузы, 1 ст. ложка растительного масла, 600 г протертых помидоров, 1 стручок сладкого перца, 1 ст. ложка майорана, молотые черный и красный перец, соль.

Замесить дрожжевое тесто на опаре, раскатать в пласт толщиной 5 мм и выложить на противень, смазанный жиром. Смешать протертые помидоры со специями, добавить немного масла, прогреть на сковороде и равномерно выложить на тесто. Мясо индейки нарезать мелкими кусочками, обжарить в масле, посолить и положить на помидоры. Порезанный кубиками овечий сыр и мелко нарезанный сладкий перец смешать с фасолью, кукурузой и разложить ровным слоем на мясо индейки. Посыпать тертым сыром. Запекать в горячей духовке 20 мин.

### ПИЦЦА С БЕКОНОМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

*Для теста:* Р/2 стакана муки, 2 чайные ложки сахара, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны.

*Для начинки:* 200 г бекона, 600 г нежирного творога, 300 г цветной капусты, 2 яйца, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, перец, соль.

Приготовить слоеное тесто, раскатать в пласт и выложить в форму для выпечки, смазанную жиром. Бекон



порезать кубиками и выложить на тесто. Морковь и лук порезать кружочками, смешать, добавить порезанную на небольшие кусочки цветную капусту, соль, перец и выложить ровным слоем на бекон. Творог смешать со взбитыми яйцами и покрыть этой смесью поверхность пиццы. Запекать в горячей духовке 25-30 мин.

### ПИЦЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

*Для теста:* 2 стакана муки, 300 г картофеля, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 1/2 стакана теплого молока, соль, черный молотый перец.

*Для начинки:* 50 г вареной колбасы, 50 г ветчины, 3 плавленых сырка, 50 г твердого сыра, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 1 ст. ложка молока, черный молотый перец, соль.

Отварной картофель пропустить через мясорубку, выложить на доску и тщательно перемешать с мукой. В центре сделать лунку, влить яйцо, распушенное сливочное масло или маргарин, посыпать тертым сыром, солью, перцем и добавить дрожжи, разбавленные теплым молоком. Замесить нежное тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч. После чего тесто раскатать на столе или доске в пласт, положить на сковороду диаметром 24-26 см и высотой стенки 5 см, смазанную сливочным маслом, таким образом, чтобы покрыть дно и стенки сковороды. В миску положить мелко нарезанные колбасу, ветчину, плавленые сырки, сыр, добавить взбитые яйца, молоко, тертый сыр, перец, соль и тщательно все перемешать. Полученную начинку равномерно выложить на тесто, закрыть его по краям и запекать в горячей духовке 40-50 мин.



### ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И ПОМИДОРАМИ

*Для теста:* 1 1/2 стакана муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 стакан теплого молока.

*Для начинки:* 500 г сосисок, 450 г очищенных помидоров, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 зубок чеснока, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

В просеянной муке сделать лунку, положить подготовленные дрожжи, соль, вымешать, добавить порубленное сливочное Масло или маргарин, молоко и поставить в теплое место на 2 ч. Мелко нарезанные сосиски, лук и зелень петрушки тщательно перемешать. Смесью выложить слоем толщиной 2 см в широкую глиняную миску, натертую зубочком чеснока и смазанную сливочным маслом, и поставить в горячую духовку, не накрывая крышкой, на 20-25 мин. После чего в миску со смесью сверху положить мелко нарезанные помидоры, заправленные солью и черным молотым перцем, на помидоры уложить раскатанный из теста пласт в виде круга толщиной 2 см, прижать тесто по краям, смазать распушенным сливочным маслом и запекать в очень горячей духовке 15-20 мин.

### ПИЦЦА ОРИГИНАЛЬНАЯ

*Для теста:* 3-4 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 150 г маргарина, 1 яйцо, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1/2 стакана теплой воды.

*Для начинки:* 100 г любого вареного мяса, 50 г колбасы, 50 г грибов, 50 г твердого сыра, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки томатного соуса, 2 ст. ложки майонеза,



*1 головка репчатого лука, зелень петрушки, молотый черный перец, соль.*

Дрожжи растворить в теплой воде, влить холодное молоко и размешать. Маргарин порубить и смешать с мукой, добавить дрожжи, сахар, яйцо; вымесить тесто (как для пирожков) и поставить его в холодильник на 2 ч. После чего тесто раскатать в пласт, выложить на противень, смазанный жиром. Верх теста пропитать томатным соусом и выложить слоями начинку. Первый слой — мелко нарезанные кусочки мяса и колбасы, второй слой — грибы, обжаренные с луком. Сверху пиццу посыпать тертым сыром и залить смесью из майонеза со взбитым яйцом. Запекать в горячей духовке около 40 мин.

Готовую пиццу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

### ПИЦЦА «ЭКЗОТИКА»

*Для теста: 2½ стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны.*

*Для начинки: 100 г колбасы, 100 г сосисок, 5–6 долек ананаса, 4–5 ст. ложек консервированной кукурузы, 50 г твердого сыра, тертый мускатный орех, молотый черный перец, соль.*

Приготовить тесто из масла, сметаны и муки и поставить его на 20 мин в холодильник. После чего тесто раскатать в пласт толщиной 6–7 мм и выложить на противень, смазанный жиром, загнув по краям. Колбасу, сосиски, кукурузу и ананасы нарезать на мелкие кусочки, помидоры нарезать дольками, все смешать, добавив соль, перец и тертый мускатный орех. Полученную начинку равномерно выложить на тесто и посыпать сверху тертым сыром. Запекать в горячей духовке 25–30 мин.



### ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ

*Для теста: 2–2½ стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны.*

*Для начинки: 150 г вареной колбасы, 200 г твердого сыра, 2–3 ст. ложки растительного масла, 5–6 помидоров, 2 головки репчатого лука, зелень петрушки или укроп, молотый черный перец, соль.*

Замесить тесто из масла, сметаны и муки, накрыть его полотенцем и оставить на 20 мин. После чего раскатать тесто в пласт толщиной 6–7 мм, перенести на скалку на противень, расправить и загнуть по краям. На тесто положить колбасу, нарезанную мелкими кубиками, обжаренный лук, ломтики помидоров, сверху посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, мелко нарубленной зеленью петрушки или укропом и сбрызнуть маслом. Запекать в горячей духовке примерно 30 мин.

### ПИЦЦА «КАПЦОНЕ»

*Для теста: 1½ стакана муки, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г дрожжей, ½ чайной ложки сахара, ½ чайной ложки соли, ½ стакана теплой воды.*

*Для начинки: 200 г салями, 300 г твердого сыра, 100 г мягкого сыра, 4 ст. ложки тертого сыра пармезан, 4 яйца, 5 ст. ложек оливкового масла, 4 ст. ложки протертых помидоров, 2 ст. ложки майорана, 1 чайная ложка пряностей, молотый черный перец, соль.*

Приготовить дрожжевое тесто на опаре в двойном количестве. Раскатать 4 одинаковых пласта в форме кругов.





Смазать противень жиром и выложить круги из теста, пропитав их оливковым маслом.

Приготовить начинку, для чего твердый сыр натереть на терке, перемешать с майораном и взбитыми яйцами, добавить соль и перец. Мягкий сыр и салями порезать кубиками, смешать с 2 ст. ложками тертого сыра пармезан, добавить к сырной массе и перемешать. Начинку разделить на 4 части и выложить на одну половину каждого круга, сверху накрыть, завернув другую половину. Сложенные края плотно соединить, сверху тесто смазать остатками масла, выложить протертые помидоры, посыпать специями и запекать в горячей духовке 20 мин.

### ПИЦЦА «ЛИЗА»

**Для теста:** 2½ стакана муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 20 г дрожжей, 1 стакан теплого молока, соль.

**Для начинки:** 50 г анчоусов, 300-400 г твердого сыра, 70 г сливочного масла или маргарина, 1 кг очищенных помидоров, 1 головка репчатого лука, душица, молотый черный перец, соль.

В просеянной муке сделать лунку, влить в нее яйца, дрожжи, предварительно разбавленные теплым молоком, распущенное сливочное масло или маргарин, посолить и замесить нежное тесто. Тесто не должно приставать к доске. Сформовать шар, положить в миску, посыпанную мукой, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3 ч. Когда тесто поднимется, еще раз вымесить, раскатать в пласт, вырезать один большой круг или кружки толщиной 0,5 см и диаметром 15 см. Уложить на противень, смазанный жиром, на тесто положить кусочки ан-



чоусов, очищенных от костей, на них — нарезанный ломтиками сыр. Сверху залить томатным соусом.

**Приготовление соуса:** обжарить в 50 г сливочного масла или маргарина мелко нарезанный лук, добавить мелко порезанные помидоры, соль, перец и тушить, пока не испарится жидкость.

Сверху пиццу посыпать душицей, равномерно уложить кусочки масла или маргарина и запекать в очень горячей духовке 15 мин.

### ПИЦЦА С МАКАРОНАМИ

**Для теста:** 1 стакан муки, 150 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка теплой воды, соль.

**Для начинки:** 300 г отварных макарон, заправленных жареным куриным рагу и потрохами.

Замесить тесто, сформовать из него шар и оставить на влажной разделочной доске на 1 ч. Затем раскатать в тонкий пласт и вырезать два круга — один большой, другой поменьше. Большой круг выложить в форму для торта, смазанную сливочным маслом, чтобы покрылись ее дно и края. На тесто выложить макароны, заправленные куриным рагу и куриными потрохами, покрыть вторым кругом из теста, соединить края и запекать в довольно горячей духовке до образования румяной корочки. К столу пиццу подать, нарезав кусочками.

### ПИЦЦА С МАКАРОНАМИ И КРЕВЕТКАМИ

**Для теста:** 1½ стакана муки, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки сахара, ½ стакана молока.



*Для начинки:* 200 г фигурных макаронных изделий, 400 г вареных креветок, 100 г тертого сыра, 1 граненый стакан густой сметаны, сок 1 лимона, 2 маленькие головки репчатого лука, зелень петрушки и укропа.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать в пласт и выложить на противень, слегка загнув края. Макароны отварить и смешать с креветками, добавить мелко нарубленный и обжаренный лук, залить лимонным соком и оставить на 15–20 мин. После чего выложить на тесто, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 15–20 мин. Готовую пиццу украсить измельченной зеленью.

### ПИЦЦА ПО-КАЛАБРИЙСКИ

*Для теста:* 2 стакана муки, 50 г свиного жира, 1 яйцо, 15 г дрожжей,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, перец, соль.

*Для начинки:* 150 г любой консервированной в собственном соку рыбы или 150 г филе свежей рыбы, либо филе сельди, 500 г томатов, 4 ст. ложки растительного масла, 1 зубок чеснока, базилик камфарный, соль.

Из муки, дрожжей, воды и соли замесить тесто и поставить в теплое место на 1 ч. Затем снова его вымесить, постепенно добавляя растопленный свиной жир, желток и щепотку перца. Тесто разделить на три части, одну отложить, а две раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см и выложить в форму для выпечки торта, смазанную предварительно растительным маслом, приподнимая тесто по краям формы на 2–3 см. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожуру, протушить в растительном масле с мелко порубленным чесноком и базиликом до



получения густой массы, остудить, добавить либо измельченную рыбу из консервов, либо филе свежей рыбы, либо филе сельди, вымоченное в молоке. Тщательно перемешать и выложить на тесто. Оставшуюся часть теста раскатать в тонкий пласт, положить его на начинку, аккуратно соединив края. Сверху смазать взбитым белком и запекать в хорошо прогретой духовке 30–40 мин.

### ПИЦЦА С ТУНЦОМ И ПОМИДОРАМИ

*Для теста:*  $1\frac{1}{2}$  стакана муки, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана молока.

*Для начинки:* 1 банка (185 г) консервов тунца в масле, 2 ст. ложки оливкового масла, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки маслин, 4 крупных помидора, 2 стручка сладкого перца, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Замесить дрожжевое тесто, раскатать в пласт и выложить на противень, чуть загнув края. Измельчить рыбу и равномерно выложить на тесто. Сверху положить нарезанные мелкими дольками помидоры. Сладкий перец очистить от семян, порезать полукольцами, посыпать им пиццу, украсить маслинами и мелко нарезанной зеленью петрушки. Сверху полить маслом, смазать майонезом и запекать в горячей духовке 15–20 мин.

### ПИЦЦА С ТУНЦОМ И МАСЛИНАМИ

*Для теста:* 1 стакан муки, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г дрожжей,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли,  $\frac{1}{2}$  стакана теплой воды.



**Для начинки:** 300 г мяса тунца в растительном масле, 300 г тертого твердого сыра, 2 ст. ложки тертого сыра «Пармезан», 1 кг помидоров, 4 головки репчатого лука, 30 шт. маслин, 4 зубочка чеснока, черный молотый перец, соль.

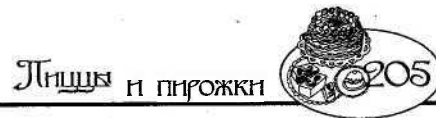
Замесить дрожжевое тесто на опаре, раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Помидоры нарезать на мелкие кусочки, добавить измельченный чеснок, тертый сыр «Пармезан», перец, соль по вкусу и все тщательно перемешать. Полученную массу выложить на тесто, сверху разложить мясо тунца, разделенное на мелкие кусочки, маслины и лук, порезанный кольцами. Пиццу посыпать тертым сыром и запекать в горячей духовке 20 мин.

### ПИЦЦА С СЕЛЬДЬЮ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

**Для теста:** 1½ стакана муки, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки сахара, ½ стакана молока.

**Для начинки:** 8 кусочков филе малосолевой сельди, 600 г стручковой фасоли, 4 картофелины, 2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки майонеза.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать в пласт и выложить на противень. Картофель очистить, нарезать кружочками толщиной 5 мм и выложить слоем на тесто. Мелко порезанные сельдь и лук перемешать и выложить вторым слоем начинки. Фасоль, ошпаренную кипятком, подсушить и выложить следующим слоем. Пиццу смазать майонезом и запекать 20–25 мин при температуре 200 °С.



### ПИЦЦА С РЫБОЙ И ФРУКТАМИ

**Для теста:** 1½ стакана муки, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки сахара, ½ стакана молока.

**Для начинки:** 600 г филе трески, 100 г крабов, 30 г филе салаки в масле, ½ стакана белого вина, 3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, фрукты, 1 кочан листового салата, 1 пучок кресс-салата, 1 головка репчатого лука, 1 чайная ложка сахара, лавровый лист, черный перец, соль.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его в пласт и выложить на противень, смазанный жиром. Филе трески отварить в 1 л воды, приправив солью, перцем, лавровым листом и 1 ст. ложкой уксуса, остудить. Листья салата и кресс-салата вымыть, отделить от стеблей, порезать и заправить оставшимся уксусом. Мелко нарезать филе трески, салаки и лук. Фрукты порезать дольками, очистить от семечек, полить белым вином и оставить на 15 мин. Выложить на тесто салат, сверху — рыбу, затем — крабов, посыпать луком. Сверху выложить ломтики фруктов, полить маслом и запекать в горячей духовке 20 мин.

### ПИЦЦА С УГРЕМ И КАРТОФЕЛЕМ

**Для теста:** 3½–4 стакана муки, 20 г дрожжей, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка воды, молотый черный перец.

**Для начинки:** 400 г угрей, 300 г картофеля, 100 г растительного масла, 1 долька чеснока, молотый черный перец, соль.



Замесить дрожжевое тесто, добавив немного растительного масла и молотого черного перца. Угрей очистить, нарезать кусочками; вареный картофель нарезать ломтиками и положить в маринад, сделанный из растительного масла, мелко нарезанного чеснока, соли и перца, на 1 ч. Тесто разделить на две части, каждую раскатать на два пласта в виде круга. Один круг выложить в форму, смазанную растительным маслом, на него положить начинку из процеженных угрей и картофеля, покрыть другим кругом, соединить края и запекать в горячей духовке 20-30 мин.

### ПИЦЦА ПО-ЛИГУРИЙСКИ

*Для теста:* 2½ стакана муки, 100 г маргарина, 20 г дрожжей, ⅓ стакана молока, ½ стакана воды.

*Для начинки:* 4 кусочка анчоусов (салаки), очищенных от костей, 600 г свежих помидоров, 12 шт. черных маслин, 1 ст. ложка растительного масла, ½ головки репчатого лука, 2 зубочка чеснока, базилик, душица.

Замесить тесто из муки, маргарина, воды и дрожжей, разведенных в молоке, и поставить его в теплое место на 2 ч. Поджарить в растительном масле ломтики лука до розового цвета, добавить помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные дольками, посолить, протушить 30 мин, затем снять с огня, добавить базилик и кусочки анчоусов. Раскатать тесто и выложить его на сковороду так, чтобы покрыть стенки. На тесто положить приготовленную начинку, добавив в нее тонко нарезанные дольки чеснока, маслины, посыпать душицей, закрыть тестом по краям и запекать в духовке со средней температурой 40 мин.



### ПИЦЦА БЕЛАЯ

*Для теста:* 2 стакана муки, 15 г дрожжей, ½ стакана воды, соль.

*Для начинки:* 150-200 г сыра, 600 г помидоров, 1 ст. ложка растительного масла, тимьян или базилик камфарный.

Дрожжевое тесто раскатать в пласт толщиной в 1 см и выложить на противень или в форму, смазанную растительным маслом, слегка приподнимая тесто по краям. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожуру, порезать, добавить 2-3 ст. ложки воды и тушить, пока не выпарится жидкость, после чего протереть через сито. Приготовленное томатное пюре выложить на тесто, сверху положить 2 нарезанных кружочками помидора, посыпать тертым сыром, одной из ароматических трав, сбрызнуть растительным маслом и запекать в хорошо нагретой духовке 30-40 мин.

### ПИЦЦА ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ

*Для теста:* 2 стакана муки, 15 г дрожжей, ½ стакана воды, соль.

*Для начинки:* 150 г филе свежей рыбы (можно заменить вымоченной сельдью), 150 г плавленого сыра, 300 г томатного пюре, 1 ст. ложка растительного масла, тимьян, соль.

Из муки, дрожжей, воды и соли замесить дрожжевое тесто, поставить в теплое место на 1 ч, чтобы оно подошло. Затем еще раз тщательно **вымесить**, раскатать в пласт толщиной 1 см и выложить на противень либо в форму для выпечки тортов, смазанную растительным



маслом, приподнимая тесто по краям. Поставить в теплое место на 30 мин. Свежие или мороженые помидоры ошпарить кипятком, снять кожуру, порезать, добавить 2-3 ст. ложки воды и тушить, пока не выпарится жидкость, после чего протереть через сито. Выложить на тесто равномерным слоем пюре из помидоров, сверху уложить ломтики плавленого сыра и рыбное или селедочное филе, нарезанное небольшими полосками, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тимьяном и запекать в хорошо нагретой духовке 30-40 мин.

### ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

*Для теста: 1¾ стакана муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, 3 яйца, ½ стакана молока, соль.*

*Для начинки: 250 г копченой рыбы, 50 г твердого сыра, 2-3 кислых яблока, 2 ст. ложки сметаны, 1 головка репчатого лука, специи.*

Замесить тесто из муки, дрожжей, растворенных в теплом молоке, яиц, сахара и тщательно вымесить, чтобы не было комков. Добавить слегка подогретое масло и еще раз вымесить. Дать тесту подойти.

Рыбу очистить от костей и нарезать небольшими кусочками. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать кольцами толщиной 0,5 см. Лук мелко нарезать и слегка подрумянить в сливочном масле. Сыр натереть на крупной терке.

Тесто раскатать в пласт и выложить на противень, смазанный жиром. Равномерно слоями по всей поверхности выложить лук, затем рыбу. Сверху смазать все сметаной, разложить в один слой ломтики яблок и приправить сухими специями.



Посыпать пиццу тертым сыром и запекать в горячей духовке 20-25 мин.

### ПИЦЦА С СЫРОМ (I)

*Для теста: 300 г мякиша пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла или маргарина.*

*Для начинки: 150 г швейцарского сыра, 2 яйца, ½ стакана молока, молотый черный перец, соль.*

Перемешать хлеб с 30 г размягченного сливочного масла или маргарина, выложить смесью дно и стенки сковороды диаметром 26 см, смазанной сливочным маслом или маргарином, и выровнять. Сверху покрыть швейцарским сыром, нарезанным полосками, залить яйцами, слегка взбитыми с молоком, все посолить, поперчить и запекать в горячей духовке 45 мин. Начинка не должна быть слишком поджаристой.

### ПИЦЦА С СЫРОМ (II)

*Для теста: 1 стакан муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, ½ стакана молока, соль.*

*Для начинки: 150 г швейцарского сыра, 3 яйца, ½ стакана молока, молотый черный перец, соль.*

Приготовить нежное тесто, раскатать его в пласт, положить на сковороду, смазанную жиром, закрыв дно и стенки. На тесто выложить нарезанный ломтиками сыр, сверху смазать смесью из взбитых яиц с молоком, солью и перцем. Загнуть тесто по краям и запекать в духовке с умеренной температурой 30 мин до образования золотистой корочки.



### ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

**Для теста:** 1¼ стакана муки, 150 г сливочного масла, 30 г сахара, 1 яйцо.

**Для начинки:** 80 г твердого сыра, 6—8 спелых помидоров, 4 ст. ложки майонеза, 3—4 зубочка чеснока, молотый черный перец, зелень петрушки, укроп, соль.

Предварительно охлажденное масло порубить, добавить муку, сахар, яйцо, замесить некрутое тесто и поместить его на полчаса в холодильник. Затем тонко раскатать в пласт и выложить на противень, чуть загнув по бортам. Помидоры нарезать кольцами поперек (толщина колец 1,5–2 см), равномерно разложить на тесто, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным чесноком и зеленью. Полить пиццу майонезом, посыпать тертым сыром и запекать в горячей духовке 15–20 мин.

### ПИЦЦА С ПЛАВЛЕННЫМИ СЫРКАМИ

**Для теста:** 1¼ стакана муки, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г дрожжей, ½ чайной ложки сахара, ½ чайной ложки соли, ½ стакана теплой воды.

**Для начинки:** 3 плавленых сырка, 200 г твердого сыра, 100 г любого мяса или рыбы, 1 граненый стакан сметаны, 3 зубочка чеснока, соль.

Замесить дрожжевое тесто на опаре, дать подойти и еще раз тщательно вымесить. После чего тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на противень, смазанный жиром, загнув края по бокам. Отварное филе курицы или говядины пропустить через мясорубку. Если для начинки берется рыба отварная или консервы в масле,



то их надо измельчить. Плавленые сырки нарезать тонкими ломтиками, сыр натереть на терке. Чеснок измельчить, добавить сметану и перемешать.

На тесто равномерным слоем выложить плавленые сырки, на них положить мясную или рыбную начинку, залить сверху смесью из сметаны с чесноком и посыпать пиццу тертым сыром. Запекать в духовке на среднем огне 35–40 мин.

### ПИЦЦА СО ШВЕЙЦАРСКИМ СЫРОМ

**Для теста:** 1½ стакана муки, 125 г сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, соль.

**Для начинки:** 2 стакана тертого швейцарского сыра, 1 стакан сметаны, 4 желтка, ½ чайной ложки соли, молотый красный перец.

Смешать муку, соль, масло, добавить сметану, замесить тесто и поставить на 2 ч в холодильник. Затем раскатать в пласт и выложить на противень, слегка загнув края. На тесто равномерным слоем выложить тертый сыр и залить его желтками, взбитыми со сметаной, солью и перцем. Запекать в нагретой до 200 °С духовке 15 мин, затем убавить температуру до 150 °С и доводить до готовности еще 25 мин.

### ПИЦЦА С ГРИБАМИ

1 кг готового слоеного теста.

**Для начинки:** 400 г шампиньонов, 100 г мягкого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 1 зубок чеснока, сок 1 лимона, 1 пучок зелени петрушки, молотый черный перец, соль.



Грибы очистить, промыть, нарезать кусочками, положить в воду, подкисленную соком лимона, процедить, обсушить. После чего поджарить в смеси сливочного и растительного масла, посолить, поперчить, добавить нарезанный тонкими ломтиками зубок чеснока и измельченную зелень петрушки. Когда грибы поджарятся, вынуть чеснок. Слоеное тесто разложить в форме, смазанной сливочным маслом, сверху положить грибы, покрыть их тонкими ломтиками сыра. Запекать в очень горячей духовке до образования румяной корочки. К столу пиццу подать горячей.

### ПИЦЦА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

*Для теста:* 1½ стакана муки, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 2 чайные ложки сахара, ½ стакана сметаны.

*Для начинки:* 600 г сырых грибов, 100 г тертого сыра, 4 яйца, 5 ст. ложек растительного масла, 1 пучок зеленого лука.

Охлажденное масло порубить, смешать с мукой, добавить яйца и тщательно вымесить, постепенно добавляя сметану. Раскатать в пласт и положить в форму. Грибы очистить, тщательно промыть, порезать на небольшие кусочки и обжарить в растительном масле. Лук и вареные яйца порубить, смешать с грибами, выложить в форму и посыпать сверху тертым сыром. Запекать в горячей духовке 25-30 мин.

### ПИЦЦА С ШАМПИНЬОНАМИ И СЫРОМ

*Для теста:* 1¼ стакана муки, 40 г сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, ½ стакана теплой воды, соль.



*Для начинки:* 400 г свежих шампиньонов, 125 г сыра, 1 ст. ложка растительного масла, 2 головки репчатого лука, молотый черный перец.

Замесить слоеное тесто и раскатать его в пласт 5-7 мм по размеру противня. Выложить тесто на противень, слегка загнув края. Лук мелко порубить, обжарить в масле и выложить на тесто. Шампиньоны промыть, разрезать пополам и положить следующим слоем начинки. Сыр натереть на терке, посыпать сверху шампиньоны и все поперчить. Выпекать в духовке при температуре 230 °С 25 мин.

### ПИЦЦА С ШАМПИНЬОНАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

*Для теста:* ⅞ стакана муки, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки сахара, ½ стакана молока.

*Для начинки:* 200 г шампиньонов, 150 г ветчины, 300 г зеленого горошка, 200 г винограда кислых сортов, 4 ст. ложки майонеза, 4 помидора, зелень петрушки.

Замесить дрожжевое тесто, раскатать в пласт и выложить на противень. Шампиньоны разрезать пополам, ветчину — кубиками, виноградины разрезать на половинки и удалить косточки, помидоры порезать крупными дольками.

Смешать зеленый горошек, шампиньоны, виноград и выложить на тесто. Следующим слоем выложить ветчину, затем помидоры. Сверху смазать майонезом и посыпать зеленью петрушки. Запекать в горячей духовке 20-25 мин.

**ПИЦЦА С БРЫНЗОЙ**

*Для теста:* 1½ стакана муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 2–3 ст. ложки воды.

*Для начинки:* 300 г брынзы, 750 г помидоров, 200 г репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка рубленой зелени петрушки, душистый перец, соль.

Замесить некрутое слоеное тесто и положить в холодильник на 2–3 ч. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и выложить на противень, смазанный жиром. Помидоры нарезать кольцами толщиной 1–2 см, брынзу — небольшими кубиками, лук порезать кольцами и спассеровать в сливочном масле.

Выложить на тесто семь слоев в такой последовательности: брынза, помидоры, лук, брынза, помидоры, лук, закончить слоем из помидоров. Каждый слой посолить и поперчить по вкусу. Запекать в горячей духовке 25 мин.

Готовую пиццу посыпать рубленой зеленью петрушки.

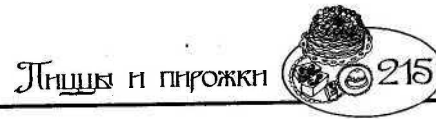
**ПИЦЦА КАРТОФЕЛЬНАЯ**

*Для картофельно-морковной массы:* 500 г картофеля, 300 г моркови, 1 стебель лука-порея, 4 ломтика копченой корейки, 3 яйца, 1 ст. ложка муки, майоран и соль по вкусу.

*Для начинки:* 100 г твердого сыра, 8 маслин, 2 помидора, ½ стручка сладкого перца, свежий розмарин.

Лук-порей мелко порубить и добавить в натертые на терке картофель и морковь. В полученную массу вбить яйца, всыпать муку, тщательно перемешать, добавить майоран и соль.

На дно формы, смазанной жиром, положить 2 ломтика корейки, на нее ровным слоем выложить карто-



фельно-морковную массу и запекать в горячей духовке 20 мин. Помидоры нарезать кружочками, сладкий перец — кольцами, сыр — ломтиками.

Помидоры, перец, сыр, маслины и оставшиеся ломтики корейки равномерно разложить на запеченной картофельно-морковной массе, посыпать розмарином и выпекать еще 10 мин.

**ПИРОЖКИ****ПИРОЖКИ ПО-КАРЕЛЬСКИ**

*Для теста:* 1½ стакана муки, ½ стакана воды или молока, 2 ст. ложки растительного масла, 10 г дрожжей, ½ чайной ложки сахара, соль.

*Для начинки:* 200 г рыбного филе (треска, форель), 4 чайные ложки масла растительного, соль.

В небольшом количестве теплой воды или молока растворить соль и сахар, развести дрожжи, влить оставшуюся жидкость, всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием вымешивания добавить растительное масло. Дать тесту подойти в теплом месте, после чего раскатать его в лепешки толщиной 1 см. Положить на середину каждой лепешки кусочек рыбного филе, посолить, сбрызнуть растительным маслом. Тесто завернуть, защипать края фигурным швом и выпечь в духовом шкафу.

**ПИРОЖКИ ПО-КИРГИЗСКИ**

*Для теста:* 2 стакана муки, 40 г маргарина, ½ яйца, ½ чайной ложки соды, соль.





**Для фарша:** 200 г баранины, 125 г лука репчатого, перец красный молотый, соль.

Мякоть баранины порубить или пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный репчатый лук, красный молотый перец и хорошо перемешать.

Маргарин размять до консистенции густой сметаны, добавить яйцо, соль, соду (можно погасить ее уксусом) и взбить. Всыпать муку, быстро замесить тесто, придать ему форму бруска и охладить. Затем нарезать тесто кусочками по 70 г, раскатать лепешки, положить на них фарш, завернуть в виде треугольников и защипать. Выпекать в духовом шкафу.

### ПИРОЖКИ СЛОЕННЫЕ

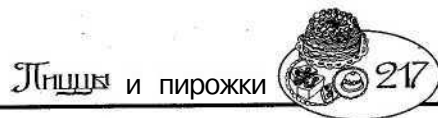
(Таджикистан)

**Для теста:** 1 стакан пшеничной муки,  $\frac{1}{4}$  яйца,  $\frac{1}{3}$  стакана воды, 1 ст. ложка растительного масла для прослойки теста.

**Для фарша:** 125 г баранины, 40 г лука репчатого, 15 г жира, перец черный молотый, соль.

Из муки, яиц, соли, воды приготовить крутое тесто и выдержать 30–40 мин. Затем раскатать его в большие лепешки толщиной 1 мм, смазать растительным маслом, скрутить в виде рулета, нарезать небольшими кружочками и снова раскатать. На раскатанное тесто уложить фарш, придать пирожкам форму треугольников, прямоугольников или полумесяцев. Выпекать в духовом шкафу.

**Приготовление фарша:** мякоть баранины пропустить через мясорубку, обжарить на жире с мелко нарезанным репчатым луком и добавить черный молотый перец, соль.



### ПИРОЖКИ ПО-БАШКИРСКИ

**Для теста:** 1 стакан муки, 30 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо,  $\frac{1}{6}$  стакана воды, 5 г дрожжей,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки сахара, соль.

**Для начинки:** 125 г мякоти баранины или говядины, 125 г картофеля, 60 г лука репчатого, 40 г бульона, перец черный молотый, соль.

Мякоть баранины или говядины нарезать кубиками по 10 г, такими же маленькими кубиками нарезать очищенный сырой картофель, мелко нашинкованный репчатый лук, все перемешать, добавить черный молотый перец и соль.

Из муки, сливочного масла или маргарина, яиц, воды, соли, сахара и дрожжей замесить тесто и, не давая ему расстояться, разделить на кусочки по 80–90 г. Раскатать сочни, на середину положить подготовленный фарш и защипать, придавая изделиям форму треугольников, швы защипать веревочкой, в середине оставить небольшое отверстие. Выпекать в духовом шкафу, периодически подливая через отверстие жирный мясной бульон.

### ПИРОЖКИ С ШОКОЛАДНОЙ ПОДЛИВКОЙ (Венгрия)

**Для теста:**  $1\frac{1}{2}$  стакана муки, 3 яичных желтка, 30 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 граненый стакан молока, 10 г рома или коньяка, 10 г дрожжей, соль; 250 г жира для жаренья.

**Для шоколадной подливки:** 30 г шоколада, 3 чайные ложки сахара, 5 столовых ложек сливок,  $1\frac{1}{2}$  яичных желтка.



Муку, яичные желтки, растопленное сливочное масло, ром или коньяк, сахарную пудру и соль соединить с разведенными в топленом молоке дрожжами, хорошо вымесить и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, на доске, посыпанной мукой, раскатать его в пласт толщиной 1,5 см и снова поставить в теплое место, чтобы поднялось. Затем чайной ложкой отделять от общего куска теста небольшие кусочки, опускать их в посуду с большим количеством горячего жира и обжаривать со всех сторон.

Подать с шоколадной подливкой, которая готовится следующим образом: на слабом огне взбить в кастрюле растопленный шоколад, яичные желтки, сливки и сахар. Сняв с огня, продолжить взбивание до полного охлаждения.

### ПИРОЖКИ ПО-КАЗАХСКИ

**Для теста:** 1½ стакана муки, 50 г сливочного масла, ¼ стакана воды, соль.

**Для фарша:** 350 г легкого, 150 г сердца, 125 г печени, 100 г лука репчатого, ½ чайной ложки муки, 60 г бульона, перец черный молотый, соль, 1 яйцо для смазывания пирожков.

Легкие, сердце, печень отварить по отдельности, затем пропустить через мясорубку, добавить нашинкованный обжаренный репчатый лук, черный молотый перец, соль, перемешать и развести горячим бульоном, в который добавлена обжаренная до кремового цвета мука.

Из муки, сливочного масла и горячей подсоленной воды замесить некрутое тесто, разделить его на куски по 10 г и раскатать. На середину каждой лепешки положить фарш, защипать края треугольниками, смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу.



### ПИРОЖКИ С ВИШНЯМИ (Румыния)

**Для теста:** 1 стакан муки, 1 стакан сливок, 40 г сливочного масла, соль.

**Для начинки:** 1 кг вишен, ½ стакана сахара, 2 ст. ложки сухарей молотых.

Вишни промыть, освободить от косточек, посыпать сахаром и оставить на час.

Замесить тесто из сливок, муки и соли, раскатать его в пласт, смазать растопленным сливочным маслом, сложить втрое и поставить в холодное место на 10 мин. Затем раскатать тесто пластом, разрезать его на квадраты со стороной 12–14 см, положить на каждый ложку вишен (дать предварительно стечь соку), смешанных с молотыми сухарями. Завернуть углы внутрь в виде конверта, слегка прижав середину и края. Смазать пирожки взбитым яйцом и выпечь в духовом шкафу на сильном огне. Готовые пирожки, вынув из духовки, посыпать сахаром.

### ПИРОЖКИ С КУРИНЫМ МЯСОМ (Шотландия)

**Для теста:** 400 г слоеного теста, 1 яйцо для смазывания пирожков.

**Для начинки:** 25 г сливочного масла, 50 г шпика, 75 г лука репчатого, 180 г отварного куриного мяса, 1 ст. ложка муки, ½ стакана молока.

Растопить масло в кастрюле, обжарить в нем измельченные шпик и репчатый лук. Снять кастрюлю с огня, всыпать муку, размешать, постепенно вливая молоко.



Непрерывно помешивая, довести соус до кипения, добавить измельченное вареное куриное мясо и дать остыть.

Тонко раскатать тесто и вырезать 20 кружков диаметром 9 см. Разделить начинку на 10 частей и положить на 10 кружков; смочить края оставшихся 10 кружков и положить их сверху, хорошо склеив края. Поместить пирожки на противень, смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу при температуре 220°C в течение 20-25 мин. Подавать теплыми.

# КЕКСЫ И ПЕЧЕНЬЕ



## КЕКСЫ

### ПАСХИ ДРОЖЖЕВЫЕ

Тесто готовится из сухой просеянной муки высшего сорта и свежих дрожжей. Почти все дрожжевые пасхи должны подходить три раза.

Дрожжи разводят в небольшом количестве молока, добавляют муку, яйца, тщательно перемешивают тесто, ставят в теплое место, чтобы оно немного подошло.

Потом понемногу добавляют остаток продуктов и вымешивают тесто в течение 30 мин.

Когда тесто подойдет вдвое, его снова вымешивают в течение 10 мин и перекладывают в формы, заполняя их на одну треть.

Затем формы ставят в теплое место, дают тесту подняться и осторожно ставят их в горячую духовку. Печется пасха около часа, в зависимости от ее высоты.

Формы для пасхи смазывают и посыпают сухарями. Тесто должно быть некрутым. Вынимают его после остывания.

Охлажденные пасхи покрывают глазурью. Для приготовления глазури 1 стакан сахара заливают 6 ст. ложками горячей воды, добавляют  $\frac{1}{2}$  чайной ложки уксуса и варят. Когда капля сиропа, падая с ложки, тянет за собой «нитку», снять сироп с огня и растирать, пока не станет белым, тогда добавить сок  $\frac{1}{4}$  лимона и теплым смазывать верхушки у пасок.



### ПАСХА УКРАИНСКАЯ

4 стакана муки, 50 г дрожжей, Уг стакана растопленного сливочного масла, 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 10 желтков, 1 ст. ложка миндаля, соль — по вкусу.

¼ часть муки заварить стаканом горячего молока и растереть, чтобы не было комочков. После остывания массы к ней добавляют дрожжи, желтки, растертые до белого цвета, и ставят в теплое место. После того, как опара хорошо подойдет, добавляют остаток муки, соль и тщательно вымешивают 30 мин, вливают масло и снова вымешивают 30 мин, после чего добавляют измельченный сахар, **растертый** миндаль и снова вымешивают 30 мин. Подготовленным тестом заполняют формы до половины, ставят их в теплое место. Когда тесто подойдет и заполнит форму, ставят в духовку на 1 ч.

### ПАСХА С ИЗЮМОМ

4 стакана муки, 2 стакана молока, 100 г дрожжей, 1 стакан сахара, 10 желтков, 200 г сливочного масла, 1 стакан изюма, цедра лимона, соль — по вкусу.

В ½ стакана теплого молока развести дрожжи с 1 ст. ложкой сахара и 2 ст. ложками муки.

Растереть желтки с сахаром, добавить теплое молоко, муку, изюм, соль, цедру лимона и все тщательно **вымешать**.

Когда тесто подойдет, добавить растопленное масло, снова тщательно вымешать, поставить в теплое место, дать подойти. Наполнить формы тестом на одну треть, дать подойти, смазать желтком верхушки и поставить в духовку.



### КУЛИЧ ПРОЗРАЧНЫЙ

2½ стакана муки, 8 желтков, 50 г дрожжей, 1 стакан молока, ½ стакана сахара, 100 г масла.

Желтки растереть, влить теплое молоко с разведенными дрожжами, всыпать муку, сахар, хорошо размешать, дать подняться, влить растопленное масло и заполнить форму на Уз.

Когда тесто поднимется в форме, поставить в духовку.

### ПЕРЕКЛАДАНЕЦ

4 стакана муки, 8 желтков, 40 г дрожжей, 400 г масла или маргарина, ½ стакана молока, 300 г абрикосов (кураги), 1 стакан изюма, 300 г вишневого варенья без сока, 300 г сухих слив.

На **просеянную** муку кладут масло или маргарин, секут ножом до получения однородной массы. Дрожжи разводят в теплом молоке, добавляют желтки, хорошо взбивают и подливают полученную смесь в тесто, не прекращая сечь его.

Тесто хорошо вымешивают и делят на пять равных частей. Каждый кусок теста тонко раскатывают и выкладывают на хорошо смазанный жиром лист, перекладывая фруктовой смесью: порезанными на тонкие полоски запаренными сушеными абрикосами (курагой), запаренным изюмом, сухими сливами, ошпаренными мягкости, очищенными от косточек и нарезанными на тонкие полоски, вареньем.

Фруктовую начинку размешивают, делят на четыре равные части. Каждую часть выкладывают на один слой теста и накрывают другим. Так укладывают все пять слоев теста и оставляют на 40 мин. После этого верх смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают в духовке.

**КЕКС УКРАИНСКИЙ**

*3½–4 стакана муки, 100 г сливочного масла, ½ стакана сахарной пудры, 3 яйца, 30 г дрожжей, ½ стакана воды, 2 ст. ложки изюма, 25 г цукатов, ½ чайной ложки соли, ванилин.*

В разведенные теплой водой дрожжи всыпать муку, замесить тесто, дать ему подойти в течение часа. За это время растереть добела сливочное масло с сахарной пудрой и яйцами. Эту массу, а также соль и ванилин добавить в тесто и хорошо его вымесить, всыпать изюм, перемешать.

Массу выложить в форму для кекса, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой, дать подойти. Выпекать в течение 45 мин.

Верх кекса посыпать жареным миндалем и сахарной пудрой.

**КЕКСЫ «МАЛЮТКИ»  
(Венгрия)**

*1% стакана муки, 120 г сливочного масла, 3 яичных желтка, соль, 20 г дрожжей, лимонный сок, тертая лимонная цедра, 50 г рома, 10 г ванильного сахара, 250 г черешен, ⅔ стакана сахара, 1½ стакана молока, 3 яйца.*

Из ⅓ стакана теплой воды, дрожжей, 2 ст. ложек муки приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Сливочное масло со щепоткой соли, 2 ст. ложками сахара вымешать до пенообразного состояния, добавив по одному 3 яичных желтка. Затем добавить 1 стакан муки, опару и хорошо размешать до образования однородной массы.



Маленькие формочки смазать маслом, наполнить на ¾ высоты массой и поставить на расстойку. Поднявшееся тесто выпекать в горячей печи.

Готовые кексикки полить ромом.

3 яичных желтка, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки, ½ граненого стакана молока размешать до образования гладкой массы. Оставшееся молоко с ванилином вскипятить и, не снимая с огня, влить в него яичную массу (все время взбивая мутовкой).

3 яичных белка и 3 чайные ложки сахара взбить в крепкую пену. Сняв с огня закипевшую массу, смешать ее с пеной.

Готовый крем охладить, поместить в кондитерский мешочек и отделать кексикки разнообразными фигурами. Сверху украсить целыми черешнями.

**ПРАЗДНИЧНЫЕ КЕКСЫ**

*1½ стакана муки, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, баянц, ⅓ стакана сахара, 300 г вина, ½ лимона, ½ граненого стакана воды, немного корицы, 1 шт. гвоздики, щепотка соли.*

Из дрожжей, 2 ст. ложек муки, небольшого количества теплой воды приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Сливочное масло с сахаром и солью хорошо растереть, добавить по одному 3 яичных желтка, влить опару, домешать 1 стакан муки и всю массу немного взбить. Полученным тестом наполнить на ¾ высоты смазанные маслом формы, поставить на расстойку и выпекать при средней температуре.

*Способ приготовления подливы:* вино, гвоздику, немолотую корицу и лимонный сок (из ½ лимона) поставить



на огонь. Когда вино немного подогреется, всыпать в него  $2\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара. При непрерывном помешивании довести жидкость до кипения.

3 яичных желтка, 1 ст. ложку муки,  $\frac{1}{2}$  граненого стакана воды хорошо размешать до образования однородной гладкой массы. Когда вино закипит, добавить к нему яичную массу и снять с огня.

Из 6 яичных белков,  $2\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара взбить крепкую пену и смешать ее с винно-яичной массой.

При подаче на стол кексы залить этой подливой.

### КЕКС «ВОЛШЕБНЫЙ» (Германия)

*250 г маргарина, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 упаковка порошка ванильного сахара, соль, 1 яйцо,  $1\frac{1}{4}$  стакана муки, 2 ст. ложки крахмала.*

Маргарин, сахарный песок, ванильный сахар и яйцо смешать до образования устойчивой пены и подмешать муку (при этом можно добавить пищевую соду на кончике ножа). Затем как следует охладить, раскатать, разрезать выемками на лепешки любой формы.

На среднем огне выпекать до появления золотистой желтой корочки и украсить поверхность.

### КЕКС СЫРНЫЙ

*$1\frac{1}{2}$  стакана муки, 75 г маргарина, 2 плавленых сырка, 1 яйцо, 1 чайная ложка рубленого тимьяна, 1 чайная ложка соли,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки красного стручкового перца.*



Быстро замесить все продукты, охладить тесто и разрезать выемками на лепешки любой формы. При желании смазать взбитым яйцом и украсить соленым миндалем.

Выпекать на среднем огне до появления золотистой желтой корочки.

### КЕКС «СТОЛИЧНЫЙ»

*Для кексов общим весом около 600 г: 1 стакан муки,  $\frac{1}{2}$  граненого стакана сахара,  $\frac{3}{4}$  стакана изюма, 130 г сливочного масла, 3 яйца, щепотка соли, сода — на кончике ножа, 1 ст. ложка коньяка, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Разогретое до состояния сметаны масло растереть с сахаром, затем, взбивая массу деревянной лопаточкой, постепенно добавить яйца, соль и коньяк. Через 15–20 мин взбивания, когда образуется равномерно перемешанная масса, добавить изюм и муку с содой и быстро замесить тесто.

Готовое тесто положить в смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой формы, выровнять поверхность теста и поставить формы на противень, оставляя промежутки между ними. Выпекать кексы весом по 60–100 г в течение 25–30 мин, а весом по 500–600 г — в течение 60–70 мин при температуре 190–200 °С.

После охлаждения вынуть кексы из форм, зачистить ножом или теркой подгорелые места, обсыпать сахарной пудрой. Поверхность готовых кексов обычно имеет продольные трещины.

### КЕКС СУХАРНЫЙ

*1 стакан панировочных сухарей,  $\frac{1}{2}$  стакана муки,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки пищевой соды, 2–3 ст. ложки какао-*



*порошка, 100г маргарина, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 упаковка порошка ванильного сахара, соль, 1 яйцо, 3-4 ст. ложки сливок, сахарная глазурь.*

Слегка поджарить панировочные сухари, просеять муку, пищевую соду, какао-порошок. Маргарин, сахарный песок, ванильный сахар и яйцо взбить до образования устойчивой пены, ложками добавляя панировочные сухари, муку и сливки. Обработанное тесто сформовать в шарики, выпекать на смазанном маслом противне на среднем огне и каждый кусок глазировать целиком или наполовину.

### КЕКС С КАРТОФЕЛЕМ

*125г маргарина, ½ стакана сахарного песка, 1 яйцо, соль, ½ лимона, 1 стакан молока, 200г вареного тертого картофеля, 1½ стакана муки, ½ чайной ложки пищевой соды, ½ стакана изюма, сливочное масло, сахарная пудра.*

Смешать маргарин, сахарный песок, яйцо, соль, сок и натертую на терке лимонную цедру и взбивать до образования пены. Добавить молоко, картофель, просеянную с пищевой содой муку и подготовленный заранее изюм. Выпекать в смазанной жиром форме для изготовления кексов на среднем огне не менее 50 минут. Смазать растопленным сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой. Этот пирог нужно подавать на стол свежевыпеченным.

### КЕКС ТВОРОЖНЫЙ

*150г маргарина, 1 стакан сахарного песка, соль, натертая на терке лимонная цедра, 2 яйца, 250г тво-*



*рога, 2½ стакана муки, ½ чайной ложки пищевой соды, ½ стакана изюма, сахарная пудра.*

Маргарин, сахарный песок, лимонную цедру и яйца смешать и взбивать до образования устойчивой пены, затем смешать с творогом. Посыпать сверху муку и пищевую соду, а в заключение смешать тесто с подготовленным заранее изюмом. Если творог очень сухой, следует подлить немного молока или сметаны. Выпекать на среднем огне около 60 минут в смазанной жиром, слегка обсыпанной мукой форме для приготовления кексов и обсыпать после выпечки сахарной пудрой.

### КЕКС МАКОВЫЙ

*1 стакан молотого мака, ½ стакана молока, 1 стакан сахарного песка, соль, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 1 яйцо, 1 ст. ложка коньяка, 1½ стакана муки, ½ чайной ложки пищевой соды.*

Отварить мак с кипящим молоком и после охлаждения добавить, помешивая, сахарный песок, соль, ванильный сахар, яйцо и коньяк. Затем всыпать муку и пищевую соду и выпекать основательно обработанное тесто на среднем огне в смазанной жиром, слегка посыпанной мукой форме для изготовления кексов. Желательно покрыть лимонной глазурью.

### КЕКС С НАЧИНКОЙ (Германия)

*Три четверти порции жидкого теста, приготовленного по основному рецепту, 150г растертого*





миндаля, в том числе несколько штук горького,  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка, 80 г цукатов, 5 ст. ложек панировочных сухарей,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки корицы, натертая на терке лимонная цедра, 2 ст. ложки молока или коньяка, 2 яичных белка.

Половину теста поместить в подготовленную форму для выпечки кексов. Смешать миндаль, сахарный песок, мелко нарубленные цукаты, панировочные сухари, пряности и молоко, затем подмешать круто взбитый яичный белок. Эту начинку разложить равномерным слоем на тесте, сверху положить остаток теста и выпекать кекс на среднем огне около 50 минут.

Жидкое содовое тесто можно поместить и в разъемную форму, смазать той же миндальной начинкой и выпекать, как торт.

### КЕКС ЛИМОННЫЙ

1 стакан муки, 75 г масла сливочного,  $\frac{1}{2}$  граненого стакана сахарного песка,  $\frac{1}{2}$  лимона, 3 яйца, 2 г ванильного сахара.

Разогретое до консистенции сметаны масло растереть с сахарным песком, лимонной цедрой и ванильным сахаром, затем, взбивая массу, постепенно добавить яйца. Когда масса будет равномерно перемешана, всыпать муку и быстро замесить тесто. Готовое тесто выложить в формы и выпекать.



## ПРЯНИКИ

### ПРЯНИКИ ЛИМОННЫЕ

200 г тертой булки,  $\frac{1}{2}$  граненого стакана сахарного песка, 50 г маргарина, 50 г растертого миндаля или орехов, 1–2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка натертой на терке лимонной цедры, соль, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 яйца, молоко, сахарный песок.

Все продукты, кроме яйца, молока и сахарного песка, быстро замесить, дать постоять, раскатать в не слишком тонкий пласт, обмазать смесью яйца с молоком и равномерно посыпать сахарным песком. Нарезать прямоугольниками и выпекать на смазанном маслом противне до появления золотисто-желтой корочки.

### ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ

$2\frac{1}{2}$  стакана муки, 160 г меда, 2 столовые ложки масла, 8 столовых ложек сахара, 2 желтка,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли, корица, гвоздика по вкусу.

Мед слегка разогрейте, положите в него сахар, желтки, масло, толченую гвоздику, корицу, соль. Все хорошо взбейте, пока масса не станет однородной. Добавьте просеянную муку, замесите тесто и хорошо его взбейте. Разложите тесто ровным слоем толщиной 1 см на смазанный маслом противень, смажьте яйцом и пеките на среднем огне. Разрежьте на квадратики и ромбики.

### ПРЯНИЧНЫЕ КРУЖКИ

125 г сиропа, 2 ст. ложки сахара, 2–3 ст. ложки молока (или кофейного экстракта), 40 г маргарина,



*2 чайные ложки пряностей, 2 стакана муки,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды, соль.*

Подогреть сироп, сахар, молоко и маргарин, затем снять смесь с огня. Смешать пряности и просеянную с содой муку. Сформовать одинаковые по величине жгуты и разрезать их на кружки, положить на смазанный маслом противень, покрыть сахарной глазурью и выпекать на среднем огне.

### ПРЯНИЧНЫЕ ПОЛОСКИ С ВАРЕНЬЕМ

*3 стакана муки,  $\frac{1}{2}$  стакана меда, 100 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды,  $\frac{1}{4}$  стакана воды, 1 стакан варенья густого, яйцо для смазки.*

Смешать мед с предварительно размятым маслом, добавить яйца, пряности и все перемешать в течение 1—2 мин, затем всыпать просеянную и перемешанную с содой муку и замесить не очень крутое тесто.

Приготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, разрезать его на полоски шириной 6–7 см. Половину полосок уложить на слегка смазанный жиром противень на расстоянии 1,5–2 см одну от другой; затем смазать их яйцом и положить посередине вдоль полосок густое варенье, сверху положить другие полоски, прижать их по краям и нанести полосы. Поверхность полосок смазать яйцом.

После выпечки в течение 10–12 мин при температуре 200–210 °С и охлаждения разрезать полоски на пряники любой величины.



### ПРЯНИЧНАЯ МЕЛОЧЬ

*2 стакана муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 50 г маргарина,  $\frac{1}{3}$  стакана воды, 2 ст. ложки меда,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки корицы.*

Смешать муку с содой и корицей. Сахар, воду и мед нагреть, затем добавить маргарин, все продукты смешать и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6–8 мм и выемками сделать разные мелкие фигурки. Положить их на сухой противень и выпекать 8–10 мин при температуре 210–220 °С.

### СЫРЦОВЫЕ ПРЯНИКИ ВАНИЛЬНЫЕ И МЯТНЫЕ

*3 стакана муки, 5 г ванильного сахара (или 3–5 капель мятной эссенции),  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды,  $1\frac{1}{4}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, 1 яйцо.*

Муку перемешать с содой и просеять. Сахар с водой довести до кипения и уварить до пробы на «толстую нитку» (налить на тарелку 1 чайную ложку сиропа, придавить его ложкой и сразу ее поднять, при этом за ложкой потянется толстая нитка сиропа). Охладить сироп до комнатной температуры, добавить к нему ванильный сахар (или эссенцию), яйцо и муку с содой и перемешивать в течение 3–4 мин до получения однородного теста. Тесто раскатать в мелкие шарики (величиной с фасоль), положить на слегка смазанный маслом противень и выпекать 5–7 мин при температуре 180–200 °С. Можно также сделать из теста крупные шарики (величиной со сливу), положить их на противень и вилкой крест-накрест или дном солонки либо стакана нанести на поверхность пряника рисунок.



Выпекать пряники в течение 6-8 мин при температуре 190-210 °С. Готовые ванильные пряники должны иметь белую окраску.

### СЫРЦОВЫЕ ПРЯНИКИ ЛИМОННЫЕ

*3 стакана муки, 1¼ стакана сахара, ½ чайной ложки соды, 1 лимон, ¼ стакана воды, 1 яйцо.*

Вымыть лимон и натереть на терке, удалив семена. Сахар с водой уварить до пробы на «толстую нитку» (налить на тарелку 1 чайную ложку сиропа, придавить его ложкой и сразу ее поднять, при этом за ложкой потянется толстая нитка сиропа). Полученный сироп охладить до комнатной температуры, перемешать с яйцом и лимонным **пюре**. В последнюю очередь добавить муку, смешанную с содой, и быстро замесить тесто, чтобы оно не сделалось плотным. Сформовать из теста овальные фигурки типа лимона, затем палочкой или вилкой нанести рисунок.

Выпекать 6-8 мин при температуре 190-210 °С.

### ПРЯНИКИ «ТУЛЬСКИЕ»

*Для теста: 1½ стакана муки, ½ стакана сахара, 2 ст. ложки меда, 50 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, ¼ чайной ложки соды, ¼ чайной ложки пряностей измельченных, 3 ст. ложки воды, ½ стакана варенья густого (или повидла, или джема), яйцо для смазки.*

*Для сиропа: 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки воды, ароматические вещества.*

Смешать мед с сахаром, налить воду и нагреть до 70-75 °С, добавить половину просеянной муки и мелко рас-



тертые пряности; быстро перемешать. Замешенное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйцо, соду, масло, остатки муки и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5-6 мм, разрезать пласт на прямоугольники или сделать круглые лепешки, положить на них посередине густое варенье и размазать его почти до краев лепешек, края смазать яйцом. Лепешки с вареньем накрыть другими лепешками.

Чтобы варенье не вытекло, прижать края лепешки так, чтобы они прочно склеились. Выпекать пряники 10-12 мин при температуре 240-250 °С. Для пряников с рисунком можно использовать вафельные или рифленные скалки. Рисунок нанести на верхние лепешки, прежде чем накрыть ими лепешки с вареньем.

Испеченные пряники глазировать сахарным сиропом.

Приготовление сиропа: сахар смешать с водой, довести до кипения, снять пену и уварить сироп до пробы на «толстую нитку» (если ложкой слегка нажать на каплю сиропа на блюде и сразу поднять ложку, то за ней потянется толстая нитка сиропа). Затем охладить его, добавить сок от ½ лимона, или 2-3 г ванильного сахара, или ½ ст. ложки коньяка.

### ПРЯНИКИ «ОРЕШКИ»

*3 стакана муки, 1 стакан сахара, ¼ стакана меда, 100 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, ½ чайной ложки соды, ½ чайной ложки пряностей измельченных, ¼ чайной ложки воды, 1 стакан орехов, 2 ст. ложки масла сливочного.*

Очистить орехи и поджарить до золотистого цвета, затем мелко изрубить или пропустить через мясорубку и добавить в тесто в начале замеса.

Положить в кастрюлю мед, сахар, налить воду и нагреть до 70-75 °С, добавить половину просеянной муки, мелко растертые пряности и быстро перемешать. Замешенное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйцо, соду, масло, орехи, оставшуюся муку и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции.

Готовое тесто раскатать в виде маленьких шариков величиной не больше вишни, положить на сухой противень и выпекать 7-8 мин при 230-240 °С. После выпечки, пока орешки еще теплые, насыпать их в кастрюлю, добавить растопленное сливочное масло, накрыть крышкой и встряхнуть несколько раз так, чтобы масло равномерно покрыло пряники и придало им блестящий вид.

### ПРЯНИКИ С НАЧИНКОЙ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ САХАРНЫМ СИРОПОМ

*Для теста:* 3 стакана муки, 1½ стакана сахара, ¼ стакана меда, 100 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, ½ чайной ложки соды, ½ чайной ложки пряностей измельченных, ¼ стакана воды, ½ стакана повидла (или джема, или варенья), яйцо для смазки.

*Для сиропа:* 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки воды, ароматические вещества.

Смешать мед с сахаром, влить воду и нагреть до 70-75 °С, добавить половину просеянной муки, мелко растертые пряности и быстро перемешать. Замешенное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйцо,

соду, масло, оставшуюся муку и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4-5 мм, нарезать его на четырехугольники размером 7 x 7 см, смазать их яйцом, положить посредине каждого четырехугольника повидло, или джем, или варенье. Одним углом четырехугольника накрыть фруктовую начинку так, чтобы образовался треугольник. Прижать края треугольников, положить их на сухой противень и выпекать 12-15 мин при температуре 210-220 °С. После выпечки и охлаждения заглазировать пряники с помощью ложки или кисточки сахарным сиропом.

**Приготовление сахарного сиропа:** сахар смешать с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать сироп до пробы на «толстую нитку» (налить на тарелку 1 чайную ложку сиропа, придавить его ложкой и сразу ее поднять, при этом за ложкой потянется толстая нитка сиропа). Затем охладить его, добавить сок ½ лимона или ½ апельсина, или 2-3 г ванильного сахара, или ½ ст. ложки коньяка или ликера.

### ПРЯНИКИ СПОРТИВНЫЕ С МИНДАЛЕМ

2 стакана муки, 2 ст. ложки масла сливочного, 1½ стакана сахара, 2 ст. ложки меда, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, ½ лимона, по ½ чайной ложки соды, корицы, мускатного ореха, 4 шт. гвоздики, ½ стакана миндаля.

Нагреть мед с сахаром. Когда сахар растворится, добавить масло, молоко, растертые корицу, мускатный орех и гвоздику, лимонную цедру и лимонный сок.

Массу размешать, охладить до комнатной температуры, добавить яйцо и муку с содой, тщательно размешать,



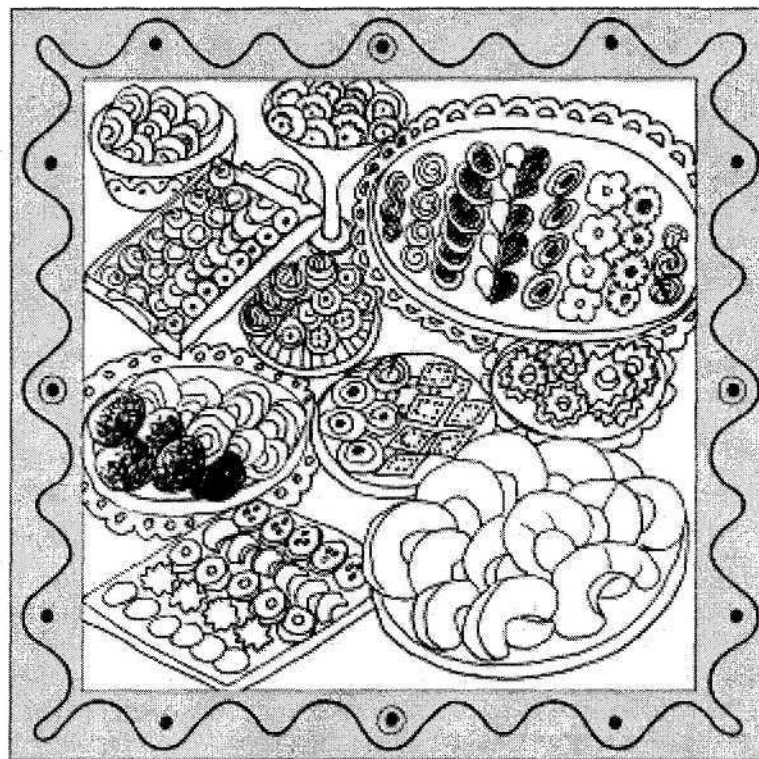
раскатать в пласт **толщиной** 5-7 мм, разрезать на прямоугольники, положить на противень, смазать яйцом и положить на поверхности теста очищенный миндаль.

### ПРЯНИКИ «КОСЫЕ БАТОНЫ С АРАХИСОМ»

*3 стакана муки, 1 стакан сахара,  $\frac{1}{4}$  стакана меда, 100 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки пряностей измельченных,  $\frac{1}{4}$  стакана воды, 1 стакан арахиса, яйцо (желток) для смазки.*

Положить в кастрюлю мед, сахар, налить воду и нагреть до 70-75 °С, добавить половину просеянной муки и **измельчённые** пряности, быстро перемешать и охладить до комнатной температуры, затем добавить яйцо, соду, масло, оставшуюся муку и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции. В готовое тесто всыпать арахис, предварительно поджарив его до светло-коричневого цвета, удалив шелуху и крупно нарубив. Из теста сформовать жгуты длиной, равной длине противня, диаметром 30-35 мм. Положить их на слегка смазанный жиром противень; затем придавить, чтобы они стали плоскими, смазать поверхность желтками. Выпекать в течение 8-10 мин при температуре 220-230 °С. Готовые жгуты нарезать на **косые** кусочки.

# ПЕЧЕНЬЕ



### ПЕЧЕНЬЕ ДВУХЦВЕТНОЕ

*1½ стакана муки, 100г масла сливочного, ½ стакана сахарной пудры, 1 яйцо, 1 желток, 2ст. ложки молока, 1ст. ложка уксуса, 5г лимонной цедры (или 1г ванилина), 2ст. ложки измельченных орехов.*

Сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить последовательно желток и целое яйцо, уксус, лимонную цедру или ванилин и в конце муку. Замесить тесто и разделить его на две равные части. В одну половину добавить рубленые орехи и тщательно вымесить для равномерного распределения их. Обе половины теста раскатать в пласты одинаковой толщины, положить один пласт на другой и свернуть рулетом.

Нарезать рулет на кружочки толщиной 1 см, переложить их на слегка смазанный маслом противень и выпекать при температуре 220-230 °С.

### ПЕЧЕНЬЕ «ДАМСКОЕ»

*2¾ стакана муки, 300г масла сливочного, 1Vs стакана сахара, 7 яиц, 3 капли уксусной эссенции.*

Сливочное масло тщательно взбить с сахаром; продолжая взбивать, постепенно добавить яйца, эссенцию, просеянную муку и замесить негустое тесто. Переложить его в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и выдавить на противень круглое печенье небольшого размера.

Выпекать при температуре 240-250 °С.



### ПЕЧЕНЬЕ С ГРУШАМИ

*Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан сахара, 220 г маргарина, 200 г груш,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды.*

*Для украшения: 200 г грушевого повидла,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки корицы.*

Из муки, маргарина, сахара, соды и натертых груш замесить не очень крутое тесто. Выложить его в кондитерский мешок с металлической фигурной трубочкой и выдавить на противень в виде цветочков на расстоянии 3-4 см друг от друга. Выпекать при температуре 180 °С. Готовое печенье украсить повидлом из груш (с помощью корнетика) и корицей.

### ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ «ПОДСОЛНУХИ»

*Для теста: 2 стакана муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 150 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соли,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды,  $\frac{1}{2}$  стакана джема или повидла, 1 яйцо для смазки.*  
*Для помадки: 8 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек воды, 2 чайные ложки какао-порошка (или  $\frac{1}{2}$  плитки шоколада).*

Масло сливочное, сахар и яйца размешать до получения однородной массы. В эту массу всыпать муку, соду, соль и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3-4 мм. Зубчатой выемкой вырезать из пласта круглые лепешки. У половины лепешек меньшей выемкой сделать в центре круглые отверстия. Лепешки с отверстиями смазать желтком и выпекать 10-12 мин при температуре 240-250 °С. После выпечки склеить повидлом попарно лепешки с отверстиями и без отверстий, отсадить из корнетика в отверстия шоколадную помадку.



Для приготовления помадки сахар залить горячей водой и перемешать до полного его растворения. Поставить на сильный огонь и варить, не помешивая. Как только сироп начнет закипать, снять лопаткой образовавшуюся пену, накрыть крышкой и варить сироп до пробы «на мягкий шарик» (из остывшей капли сиропа можно скатать мягкий шарик). Перед концом варки ввести лимонную кислоту из расчета 5 капель раствора на каждые 100 г сахара.

После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой и как можно быстрее охладить его. Для этого поместить кастрюлю с сиропом в холодную воду. Охлажденный сироп взбивать в течение 10-20 мин, пока он не побелеет и не свернется в белую мелкокристаллическую массу, которая и называется помадкой. Размять помадку лопаточкой, подогреть до 45-55 °С, помешивая, и добавить какао-порошок или измельченный шоколад.

### ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ «КРЕНДЕЛЬКИ И ЗАВИТУШКИ»

*3 стакана муки, 1 стакан сахара, 300 г масла сливочного или маргарина, 2 яйца,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соли, яйцо (желток) для смазки.*

Масло сливочное, сахар и яйца размешать до получения однородной массы. В массу всыпать муку, соду, соль и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5-6 мм. Разрезать пласт на тонкие жгутики длиной в карандаш. Изгибая жгутики, сделать из них различные фигуры, положить на сухой противень.

Смазать яйцом и выпекать 10-15 мин при температуре 230-250 °С.



### ПЕЧЕНЬЕ ОВАЛЬНОЕ

*Для теста:* 2 стакана муки, 100 г масла сливочного,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 2 яйца, 20 г коньяка и лирома,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соли.

*Для украшения:* 1 ст. ложка сахарной пудры.

Сливочное масло тщательно растереть с сахаром до полного растворения кристаллов. Продолжая растирать, добавить по одному яйца, затем коньяк. Постепенно всыпать просеянную муку, хорошо вымесить.

Тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт 0,7 см и овальной выемкой вырезать лепешки. Переложить их на противень, выпекать при температуре 180–200 °С. Когда печенье остынет, посыпать его сахарной пудрой.

### ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ «ЛИСТИКИ»

3 стакана муки, 1 стакан сахара, 300 г масла сливочного или маргарина, 2 яйца,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соли,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды, яйцо для смазки.

Масло, сахар, яйца размешать до получения однородной массы. В эту массу всыпать муку, соду, соль и замесить тесто. Через 1–2 мин тесто разделить. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать его на ровные кусочки. Каждый кусочек подкатать в виде фигурки моркови и приплюснуть. Начиная от толстого конца фигуры острым концом ножа нанести на ней косые линии. Получится листик с прожилками; затем положить листик на сухой противень, смазать яйцом и выпекать 10–15 мин при температуре 240–250 °С.



### ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ «РОЖКИ»

*Для теста:* 2 стакана муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 г ванильного сахара, 150 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соли,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды.

*Для смазывания теста:* 1 яйцо, 1 ст. ложка орехов рубленых (или мак).

Масло сливочное, сахар и яйца размешать до получения однородной массы. В эту массу всыпать муку, ванильный сахар, соду, соль и замесить тесто. Из теста раскатать жгут, разрезать его на кусочки по 10 г. Из каждого кусочка раскатать мелкий жгут с заостренными концами, смазать яйцом и обвалить в рубленых орехах либо в маке, положить на слегка смазанный маслом противень и выпекать 10–15 мин при температуре 200–220 °С.

### ПЕЧЕНЬЕ С ТВОРОГОМ

1 стакан муки, 200 г творога, 100 г масла сливочного, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды, 1 лимон.

Муку перемешать с содой. Лимонную цедру снять теркой, добавить ее к маслу и сахару и перемешивать в течение 5–7 мин. В процессе замеса добавить яйцо, пропущенный через мясорубку творог и в последнюю очередь муку с содой.

После добавления муки месить тесто еще полминуты. Сделать из теста разные фигуры, положить их на смазанный маслом противень и выпекать 10–12 мин при температуре 230–250 °С.



**ПЕЧЕНЬЕ «ДЕНЬ И НОЧЬ»**

*2 стакана муки, ½ стакана сахара, 150 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка какао-порошка, ¼ чайной ложки соды, ¼ чайной ложки соли.*

Из муки, сахара, яиц, соды и соли замесить тесто. Разделить его на две части, в одну из них добавить просеянный какао-порошок и тщательно вымесить. Куски теста охладить, сформовать из них светлые и темные фитильки, которые затем скрутить между собой. Выпекать печенье на сухом противне 8-10 мин при температуре **180-200 °C**.

**ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ СО ШТРЕЙЗЕЛЕМ**

*Для теста: 2 стакана муки, ½ стакана сахара, 150 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, ¼ чайной ложки соли, ¼ чайной ложки соды, яйцо для смазки.*

*Для штрейзеля: 4 ст. ложки муки, 80 г масла сливочного, 4 ст. ложки сахара, 4 яйца (желтки).*

Масло сливочное, сахар и яйца размешать до получения однородной массы. В эту массу всыпать муку, соду, соль и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4-5 мм, смазать желтками и посыпать ровным слоем штрейзеля (крупными мучнисто-маслянистыми сладкими крошками), затем охладить до затвердения теста и штрейзеля. Сделать из пласта ножом или выемками разные фигурки и выпекать 10-15 мин при температуре 230-250 °C.

*Приготовление штрейзеля:* все продукты перемешать до образования крошек. Для получения равномер-



ных по величине крошек надо просеять их через редкое сито. Если масса очень мягкая и крошка не образуется, следует охладить массу или добавить муки, и наоборот, если при растирании получается очень мелкая мучнистая крошка, надо добавить масло или желток.

**ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ «ОРИГИНАЛЬНОЕ»**

*2 стакана муки, ½ стакана сахара, 200 г масла сливочного или маргарина, 2 яйца, 1 чайная ложка какао-порошка, ¼ чайной ложки соды, ¼ чайной ложки соли.*

Масло сливочное или маргарин, сахар, яйца размешать, всыпать муку, соду, соль и замесить тесто. Одну его половину смешать с просеянным какао, а затем после охлаждения теста сформовать белые и Темные фитильки, которые скрутить между собой. Выпекать печенье на сухом противне 8-10 мин при температуре **180-200 °C**.

**ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ «ХЛЕБЦЫ»**

*Для теста: 3 стакана муки, ½ стакана сахара, 225 г масла сливочного или маргарина, 2 яйца, ¼ чайной ложки соды, ¼ чайной ложки соли.*

*Для смазывания теста: 1 яйцо (желток).*

Масло сливочное, сахар и яйца смешать до получения однородной массы. Добавить муку с содой и солью и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать на кусочки. Каждый кусочек теста сформовать в виде продолговатой булочки, положить на сухой противень и смазать желтком. Когда смазка на поверхности теста подсохнет,



сделать острым ножом продольный надрез. Выпекать 10-15 мин при температуре 240-250 °С.

### ПЕЧЕНЬЕ «АЛЬБЕРТА»

*1 стакан муки, 2 ст. ложки крахмала, ½ стакана сахара, 100 г масла сливочного, ¼ стакана молока, 5 яиц (желтки), 2 г ванильного сахара, ¼ чайной ложки соды.*

Сахар растворить в молоке, добавив желтки, ванильный сахар, размять масло и все перемешать, затем ввести муку и соду; замесить в течение 2-3 мин крутое тесто. Через 30 мин раскатать тесто в пласт толщиной 3-5 мм. Чтобы печенье не вздулось, вилкой проколоть тесто в нескольких местах, а затем выемками или ножом разрезать пласт на мелкие печенье. Выпекать на сухом противне 8-10 мин при температуре 180-200 °С.

### ПЕЧЕНЬЕ «ЗВЕЗДОЧКИ»

*2 стакана муки, 100 г масла сливочного, 4 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.*

Масло сливочное, сахарную пудру и ванильный сахар растереть в миске деревянной лопаточкой в течение 5-6 мин; затем, взбивая, постепенно добавлять яйца и просеянную муку, замесить тесто, положить его в отсадочный мешок и выжать через зубчатую трубочку на противень фигурки в виде звездочек.

Посредине звездочек можно положить изюм или кусочек цуката.

Выпекать в течение 10-12 мин при температуре 210-220 °С.



### ПЕЧЕНЬЕ МОЛДАВСКОЕ

*2 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 200 г масла сливочного, 10 яиц (желтки), 1 лимон, 100 г шоколада.*

Масло размять, добавить сахарную пудру, желтки, цедру, сок лимона и сбивать веселкой 8-12 мин, затем перемешать массу с просеянной мукой и замесить тесто.

После охлаждения тесто раскатать в пласт толщиной 4-5 мм и вырезать выемкой различные фигурки. Выпекать на сухом противне 10-15 мин при температуре 200-220 °С. После выпечки глазировать шоколадом. Для этого измельченный шоколад подогреть и добавлять к нему, размешивая, по капле воду, пока шоколад не загустеет до консистенции густой сметаны. Избыток воды может испортить шоколад.

### ПЕЧЕНЬЕ «ТЕРРАСИКИ»

(Германия)

*2 стакана муки, ½ стакана сахара, 150 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, ¼ чайной ложки соды, ¼ чайной ложки соли.*

Масло сливочное, сахар и яйца смешать до получения однородной массы. Добавить муку с содой и солью и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Гофрированной или гладкой выемкой вырезать лепешки трех размеров, затем положить их на сухой противень и выпекать 10-12 мин при температуре 240-250 °С. После выпечки слепить повидлом по три лепешки вместе так, чтобы внизу была самая большая лепешка, а наверху — самая маленькая. «Террасики» посыпать сахарной пудрой.



### ПЕЧЕНЬЕ «ВЗЛЕТНОЕ»

3 стакана муки, 1 стакан сахара, 300 г масла сливочного, 3 яйца.

Масло, сахар и яйца взбить в пышную однородную массу, соединить с мукой и быстро замесить тесто. Отсадить его на противень с помощью кондитерского мешка с зубчатой трубкой в виде палочек длиной 5-6 см. Выпекать при температуре 200-220 °С в течение 10 мин.

### ПЕЧЕНЬЕ НА ТОПЛЕННОМ МАСЛЕ

**Для теста:** 200 г масла топленого или маргарина, ½ стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яйцо, 2½ стакана муки, 2—3 ст. ложки сливок, лимонная цедра, соль.

**Для глазури:** 1 граненый стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки воды или молока.

Топленое масло (или маргарин), сахар и пряности взбить до образования устойчивой пены, постепенно добавив яйцо, муку и сливки. Поставить в холодильник на 1 ч. Раскатать в пласт, вырезать выемками лепешки и выпекать на смазанном и слегка обсыпанном мукой противне на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. Украсить сахарной глазурью.

Для приготовления сахарной глазури смешать сахарную пудру с очень горячей жидкостью.

### ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

**Для теста:** 80 г маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца, 60 г растер-



тых орехов, 200 г овсяных хлопьев рубленых, 2½ ст. ложки муки, ¼ чайной ложки соды, соль.

**Для массы «Лукулл»:** 150 г масла сливочного, 2½ ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка какао-порошка, 1-2 яйца.

Растереть маргарин до бела и постепенно смешать его с остальными продуктами. Однородное пластичное тесто раскатать в пласт, вырезать выемкой печенье и выпекать на среднем огне. Печенье можно соединить попарно с помощью мармелада или массы «Лукулл» (положить в холодильник).

**Приготовление массы «Лукулл»:** растопить сливочное масло на слабом огне. Смешать сахарную пудру с какао и яйцами. Влить в эту массу небольшими порциями растопленное масло и постепенно перемешать до получения кремовой консистенции. Изделия с этой массой долго хранить нельзя.

### ПЕЧЕНЬЕ ФИГУРНОЕ С ПРЯНОСТЯМИ

150 г маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, ½ чайной ложки корицы, 1½ стакана муки, ¼ чайной ложки соды, 60 г миндаля растертого (в т. ч. горький миндаль — 4 шт.), кардамон, имбирь, соль — по щепотке.

Взбить маргарин до образования пены, смешать с другими продуктами и замесить тесто. Поставить на 1 ч в холодное место. Раскатать в пласт толщиной 3 мм и вырезать из пласта выемками фигуры Любой формы. Выпекать на среднем огне примерно 15 мин на слегка смазанном жиром противне до образования светло-коричневой корочки. При желании в муку можно добавить 1 чайную ложку какао.



### ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

*1 стакан муки овсяной, 100 г маргарина, 1/2 стакана сахара, 5-6 шт. миндаля горького растертого, соль.*

Овсяную муку замесить с маргарином, сахаром, солью и миндалем. Тесто должно быть пластичным, для этого нужно добавить немного воды. Раскатать в пласт и вырезать выемкой круглые лепешки.

Выпекать на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. В процессе выпечки печенье растекается и поэтому становится особенно хрустящим. Тесто будет крепче, если добавить 5 чайных ложек муки.

### ПЕЧЕНЬЕ К КОФЕ

*1 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 5 ст. ложек масла сливочного, 1/2 стакана миндаля, 2 яйца, цедра 1 лимона, 1/4 чайной ложки соды.*

Масло растереть до бела, добавить сахар, яйца, цедру лимона и все взбить до состояния однородной пышной массы. Просеянную и смешанную с содой муку соединить с растертой массой и замесить тесто, которое раскатать на столе скалкой в пласт толщиной 1 см. Выемкой (или стаканом) нарезать разнообразные кружочки, звездочки, разложить их на противне, смазать яйцом, посыпать мелко рубленным миндалем и вынести на холод на 15-20 мин. Выпекать при температуре 250-260 °C в течение 8-10 мин.

### ПЕЧЕНЬЕ «НОВОГОДНЕЕ»

*Для теста: 2 1/2 стакана муки, 100 г крахмала, 1/2 чайной ложки соды, 1 стакан сахара, пакетик*



*ванильного сахара, по 1/2 чайной ложки корицы, гвоздики, имбиря, соли, 3 1/2 ст. ложки орехов фундук, 2 яйца, 250 г маргарина.*

*Для глазури: 1 граненый стакан сахарной пудры, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка масла сливочного.*

Просеянную муку с содой смешать с остальными продуктами и быстро замесить тесто. Поставить на расстойку на 1 ч, затем раскатать в пласт и вырезать выемкой любые фигурки. Выпекать на смазанном маслом противне на среднем огне и покрыть лимонной глазурью.

**Приготовление глазури:** сахарную пудру смешать с лимонным соком и подогретым сливочным маслом.

Вместо лимонного сока можно использовать фруктовый сок или фруктовый сироп.

### ЛИМОННЫЕ СЕРДЕЧКИ С БЕЛКОВОЙ ПЕНОЙ

*Для теста: 1 1/3 стакана муки, 200 г масла сливочного или маргарина, 2 1/2 ст. ложки сахарной пудры, цедра 1/2 лимона, 2 яйца (желтки), варенье.*

*Для белковой пены: 2 яйца (белки), 1 стакан сахарной пудры.*

Порубить масло с мукой, добавить сахар, измельченную лимонную цедру, желтки, быстро замесить тесто и поставить в холодное место. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой разделочной доске, нарезать из теста формой в виде сердечка фигуры, смазать их белковой пеной, выложить на противень и выпечь в духовке. Готовые и охлажденные изделия соединить, намазав их вареньем (те стороны, которые без белковой пены).



**Приготовление белковой пены:** белки взбить в густую пену, добавить сахарную пудру и взбить над паром до загустения массы.

### ПЕЧЕНЬЕ СОЛЕНОЕ

**Для теста:** 1½ стакана муки, 1 яйцо, 150 г маргарина, 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки перца красного (стручкового), лимонная цедра (натертая).

**Для смазывания теста:** 1 яйцо, 2 ст. ложки соли, молоко.

Приготовить песочное тесто. Для этого все продукты быстро, но тщательно перемешать и тесто поставить для охлаждения на 30 мин. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать ножом на узкие полоски, смазать смесью яйца и молока и посыпать солью. Выпекать на среднем огне на смазанном жиром противне полосками или скрученными спиралями. Вместо соли можно использовать тмин или размолотый имбирь.

### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

1½ стакана муки, 100 г маргарина, 100 г сыра тертого, 1 чайная ложка коньяка.

Все продукты перемешать и быстро замесить тесто, охладить. Раскатать в не слишком тонкий пласт, разрезать на узкие полоски колесиком или ножом и на смазанном маслом и посыпанном мукой противне выпекать до появления светло-желтой корочки.



### ПЕЧЕНЬЕ «ПОЦЕЛУЙ ЧЕРТА»

250 г масла сливочного или маргарина, ½ стакана сахарной пудры, 100 г шоколада горького тертого, 2 ст. ложки муки, 250 г крахмала.

Масло сливочное или маргарин размешать с сахаром до бела, постепенно добавляя шоколад и смешанную с крахмалом муку, и хорошо размешать. Из теста сформовать маленькие шарики, положить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и выпекать.

### ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ «БАШЕНКИ»

1 яйцо, 1 желток, 3 ст. ложки сахарной пудры, ¾ стакана муки, 80 г орехов растертых, лимонная цедра.

Яйцо, желток, сахар и измельченную лимонную цедру взбить до загустения массы. Добавить муку и орехи. Готовым тестом наполнить отсадочный (кондитерский) мешок с гладкой трубкой, выдавить из него небольшими порциями тесто — в виде башенок — на смазанный маслом противень и выпечь в умеренно теплой духовке.

### ПЕЧЕНЬЕ АПЕЛЬСИНОВОЕ

350 г маргарина, ½ стакана сахара, цедра 3 апельсинов, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара для посыпки.

Просеянную муку быстро замесить вместе с мелко нарезанными кусочками маргарина и сахара. Тесто поставить на 20 мин в холодильник, раскатать и вырезать выемкой лепешки. Лепешки положить на смазанный маслом противень, смазать белком, посыпать сахаром и



измельченной апельсиновой цедрой. Выпекать в предварительно нагретой духовке при 200 °С 10 мин.

### ПЕСОЧНЫЕ ШАРИКИ С ФРУКТАМИ

*2 стакана муки, 200 г масла сливочного или маргарина, 100 г горехов, растертых, 4 чайные ложки сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 2 яйца (желтки), засахаренные или консервированные фрукты.*

Масло порубить с мукой, добавить орехи, сахарную пудру, ванильный сахар, желтки и замесить тесто, которое поставить в холодное место на расстойку. Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать на куски одинаковой длины, на середину каждого куса положить засахаренные или консервированные фрукты и сформовать из теста фигуры в виде круглых шариков. Готовые изделия переложить на противень и выпечь в умеренно теплой духовке. Готовые, еще горячие изделия обвалить в ванильном сахаре.

### ПЕЧЕНЬЕ «МЕДВЕЖЬИ ЛАПКИ»

*1 2/3 стакана муки, 210 г масла сливочного или маргарина, 100 г миндаля, растертого, 1 стакан сахарной пудры, 1 ст. ложка какао-порошка, 4 шт. гвоздики, 4 яйца (желтки), щепотка корицы молотой, лимонная цедра.*

Порубить масло с мукой, добавить миндаль, сахар, корицу, какао, измельченную лимонную цедру, молотую гвоздику, желтки и замесить тесто; оставить его на 1 ч в холодном месте. Готовое тесто выложить в формы в виде лапок, заполняя формы тестом на 3/4, поставить их на противень и выпечь в теплой духовке. Готовые,



еще теплые изделия выложить из форм и посыпать сахарной пудрой.

### ПЕЧЕНЬЕ «ЗВЕЗДОЧКИ С МИНДАЛЕМ»

*3 1/2 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 370 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, миндаль для посыпки, варенье из смородины.*

Муку смешать с сахаром, добавить масло, яйца и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, нарезать формой в виде звездочек. Фигуры из теста смазать желтком, посыпать сахарной пудрой и очищенным измельченным миндалем, выложить на противень и выпечь в духовке. Готовые изделия намазать вареньем и соединить.

### ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (СПА)

*2/3 стакана сливочного масла, 1 стакан сахара, 1/2 чайной ложки соли, 1 1/2 стакана муки, 1/2 чайной ложки соды, 1 яйцо, 1 чайная ложка ванили, шоколадная плитка.*

Смешать яйца, сахар, масло, ваниль. Отдельно смешать все сухие ингредиенты. Добавить шоколад маленькими кусочками. Можно добавить орехи. Сформовать фигурки. Выпекать в духовом шкафу 10 мин при температуре 180 °С.

### ПЕЧЕНЬЕ «СНИКЕРС ДЮДЕЛЗ» (СПА)

*1 стакан мягкого масла («Rama»), 2 яйца, 1 чайная ложка ванили, 1/2 чайной ложки соды, 1/4 чайной*



*ложки соли, 2 стакана сахара,  $\frac{1}{4}$  стакана молока,  $\frac{3}{4}$  стакана муки.*

Смешать масло и сахар, добавить яйца. Потом молоко и ваниль. В другой емкости смешать соду и соль. Соединить вместе все компоненты. Поставить на полчаса в холодильник. Сформовать из теста маленькие шарики, уложить на противень. Посыпать их сверху сахаром и корицей.

Выпекать в духовке 10 минут.

## ИЗ БАБУШКИНЫХ РЕЦЕПТОВ

### ПЕЧЕНЬЕ «ШАРИКИ»

В эмалированную или стеклянную огнеупорную посуду влить 3 белка, прибавить 1 стакан сахара и 250 г молотых орехов. Непрерывно размешивать смесь сначала на более сильном огне, пока она прогреется, а затем — на слабом, до ее сгущения. Снять с огня и добавить немного ванилина. Когда смесь остынет, сформовать смоченными водой руками шарики величиной с грецкий орех. В каждый шарик воткнуть по ядру очищенного миндаля. Уложить шарики на **смазанный** маслом противень на некотором расстоянии один от другого и выпечь в умеренно нагретом духовом шкафу до образования румяной корочки.

Вместо грецких орехов для приготовления печенья можно использовать лесные или арахис.

### МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Взбить полстакана растительного или растопленного сливочного масла с таким же количеством сахара.



Добавить последовательно 2 яйца, немного соды и столько муки, чтобы полученное тесто можно было раскатывать. Раскатать из теста пласт толщиной в полпальца и вырезать **из** него круглое печенье стаканом или чашкой. В середину каждого печенья воткнуть по одному очищенному ядру миндаля или ореха. Выпекать печенье в умеренно нагретом духовом шкафу до образования румяной корочки.

### ПЕЧЕНЬЕ «СОЛНЫШКО»

Взбить 150 г сливочного масла и 1 граненый стакан сахарной пудры. Добавить по одному 2 яйца, немного соды, ванилина и столько муки, чтобы полученное тесто можно было раскатывать. Разделить тесто на 2 части, раскатать их в пласты, как для лапши, и вырезать печенье стаканом или жестяной выемкой. Проколоть в 5-6 местах спичкой и выпекать в течение четверти часа в умеренно нагретом духовом шкафу.

### УТРЕННЕЕ ПЕЧЕНЬЕ

Растереть добела 3 яйца и стакан сахара. Добавить по **полстакана** растительного масла и молока и чайную ложку питьевой соды. Хорошо все размешать и отстаивать на час. Затем постепенно добавить столько муки, чтобы получить густое тесто. Раскатать из теста пласт толщиной в полпальца и вырезать из него печенье различной формы. Смазать взбитым яйцом и выпекать в умеренно нагретом духовом шкафу.

### ПЕЧЕНЬЕ-БУБЛИКИ

В противень насыпать  $\frac{6}{8}$  стакана муки. Сделать в ней углубление, выпустить 4 желтка и одно целое яйцо,



добавить 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 стакан сахара, натертую цедру половины лимона и стакан кислого молока, в котором предварительно растворить чайную ложку пищевой соды. Замесить и тщательно вымешать тесто, разделить на 2-3 лепешки и раскатать из них толстые пласты. Из пластов вырезать печенье в виде бубликов, слегка смазать взбитым белком, посыпать сахаром и выпечь в умеренно нагретом духовом шкафу.

### ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Хорошо взбить 100 г сливочного масла и 3 ст. ложки сахарной пудры, добавить 4 ложки молока и постепенно всыпать  $1\frac{1}{2}$  стакана муки. Замесить тесто, выдержать полчаса на холоде, затем разделить на маленькие кусочки и сформовать из них шарики величиной с небольшой орех. Уложить их на смазанный маслом противень и выпечь в умеренно нагретом духовом шкафу до появления золотистого цвета.

Еще горячее печенье обваливать в сахаре с ванилином.

### ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Взять 1 стакан растительного масла, стакан сахара, цедру и сок половины лимона, 250 г молотых ореховых ядер, 3 стакана муки, замесить тесто. Разделить его на 4-5 частей и последовательно раскатать их в пласты. При помощи рюмки или подходящей выемки вырезать кружочки. Обмакнуть их одной стороной в белок, а затем в толченые ореховые ядра, смешанные с сахаром, и выпечь до появления светло-золотистого цвета.

Готовое печенье можно соединить попарно повидлом и обваливать в сахарной пудре, смешанной с ванилином.



### КОРИЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Растереть деревянной ложкой 3 стакана муки и 125 г доведенного до кипения сливочного масла, пока смесь не превратится в крошку. Добавить 5 ст. ложек сахарной пудры, столовую ложку корицы, немного лимонной кислоты (на кончике ножа), растворенной в столовой ложке воды с неполной чайной ложкой пищевой соды. Хорошо вымесить тесто, сформовать из него круглое печенье, уложить на слегка смазанный маслом противень и выпечь в умеренно нагретом духовом шкафу.

### «ЖЕЛУДИ»

Взбить стакан сливочного масла со стаканом сахарной пудры. Выпустить последовательно 2 яйца и постепенно всыпать столько муки, чтобы замесить умеренно крутое тесто. Отделяя небольшие кусочки теста, класть их в смазанную маслом чайную ложку, выравнивать сверху ножом и удалять лишнее тесто с краев ложки. Затем поместить оформленные ложкой кусочки теста на смазанный маслом противень плоской стороной вниз.

Выпекать печенье в умеренно нагретом духовом шкафу, пока оно слегка не подрумянится.

Взбить 100 г сливочного масла и 3 ст. ложки сахарной пудры, добавив для аромата ванилин или лимонную цедру. Соединить печенье попарно тонким слоем этого крема и окунуть широкой частью в растопленный шоколад (или в повидло), а сразу после этого — в толченые орехи. Затем уложить в один ряд на блюдо и дать обсохнуть.

### АНГЛИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Растереть добела полстакана сливочного масла и полстакана сахарной пудры, добавить при непрерывном





**помещивании** 2 взбитых яйца, стакан сахара и 4 стакана муки. Смазать жиром глубокие формы для корзинок и выпекать в них печенье в течение полчаса.

### ПЕЧЕНЬЕ «ОРЕШКИ»

Разогреть **стакан** сливочного масла до такой температуры, какую может выдержать погруженный в него палец. Добавить стакан сахарной пудры, ванилин и столько муки, чтобы можно было замесить умеренно крутое тесто. Затем всыпать кофейную чашечку нарезанных орехов и сформировать из теста шарики величиной с грецкий орех. Надавить каждый шарик наперстком и выпечь в слабо нагретом духовом шкафу до подрумянивания.

### МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Взбить 125 г сливочного масла и 5 ст. ложек сахарной пудры. Добавить яйцо, немного лимонной цедры или ванилина,  $\frac{1}{2}$  стакана муки. Быстро замесить тесто и раскатать его в пласт, из которого при помощи стакана и наперстка вырезать печенье в виде бубличков. Окунуть их одной стороной во взбитый белок и сразу после этого в крупно растолченные орехи или миндаль и выпечь в умеренно нагретом духовом шкафу до подрумянивания.

### МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ II

Взбить 100 г сливочного масла и  $2\frac{1}{2}$  ст. ложки сахарной пудры, добавить 1 желток и  $1\frac{1}{2}$  стакана муки, замесить тесто и выдержать его 20 мин. Разделить тесто на 2-3 части, раскатать их последовательно в пласты, вырезать **кружки** диаметром 3-4 см и уложить на слегка



смазанный маслом противень, оставляя между ними небольшие расстояния.

Взбить оставшийся белок и  $2\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара в крепкую пену. На каждый кружок нанести чайной ложечкой немного белковой пены и разровнять ее по поверхности. Выпечь печенье в слабо нагретом духовом шкафу до появления бледно-золотистого цвета.

### МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ III

Хорошо взбить стакан сливочного масла, добавить стакан сахарной пудры и взбивать смесь еще десять минут. Ввести последовательно 3 желтка, немного ванилина и необходимое количество муки. Разделить тесто на 5-6 лепешек, раскатать их в пласты толщиной  $\frac{1}{2}$  см, стаканом или рюмкой вырезать из теста кружочки.

Взбить 2 белка и полторы кофейные чашечки сахара в тугую пену. На середину каждого кружочка нанести белковую пену и воткнуть в нее по очищенному ядру миндаля или ореха.

Выпечь печенье в умеренно нагретом духовом шкафу и, пока оно еще горячее, посыпать сахарной пудрой.

### ФРАНЦУЗСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Соединить стакан толченых сухарей, 2 стакана молотых ореховых ядер и стакан сахара, добавить 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 4 тщательно взбитых желтка, сок и цедру  $\frac{1}{2}$  лимона. Замесить полученное тесто и раскатать в пласт толщиной около 1 см. Взбить в крутую пену 2 белка и 2 кофейные чашечки сахарной пудры и нанести ее равномерным слоем на раскатанный пласт. Нарезать пласт на прямоугольники,



осторожно отделить их друг от друга ножом, уложить на смазанный маслом противень и выпечь в умеренно нагретом духовом шкафу до подрумянивания глазури.

### ПЕЧЕНЬЕ-БАБОЧКИ (Норвегия)

Отделить желток крутого яйца, хорошо его растереть, добавить 2 сырых желтка и растирать смесь до получения гладкой массы. Всыпать стакан муки, при непрерывном размешивании добавить полстакана растопленного сливочного масла и еще стакан муки. Замесить гладкое тесто, отделить от него небольшие кусочки, вытягивать их в виде ленточек и завязывать бантиком. Взбить в крутую пену оставшиеся белки, окунуть в нее «бабочек», а **затем** обвалять их в сахарной пудре и уложить в смазанный маслом противень. Выпекать в очень сильно нагретом духовом шкафу.

# Шарлотки и Мазурки



## ШАРЛОТКИ

Шарлотки готовят из черствого хлеба или сухарей, которые разламывают или нарезают на кусочки, замачивают в теплом молоке, отжимают, добавляют в массу растопленное сливочное масло или маргарин, сахар, яйца, щепотку соли.

Используют еще и такой способ: в небольшом количестве молока размешивают растопленное масло, сахар, яйца и остальные продукты, добавляют мелко нарезанные сухари или ломтики черствого хлеба и оставляют на некоторое время, чтобы сухари впитали жидкость, размякли.

Размоченные в молоке сухари или ломтики черствого хлеба — шарлотку — выкладывают в посуду, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, прослаивают фруктовыми или творожной начинками. Посуду ставят в горячую духовку и запекают, пока сверху не образуется розоватая корочка. Готовую шарлотку оставляют в посуде охлаждаться. Затем шарлотку нарезают на порции и перед подачей на стол посыпают сахарной пудрой.

### ШАРЛОТКА С ФРУКТАМИ

*6 сухарей или ломтиков черствого хлеба, 500 г фруктов, % л молока, 2 яйца, 2½ ст. ложки сахарной пудры, 80 г растопленного сливочного масла или маргарина, щепотка соли.*



Нарезанные на кусочки сухари или ломтики черствого хлеба залить теплым молоком, отжать, добавить желтки, сахарную пудру, масло (60 г), массу перемешать. Вымытые фрукты очистить от кожуры, нарезать мелкими кусочками и перемешать с сухарями, затем ввести густую пену, взбитую из белков.

Приготовленную массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями посуду, сверху залить маслом (20 г) и запекать в горячей духовке.

Готовую шарлотку посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром.

### ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

*300 г пшеничного хлеба, 3-4 яблока, 2 яйца, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сахара, корица.*

Яйца растереть с сахаром и перемешать с молоком. Черствый батон без корок нарезать кубиками и погрузить в подготовленную смесь на 20-25 мин.

Промытые, очищенные яблоки без сердцевины нарезать кубиками, смешать с замоченным хлебом и корицей. Противень или форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и вылить смесь, разравнивая поверхность. Запекать в духовке. Готовую шарлотку нарезать на порции и посыпать сахарной пудрой.

### ШАРЛОТКА С ИЗЮМОМ

*200 г белых сухарей, 3 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сахара, 1/2 стакана изюма, тертая цедра лимона, 2 ст. ложки сливочного масла.*

Сухари залить молоком. Огнеупорную стеклянную или металлическую форму смазать жиром, выложить в



нее слоями сухари и промытый изюм. Последний слой сухарей полить смесью взбитого яйца с оставшимся молоком, сахаром и цедрой. Запекать в духовке 20 мин.

Подавать с фруктовым соусом или соком.

### ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

*6 булочек, 500 г яблок, 1/2 литра молока, 2 яйца, 1 ст. ложка изюма, 1/2 стакана сахара, корица, лимонная цедра.*

Булочки и яблоки нарезать ломтиками. Яйца взбить с молоком, сахаром, корицей и лимонной цедрой. Ломтики булочки смачивать в молоке и укладывать в хорошо смазанную форму, переслаивая рядами яблок, посыпанных сахаром и мытым изюмом. Верхний слой должен быть из ломтиков булочки. Поверх вылить оставшееся молоко. Запекать шарлотку в не очень жаркой духовке.

Вместо корицы и лимонной цедры можно положить ванилин.

### ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ, ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ

*6 сухарей или ломтиков черствого хлеба, 500 г яблок, 80 г растертых орехов, 3 ст. ложки изюма, 1/2 л молока, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 70 г растопленного сливочного масла или маргарина, 30 г ванильного сахара, щепотка соли.*

Сухари или черствый хлеб замочить в теплом молоке, смешанном с ванильным сахаром, сахаром (2 ст. ложки), яйцами, растопленным маслом (50 г), щепоткой соли. Очищенные от кожуры яблоки натереть на терке,



добавить остаток сахара, растертые орехи, изюм; массу перемешать. В смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму выложить половину сухарей, на них — яблоки с орехами и изюмом, сверху — остаток сухарей. Полить растопленным маслом (20 г) и запекать в горячей духовке.

Готовую шарлотку посыпать сахарной пудрой.

### ШАРЛОТКА С ИЗЮМОМ И БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

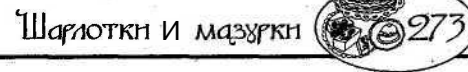
*1 небольшая булка, 50 г сливочного масла, ½ л молока, ½ стакана сахара, 2 яйца, ванильный сахар, немного изюма, смоченного в роме, лимонная цедра.*

Белую булку нарезать тонкими ломтиками, которые намазать маслом. В смазанную маслом кастрюлю уложить все ломтики (намазанной маслом стороной на дно посуды). Молоко размешать с сахаром (2 ст. ложки), ванильным сахаром, лимонной цедрой, изюмом и желтками, все хорошенько взбить и вылить поверх хлеба.

Запекать в духовке до подрумянивания. Вынуть кастрюлю из духовки. Покрыть шарлотку пеной, взбитой из белков с остатком сахара. Допекать в духовке, уменьшив нагрев, пока белковая пена не подрумянится.

### ШАРЛОТКА С ЧЕРЕШНЕЙ

*6 сухарей или ломтей черствого хлеба, 400 г черешни, ½ стакана молока, 70 г растопленного сливочного масла или маргарина, 2½ ст. ложки сахарной пудры, 2 яйца, 30 г ванильного сахара, щепотка соли.*



Сухари или ломтики черствого хлеба нарезать или разломать, залить теплым молоком, в котором предварительно размешать сахарную пудру, ванильный сахар, соль, яйца, растопленное масло (50 г), массу оставить постоять, чтобы сухари размякли. Черешню вымыть и удалить из нее косточки. В форму, смазанную маслом или маргарином и обсыпанную панировочными сухарями, выложить половину размоченных в молоке сухарей, потом черешню, на нее — остаток сухарей, залить маслом (20 г) и запекать в горячей духовке.

Готовую шарлотку посыпать сахарной пудрой.

Тем же способом можно приготовить шарлотку с другими фруктами.

Для шарлотки с абрикосами взять вместо черешни 400 г абрикосов.

Для шарлотки с персиками взять 400 г спелых персиков, которые посыпать ванильным сахаром (30 г) и тертым шоколадом (50 г).

Для шарлотки с ревенем взять 400 г ревеня, который очистить, мелко нарезать, посыпать сахарной пудрой (1 граненый стакан), ванильным сахаром (30 г), молотой корицей.

Для шарлотки со сливками взять 400 г спелых слив, которые посыпать молотой корицей, молотой гвоздикой (3 бутона) и сахарной пудрой (80 г).

### ШАРЛОТКА С АБРИКОСАМИ

*Черствый белый хлеб, 10 абрикосов, 300 г сахара, около 100 г растопленного сливочного масла, 1 желток, ½ стакана молока, ванилин.*

Свежие абрикосы разрезать пополам, сложить в глубокое блюдо, облить кипятком так, чтобы **КИПЯТОК ТОЛЬКО**



покрывал абрикосы, выдержать некоторое время, а потом снять кожицу. Половинки абрикосов выложить на сито, а в воду положить ванилин и вскипятить. Когда сахар растает и пена будет снята, опустить в сироп абрикосы.

Форму смазать маслом, положить на дно кружок промасленной бумаги. Тонко нарезать хлеб на маленькие греночки, облить их маслом, поставить в горячую духовку, чтобы зарумянились, положить на дно формы бумажный кружок. По бокам поставить стоймя длинные гренки, пропитанные растопленным маслом, так, чтобы они закрыли стенки формы. Края гренков смазать желтком, разведенным в молоке. Снять с огня абрикосы, размешать ложкой и выложить в форму, оставив в посуде только небольшое количество сиропа. Абрикосы покрыть гренками. Поставить шарлотку в горячую духовку.

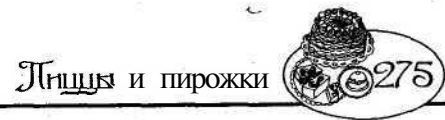
Как только шарлотка заколеруется, форму вынуть, обвести вокруг острым ножом и, приложив к ней небольшое круглое блюдо, перевернуть вверх дном, подлить вокруг шарлотки оставшийся сок абрикосов и подавать.

### ШАРЛОТКА С ТВОРОГОМ

*1 небольшая черствая булка, 200 г творога, 50 г сливочного масла, 3 яйца, ¼ л молока, 2 ст. ложки сахара.*

Нарезать тоненькими ломтиками белый хлеб, сначала смочить в подслащенном 1 ст. ложкой сахара молоке, потом во взбитом яйце. Хлеб должен набухнуть.

В огнеупорную форму укладывать слоями хлеб и творог, растертые с яйцами и оставшимся сахаром. Наверху должны быть ломтики булки. Поверх положить ку-



сочки масла. Запекать в духовке, пока хлеб не подрумянится.

### ШАРЛОТКА С ТВОРОГОМ И ЯБЛОКАМИ

*6 сухарей или ломтиков черствого хлеба, 500 г творога, 300 г тертых яблок, ½ стакана молока, 1 яйцо, 2 желтка, 80 г растопленного сливочного масла или маргарина, 1 граненый стакан сахарной пудры, 1 ст. ложка изюма, 1 ст. ложка рома, 30 г ванильного сахара, молотая корица, щепотка соли.*

Сухари или ломтики черствого хлеба нарезать на кусочки, залить теплым молоком, отжать, добавить сливочное масло (60 г), яйцо, ванильный сахар, сахарную пудру (1½ ст. ложки), соль; массу перемешать. Творог протереть через сито, добавить желтки, сахарную пудру (3 ст. ложки), массу размешать. Очищенные от кожуры, натертые на терке яблоки смешать с остатком сахара, корицей и изюмом.

В посуду, смазанную маслом или маргарином и обсыпанную панировочными сухарями, выложить половину массы из сухарей, на нее — половину творожной массы, а затем — яблоки. На яблоки выложить оставшуюся творожную массу, на нее — оставшуюся массу сухарей. Сверху шарлотку залить сливочным маслом (20 г) и запекать в горячей духовке.

Готовую шарлотку посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

### ШАРЛОТКА С ТВОРОГОМ И ВАРЕНЬЕМ

*6 сухарей или ломтиков черствого хлеба, 350 г творога, ½ стакана молока, 2 яйца, 70 г растопленного*



сливочного масла или маргарина,  $\frac{1}{2}$  стакана сахарной пудры, 2 ст. ложки изюма, 30 г ванильного сахара, лимонная цедра, варенье.

**Для белкового крема:** 3 белка,  $\frac{1}{2}$  стакана сахарной пудры.

Мелко нарезанные сухари или ломтики черствого хлеба залить теплым молоком, отжать, добавить желтки, сливочное масло (40 г), сахарную пудру (1 ст. ложка) и перемешать. Белки взбить в густую пену и осторожно соединить с массой из сухарей. Протертый через сито творог размешать с изюмом, ванильным сахаром, остатком сахарной пудры, тертой лимонной цедрой.

В посуду, смазанную маслом или маргарином и обсыпанную панировочными сухарями, выложить половину массы из сухарей, затем — творожную массу, на нее оставшуюся массу из сухарей. Сверху шарлотку залить маслом (30 г) и запекать в горячей духовке.

Почти готовую запеченную шарлотку, вынув ее из духовки, намазать сверху вареньем, затем белковой пеной, поставить снова в духовку и допекать на небольшом огне.

**Приготовление крема:** взбить белки в густую пену, добавить сахарную пудру и снова взбивать до загустения.

## МАЗУРКИ

### МАЗУРКА ДРОЖЖЕВАЯ С БИСКВИТОМ

**Для теста:** 1 стакан муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 желтка, 10 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка молока, соль.

**Для начинки:** 200 г джема.



**Для бисквита:** по  $\frac{1}{2}$  стакана сахара и молотых орехов, 5 яиц, 1 ст. ложка молотых белых сухарей.

Из муки, жира, желтков, дрожжей, разведенных в 1 ст. ложке молока, замесить крутое тесто, раскатать и обложить им тортовницу так, чтобы тесто немного выступало на стенки, проколоть в нескольких местах, положить джем и сверху бисквитную массу. Выпекать 45 мин. Готовую мазурку посыпать сахарной пудрой с ванилью.

**Приготовление бисквитной массы:** белки с сахаром взбить в крутую пену, добавить желтки, вымешать с молотыми орехами и сухарями.

### МАЗУРКА ПЕСОЧНАЯ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

**Для теста:**  $1\frac{1}{4}$  стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 100 г сливочного масла, 1 желток, 3 ст. ложки сметаны, соль.

**Для начинки:** по 500 г молотых орехов (или миндаля) и сахара, 2 яйца, 1 лимон, 2-3 ст. ложки сметаны.

**Для помадки:** 100 г шоколада, 50 г сливочного масла, 3-4 ст. ложки сливок.

Из муки, сахара, масла, желтка, сметаны и соли замесить песочное тесто, раскатать корж, положить его в тортовницу, сверху — начинку.

Для начинки растереть молотые орехи с сахаром и яйцами до образования однородной массы, добавить лимонный сок, цедру или 2-3 ст. ложки сметаны. Мас-су вымешать и положить на корж, выпекать в горячей духовке 30 мин.

Готовую мазурку покрыть шоколадной помадкой и украсить половинками орехов.



*Приготовление помадки:* пюколад залить сливками, разогреть, добавить масло, растереть и полить мазурку.

### МАЗУРКА ШОКОЛАДНАЯ НА ВАФЛЯХ

*По 500г сахара и молотых орехов, 150г шоколада, 300г сливочного масла, ваниль, вафли, 1 ст. ложка уксуса.*

Из сахара, 1 стакана воды и уксуса сварить густой сироп, не снимая с плиты, добавить молотые орехи, тертый шоколад, вымешать и снять с огня. В теплую массу положить сливочное масло и растирать, пока не загустеет. Эту массу положить на вафли, посыпать рублеными орехами и вынести на холод.

### МАЗУРКА ПЕСОЧНАЯ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ И ШОКОЛАДНОЙ ПОМАДКОЙ

*Для теста: 1½ стакана муки, 150г сливочного масла или маргарина, 1 желток, 1 ст. ложка сахара.*

*Для начинки: 5 яиц, ½ стакана сахара, 100г молотых орехов, 50г шоколада.*

*Для помадки: 1½ стакана сахара, 50г шоколада или 1 ст. ложка какао, 1 чайная ложка сливочного масла, ½ стакана воды, ½ ст. ложка уксуса, ваниль.*

Из муки, сахара, масла и желтка замесить песочное тесто, положить в тортовницу, проколоть в нескольких местах, положить начинку. Для начинки белки с сахаром взбить в крутую пену, вымешать с желтками, молотыми орехами, тертым шоколадом, ванилью.



Выпекать в горячей духовке (210–240 °С) 45 мин.

Испеченную мазурку полить шоколадной помадкой, для которой сахар залить горячей водой, уксусом, накрыть и варить. Если капля сиропа, падая с ложки, тянет за собой нитку, то можно добавлять теплый шоколад или какао, сваренное в 4 ложках воды. Растирать с маслом, а когда начнет густеть, полить мазурку.

### МАЗУРКА ПЕСОЧНАЯ С ИЗЮМОМ

*1¼ стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 100г масла сливочного, 1 желток, 3 ст. ложки сметаны, 50г орехов, 2 ст. ложки изюма, соль.*

Из муки, сахара, масла, желтка, сметаны и соли замесить песочное тесто, раскатать квадрат и положить его на противень, смазать белком, посыпать рублеными орехами, изюмом, сахаром, ванилью. Выпекать в горячей духовке (210–240 °С) 30 мин. Испеченную мазурку посыпать сахарной пудрой с ванилью.

### МАЗУРКА-ИРИС С КРЕМОМ

*Для теста: 3 стакана муки, 250г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 1 желток.*

*Для крема: по 2 стакана сливок и сахара, 100г сливочного масла, ваниль, 100г рубленых орехов или миндаля.*

Из муки, сахара, жира и желтка замесить песочное тесто, положить в тортовницу, проколоть в нескольких местах и выпекать в горячей духовке.

*Приготовление крема:* сливки с сахаром варить на слабом огне до густоты сметаны, постоянно помешивая.





Снять с огня, охладить, добавить сливочное масло, ваниль и растереть. Когда масса начнет загустевать, полить ею мазурку, а сверху посыпать рублеными орехами или миндалем.

### МАЗУРКА ПЕСОЧНАЯ С МАКОВОЙ НАЧИНКОЙ И ЛИМОННОЙ ПОМАДКОЙ

**Для теста:**  $1\frac{1}{4}$  стакана муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 желток, 1 ст. ложка сахара.

**Для начинки:** 1 стакан мака,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 4 желтка, 1 лимон, корица, 200 г вишневого джема, 2 ст. ложки молотых сухарей.

**Для помадки:**  $\frac{1}{3}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана воды,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки уксуса, 1 чайная ложка сливочного масла, сок из 1 лимона.

Из муки, жира, сахара замесить песочное тесто, выстлать им дно тортовницы, проколоть в нескольких местах, смазать вишневым джемом, положить макovou начинку. Для начинки мак ошпарить, растереть, добавить сахар и желтки, корицу, сок и цедру из лимона. Все вымешать с белковой пеной и сухарями. Выпекать в горячей духовке (210–240 °C) 45 мин. Испеченную мазурку полить лимонной помадкой, для которой сахар залить горячей водой с уксусом и варить под крышкой. Если капля сиропа, падая с ложки, тянет за собой нитку, снять с огня, добавить масло, лимонный сок и растереть. Когда сироп начнет загустевать, полить мазурку.



### МАЗУРКА ПЕСОЧНАЯ С МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ И ЛИМОННОЙ ПОМАДКОЙ

**Для теста:** 1 стакан муки, 100 г жира, 1 яйцо.

**Для начинки:**  $1\frac{1}{2}$  стакана миндаля,  $1\frac{1}{4}$  стакана изюма, 1 стакан сахара, по 1 яйцу и желтку, цедра 1 лимона.

**Для помадки:**  $1\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки уксуса,  $\frac{1}{4}$  стакана воды, сок из  $\frac{1}{2}$  лимона, 1 чайная ложка сливочного масла.

Из муки, жира и яиц замесить песочное тесто, выстлать им дно тортовницы и выпекать до полуготовности в теплой духовке (180 °C) 20 мин. На корж положить начинку и печь еще 20–25 мин.

**Приготовление начинки:** яйцо и желток растереть с сахаром, вымешать с молотым миндалем, изюмом, лимонной цедрой. Охлажденную мазурку покрыть лимонной помадкой и украсить половинками миндаля.

**Приготовление помадки:** сахар залить горячей водой и уксусом, варить под крышкой. Если капля сиропа, падая с ложки, тянет за собой нитку, снять с огня, добавить масло, лимонный сок и растереть. Когда сироп начнет загустевать, полить мазурку.

### МАЗУРКА ПЕСОЧНАЯ С ОРЕХОВО-ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ И ЛИМОННОЙ ПОМАДКОЙ

**Для теста:**  $1\frac{1}{2}$  стакана муки, 150 г сливочного масла или маргарина,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 2 желтка.

**Для начинки:** 1 стакан муки, 150 г молотых орехов, 1 граненый стакан изюма, 4 яйца, 1 стакан сахара и 250 г шоколада.



Для помадки: 2 белка,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, сок 1 лимона, 50 г молотых орехов.

Жир порубить с мукой, добавить сахар, желтки и замесить. Тесто выложить на лист и выпекать в горячей духовке (210–240 °С) до полуготовности в течение 15 мин, положить начинку и печь еще 25 мин.

**Приготовление начинки:** желтки размешать с сахаром, растереть с теплым шоколадом, вымесить с молотыми орехами, изюмом, мукой. Испеченную мазурку полить белковой помадкой и орехами, подсушить в духовке и украсить цветным мармеладом.

**Приготовление помадки:** белки и сахар взбить в крутую пену, добавить сок из лимона или лимонную кислоту по вкусу, молотые орехи, вымешать.

### МАЗУРКА ПЕСОЧНАЯ С ИЗЮМОМ И ЛИМОННОЙ ПОМАДКОЙ

Для теста:  $3\frac{1}{2}$ –4 стакана муки, 400 г масла или маргарина, 1 стакан сахара, 1 стакан изюма, 1 лимон.

Для помадки: 2 белка, 1 стакан сахара, сок  $\frac{1}{2}$  лимона.

Жир порубить с мукой, добавить сахар, цедру и сок из 1 лимона, замесить тесто на холодной воде. Посыпать промытым изюмом, еще раз перемесить, раскатать и выложить на смазанный жиром лист. Тесто вынести на 2 ч на холод, а потом выпекать в горячей духовке 45 мин. Испеченную мазурку смазать лимонной помадкой, для которой белки с сахаром растереть до пушистой массы, добавить лимонный сок. Помадку можно подкрасить розовой кондитерской краской.

## Опыт подсказывает, что...

- Избыток сахара в тесте замедляет его брожение, а при выпечке корочка изделия быстро зажаривается, в то время как середина остается еще сырой.

- Соль разжижает тесто, поэтому нужно использовать ее умеренно.

- Яйца нужно разбивать сначала в стакан по одному, чтобы не испортить тесто случайно попавшим несвежим яйцом.

- Нельзя взбивать белок в алюминиевой посуде, так как он потемнеет.

- Белки и сливки нужно взбивать перед употреблением, потому что **пена** из них не может долго стоять (она садится).

- Никогда не следует прибавлять продукты к пене из яичных белков, а наоборот — надо вводить пену в продукты, при этом очень осторожно перемешивая смесь сверху вниз.

- Если приходится заменять свежее молоко сгущенным или сухим, то следует помнить, что 1 л молока свежего соответствует 250 г сгущенного без сахара или с сахаром и 130 г сухого.

- Сгущенное молоко следует разводить **теплой** кипяченой воде.

- Сухое молоко необходимо предварительно просеять и разводить в воде 60–70 °С.



• Прежде чем взбивать сливки в пену, их нужно охладить до 8-10 °С и взбивать в холодном месте.

• Сметану перед употреблением следует охладить до 3-8 °С.

• Избыток жира в тесте ухудшает качество изделия. Тесто получается тяжелым, плохо пропекается.

• Все жиры можно хранить до двух недель при температуре 4-6 °С в наглухо закрытой посуде.

• Порошок для печенья нужно сначала смешать с мукой и лишь после этого вымешивать тесто.

• Для увеличения теста в объеме нужна температура 25-32 °С.

• Хранить дрожжи следует при температуре не выше 3-4 °С.

• Средняя доза дрожжей на 1 кг муки — от 20 до 40 г.

• Пищевую соду перед добавлением к тесту следует развести в небольшом количестве воды или хорошо смешать с мукой.

• Свежие плоды и ягоды перед употреблением необходимо перебрать, хорошо вымыть в проточной воде или несколько раз в непроточной, после чего положить в дуршлаг для просушки.

• Газовую духовку следует разогреть за 10 мин до выпечки изделия, электрическую — за 25 мин.

• Температура в печи при выпекании различных кондитерских изделий зависит от вида теста, размера и формы изделия. При этом различают три вида температуры: умеренную (130-180 °С), среднюю (180-220 °С) и высокую (220-270 °С).

• При отсутствии термометра температуру в печи можно определить следующим образом: если щепотка муки, брошенная в печь, сначала пожелтеет, а через 30 с потемнеет, значит, температура в печи 220-240 °С;



если мука сразу обугливается — температура 270-280 °С; если же мука желтеет постепенно — 180-200 °С.

• Мелкие изделия рекомендуется выпекать при более высокой температуре. Крупные и толстые — при более низкой, но дольше, чтобы все тесто хорошо пропеклось.

• На расстойку тесто ставится в среднем на 30-60 мин.

• Если тесто достаточно выстоялось, углубление, сделанное в нем пальцем, исчезает медленно.

• Тесто смазывают яичным желтком за 5-10 мин до выпечки.

• Готовность крупных пирогов узнают по нижней корочке: в готовом изделии она румяная, легко отделяется от противня.

• Чтобы изделие было мягким (верхняя и нижняя корочки), следует его еще горячим накрыть тканью.

• Готовность булки определяется постукиванием пальца по нижней корке: если получается звонкий звук, значит, булка выпечена.

• Чтобы яичные белки было легче взбить в крепкую пену, яйца надо положить на лед или в холодную воду на 1 час.

• Муку лучше всего хранить в мешках, а не в жестяных коробках или деревянных ящиках.

• Чтобы нарезать горячий пирог, нож надо макнуть в горячую воду или накалил над пламенем.

• Торт нужно печь в теплой, но не горячей печи при умеренной температуре. Если торт слабо выпечен, он оседает.

• Если тесто недостаточно подошло или печь недостаточно горяча, тесто станет студенистым.

• Лимоны можно сохранить в свежем виде в большой банке с водой, причем воду следует менять два раза в день.



- Нужно следить, чтобы к взбиваемому яичному белку не попал желток, так как это затруднит взбивание.
- Посуду из-под молока нужно мыть сначала холодной, а потом горячей водой.
- Никогда не следует всыпать муку в жидкость, а наоборот — постепенно добавлять жидкость к муке.
- Из яблок сначала следует вынуть сердцевину, а затем уже чистить их от кожицы.
- Если ядро грецких орехов чрезмерно высохло, нужно целые орехи в скорлупе подержать 5-6 дней в слегка соленой воде. Вода через скорлупу проникает в ядро ореха и восстанавливает его консистенцию и вкус.
- Для того чтобы сахарная глазурь на кондитерских изделиях была блестящей и сохранила блеск продолжительное время, надо поставить смазанные глазурью изделия на 5-6 мин в нежаркую печь, приоткрыв немного дверцу.
- Посуду, в которой было тесто или смесь с яйцами, нужно сначала помыть в холодной, а потом в горячей воде.
- Свежие яблоки хорошо сохраняются, если их засыпать чистыми древесными опилками (опилки не должны иметь неприятного запаха).
- Ароматную кожуру лимона или апельсина удобно снимать теркой.
- Сахарную пудру можно приготовить из сахара-рафинада. Для этого надо потолочь его в ступке и просеять через мелкое сито.
- Противни или формы рекомендуется смазывать густым жиром.
- Мелкое печенье хорошо снимать с противня горячим.
- Жидкое повидло не следует использовать как начинку для изделий, которые выпекаются с нею: повидло вытекает во время выпечки на противень и подгорает.



- Мед нужно хранить в закрытой посуде в холодном, сухом и темном месте.
- Чтобы в муке не заводились черви и долгоносики, нужно в каждый мешочек положить несколько зубков чеснока.
- Во избежание выветривания и улетучивания аромата, душистый перец, ванилин, ваниль, ванильный сахар следует хранить в плотно закрытой стеклянной посуде.
- Пирог из дрожжевого теста нельзя оставлять на железном листе, т. к. он делается влажным и приобретает запах железа.
- Слоеное тесто не оставляйте сырым на следующий день, т. к. оно темнеет через 12 часов и вкус его ухудшается.
- Печенье хорошо сохраняется в полиэтиленовых мешочках.
- Пирожные, глазированные помадкой, не следует хранить в холодильнике.
- Яичные желтки долго сохраняются, если опустить их в банку с холодной водой.
- Пену из взбитых белков нельзя долго сохранять, т. к. она оседает.
- Яичный порошок в разведенном состоянии долго сохранять нельзя.
- Варенье хранят в стеклянной или фарфоровой посуде в темном, сухом, прохладном месте. Если варенье хранится не в плотно закупоренной посуде, сверху нужно насыпать тонкий слой сахара.
- Хорошее жирное молоко немного тяжелее воды. Его капля тонет в воде.
- Качество молока можно определить простым способом: капнуть на ноготь каплю. Если молоко хорошее, форма капли почти не изменится. Капля же молока, разведенного водой, расплывается.



- Хороший свежий творог — белого цвета, на вкус слегка кисловатый и не крошится.
- Хорошая сметана — густая, плотная, по цвету — от белого до слабожелтого и имеет нежный молочно-кислый вкус и запах.
- Доброкачественное сливочное масло не крошится и не выделяет крупных капель влаги.
- Для проверки свежести яиц их нужно опустить в раствор соленой воды (на 1 литр 100 г соли). Свежие яйца опускаются на дно, несвежие — **всплывают**.
- Свежее яйцо при просвечивании имеет небольшое затемнение только в месте расположения желтка и по заостренным концам. Несвежее, лежалое яйцо — мутное, темное, с пятнами.
- Свежие сливки хорошо взбиваются, если их сутки подержать в холодильнике.
- Взбитые сливки прокисают особенно быстро, поэтому их нужно сохранять при температуре не выше 4 °С.
- **Довзбивания** яичных белков добавлять к ним жир, сливки, молоко и другие продукты не рекомендуется.
- Яичный белок не следует взбивать в алюминиевой посуде, т. к. он приобретает серый цвет.
- Если замешенное на дрожжах тесто плохо подходит, его подогревают до 30 °С, а если и это не помогает, нужно добавить свежие дрожжи.
- Тесто от избытка соли плохо бродит, а изделия из него получаются бледными и солоноватыми. Такое тесто рекомендуется смешать с новой порцией без соли.
- Тесто от недостаточного количества соли получается **расплывчатым** и пресным. В таком случае нужно **растворить соль** в небольшом количестве **воды** и домешать к тесту.
- Молоко или воду следует добавлять в муку, а не наоборот, чтобы не образовались комки.



- Сода придает мучным изделиям темный **цвет** и неприятный привкус. При замешивании теста пищевую соду рекомендуется растворить в небольшом количестве **воды с лимонной кислотой**.
- Смешивать пену из взбитых яичных белков с другими продуктами рекомендуется сверху вниз и снизу вверх, а не кругообразным движением.
- Чтобы переложить на лист тонко раскатанное тесто, его рекомендуется слегка посыпать мукой, перевернуть на скалку и развернуть на листе.
- Бисквит рекомендуется нарезать не раньше, чем через **12 часов**.
- Если домашнее печенье подгорело, его нужно охладить, осторожно провести по нему несколько раз мелкой теркой и посыпать сверху сахарной пудрой.
- Торт в готовом виде нельзя выносить сразу на холод, от резкого изменения температуры он может осесть.
- Выпекать торт при очень высокой температуре не рекомендуется, потому что верх затвердеет, а середина останется сырой. Духовку следует предварительно прогреть.
- Чтобы на мучных кондитерских изделиях образовалась красивая румяная **корочка**, поверхность их за 5-10 минут до окончания выпечки следует смазать яичным желтком.
- Тесто не будет подгорать, если под противень в духовке насыпать немного соли.
- Дрожжи дольше сохраняются, если их положить в муку.
- В компоты, **желе** и изделия из теста не рекомендуется добавлять уксус, лучше заменить его лимонной кислотой.
- Добавляя желатин во взбитые сливки или в пюре из плодов, вливают его в теплом виде, тонкой струей,



непрерывно помешивая. Дно посуды, в которую вливается желатин, не должно быть холодным — могут образоваться **комки**.

- Лимон будет ароматнее, если перед употреблением обдать его кипятком.

- Чтобы у изюма легко и быстро отделить плодоножки, его перебирают, слегка перетирают мукой, кладут на сито, несколько раз встряхивают, затем промывают теплой водой.

## Литература

1. Еврейская кухня / Ред.-сост. Е. Г. Малёнкина. — Д.: Сталкер, 2001.
2. Книга о вкусной и полезной пище: Выпечка. Сладкие блюда. Напитки. Домашние разносолы / Ред.-сост. Е. Г. Малёнкина. — Д.: Сталкер, 1999.
3. Современная выпечка / Ред.-сост. Е. Г. Малёнкина. — Д.: Сталкер, 2001.
4. Украинская кухня / Ред.-сост. С. И. Литвиненко, Г. Ю. Рогинская. — Д.: Сталкер, 2001.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПРЕДИСЛОВИЕ</b> .....	3
<b>ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА</b> .....	5
<b>Дрожжевое тесто</b> .....	5
Способы приготовления дрожжевого теста.....	6
Разделка теста.....	9
Расстойка.....	10
Смазка и посыпка изделий.....	10
Выпечка изделий.....	11
Основные рецепты дрожжевого теста.....	12
<b>Пресное слоеное слоеное тесто</b> .....	15
Основные рецепты слоеного теста.....	17
<b>Песочное тесто</b> .....	18
<b>Бисквитное тесто</b> .....	20
Приготовление бисквитного теста с подогревом.....	21
Приготовление бисквитного теста без подогрева.....	23
Основные рецепты бисквитного теста.....	23
<b>Заварное тесто</b> .....	24
Приготовление заварного теста.....	24
<b>Белковое тесто</b> .....	26
Основные рецепты белкового теста.....	26
<b>Сладкое тесто на соде и сметане</b> .....	27
<b>Несладкое пирожковое тесто на соде</b> .....	28
<b>Лапшовое тесто</b> .....	28
<b>Масляное бисквитное тесто</b> .....	29
Приготовление масляного бисквита.....	29
<b>Кукурузное тесто</b> .....	30
<b>НАЧИНКИ, КРЕМЫ, ГЛАЗУРЬ</b> .....	31
<b>Начинки из рыбы</b> .....	31
Начинка из жареной рыбы.....	31
Начинка из рыбы и квашеной капусты.....	32



Начинка из рыбы.....	32
Начинка из рыбы и риса.....	32
Начинка из трески и соленой скумбрии.....	33
Начинка из налиимьей печени.....	33
<b>Начинки из мясных продуктов</b> .....	34
Начинка из мяса.....	34
Начинка из дичи или домашней птицы.....	35
Начинка из дичи или домашней птицы с яйцом и рисом ...	35
Начинка из ливера.....	36
Начинка из мозгов.....	36
Начинка из свинины.....	36
<b>Начинки из крупяных продуктов</b> .....	37
Начинка из риса.....	37
Начинка из гречневой каши.....	37
Начинка из гречневой каши с печенкой.....	38
Начинка из гречневой каши со шпиком и яйцами.....	38
Начинка из пшена и изюма.....	39
<b>Начинки из овощей и грибов</b> .....	39
Начинка из свежей капусты.....	39
Начинка из квашеной капусты.....	40
Начинка из моркови.....	40
Начинка из моркови со сметаной.....	40
Начинка из лука репчатого.....	41
Начинка из лука зеленого.....	41
Начинка из картофеля.....	41
Начинка из гороха или фасоли.....	42
Начинка из редьки.....	42
Начинка из грибов.....	42
Начинка из грибов со сметаной.....	43
<b>Начинки из молочных продуктов</b> .....	43
Начинка из творога.....	43
Начинка из сырковой массы.....	44
Начинка из молока и яиц.....	44
<b>Начинки из фруктов</b> .....	45
Начинка из кураги.....	45
Начинка из яблок.....	45
<b>Начинки из разных продуктов</b> .....	46
Начинка из яиц.....	46
Начинка из мака.....	46
Начинка из мака с медом.....	46



Начинка из миндаля.....	47
Начинка из ревеня.....	47
<b>Кремы.....</b>	<b>48</b>
<b>Основные масляные кремы.....</b>	<b>48</b>
Масляный крем на сгущенном молоке.....	49
Масляный яичный крем (гляссе).....	49
<b>Крем белковый сырой.....</b>	<b>50</b>
<b>Основные заварные кремы.....</b>	<b>51</b>
Крем заварной на яйцах.....	51
Крем заварной с мукой.....	51
<b>Сметанные и сливочно-сметанные кремы.....</b>	<b>52</b>
Сметанный крем.....	52
Сливочно-сметанный крем.....	53
<b>Глазурь.....</b>	<b>53</b>
Глазурь простая сахарная.....	54
Глазурь белковая.....	54
Глазурь ромовая.....	54
Глазурь кофейная.....	55
Глазурь цветная.....	55
Глазурь шоколадная.....	55
Глазурь шоколадная масляная.....	55
Глазурь лимонная.....	56
<b>МАССА ПРОДУКТОВ В ОПРЕДЕЛЕННЫХ ОБЪЕМАХ.....</b>	<b>59</b>
<b>ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ.....</b>	<b>61</b>
Кукурузный торт со сливовым повидлом «Гуцулочка».....	63
Песочный торт с кремом и фруктами.....	63
Торт «Аленушка».....	64
Торт «Степка-растрепка».....	65
Сметанный торт с медом.....	65
Маковый торт.....	66
Торт «Анечка».....	66
Торт картофельный.....	67
Торт «Киевский».....	67
Пасхальный торт.....	69
Ореховый торт с кофейным кремом (Югославия).....	69
Черный ореховый торт (Югославия).....	70
Бабушкин торт (Югославия).....	70
Летний фруктовый торт (Югославия).....	71



Торт медовый.....	72
«Наполеон».....	73
Торт слоеный.....	73
Торт шоколадный (Израиль).....	74
Медовик.....	74
Торт с орехами и изюмом.....	75
Торт «Восточный» (из семейных рецептов).....	75
Суфле из чернослива (Израиль).....	76
Пирожное хрустящее.....	77
Пирожные «Песочные полоски с масляным кремом».....	77
Пирожные «Песочные полоски с помадой».....	78
Пирожные «Песочные полоски с заварным кремом».....	78
Пирожные «Песочные полоски со сливочным кремом».....	79
Пирожные «Песочные полоски с белковым кремом».....	79
Пирожные «Песочные фруктовые полоски».....	80
Пирожные «Плетенки с фруктовой начинкой».....	80
Пирожные «Песочные кольца с миндалем».....	81
Пирожные «Полумесяцы с масляным кремом».....	81
Пирожные песочные с маком.....	82
Пирожные песочные с хлебными крошками.....	82
Пирожные «Песочные корзиночки с масляным кремом и фруктами».....	83
Пирожные «Песочные фруктовые корзиночки».....	84
Пирожные «Песочные корзиночки со сливочным или сметанным кремом».....	84
Пирожные «Песочные корзиночки с белковым кремом».....	84
Пирожное «Ванильный рожок».....	85
Пирожное «Абрикосовое кольцо».....	85
Пирожное «Трубочка с орехами».....	86
Пирожное яблочное.....	87
Пирожное «Фруктовая шляпка».....	87
Пирожное «Кошачья головка».....	88
Пирожное «Осколочки».....	88
Пирожное «Лейпцигский жаворонок».....	88
Пирожное «Картошка».....	89
Пирожное с начинкой.....	90
Пирожное «Ореховые лепешки».....	90
Пирожное кофейное «Моккаталер».....	91
Пирожное «Маковые уголки».....	91





Пирожное «Буссель».....	91
Пирожное «Шоколадные ежики».....	92
Пирожное «Венская трубочка».....	92
Пирожное на минеральной воде.....	93
Пирожное из какао.....	93
Пирожное шоколадное из жидкого теста.....	94
Пирожное «Шляйскюхель» (Германия).....	94
Пирожное «Никхельхен» (Германия).....	95
Торт «Пражский».....	95
Очень вкусный яблочный торт.....	96
Яблочный торт «Бездевушка».....	96
Яблочный торт «Попробуй».....	97
Яблочный торт с желе.....	97
Яблочный торт с другими фруктами.....	98
Яблочное пирожное из песочного теста.....	99
Выпечка тестовой основы (лепешки) для тортов.....	100
Белый торт (США).....	100
<b>БУЛОЧКИ</b> .....	101
Булочки «осенние».....	103
Булочки постные.....	103
Булочки с чесноком.....	104
Булочки розовые.....	104
Булочки с сыром.....	105
Булочки творожные.....	105
Булочки с ветчиной.....	106
Булочки с тмином.....	107
Булочки с маком.....	107
Булочки с изюмом.....	108
Булочки с творогом и вареньем.....	109
Шанежки сибирские.....	110
Булочки с вареньем (первый способ).....	111
Булочки с вареньем (второй способ).....	111
Булочки-монетки с ванильным кремом.....	112
Булочки со сливками.....	113
Плюшки с корицей.....	114
Плюшки ореховые.....	115
Плюшки маковые.....	116
Бриоши.....	116
Булки.....	117



Булки сдобные.....	118
Батон с яблоками.....	118
Булки с тыквой.....	119
Булка ореховая.....	120
Булка формовая с вареньем.....	121
Булка формовая с изюмом.....	121
Булки на смальце.....	122
Булка формовая с миндалем.....	123
Батон с творогом.....	124
Ватрушки.....	124
Ватрушки с картофелем (Татарстан).....	125
Ватрушки с сыром (Аджария).....	125
Плюшки.....	126
Пышка к пиву (Германия).....	126
Слоеные пышки на сливочном масле.....	127
Слоеные пышки на шкварках.....	128
Лепешки со шкварками и белым вином (Сербия).....	128
Лепешка на дрожжах (Сербия).....	129
Слоеные сдобные рожки.....	130
Сырная пышка (Венгрия).....	131
Рогалики с какао (Венгрия).....	131
Пышка обыкновенная (Венгрия).....	132
Особый сдобный хлебец.....	133
Сдобный хлебец корицей.....	133
<b>ПИРОГИ И РУЛЕТЫ</b> .....	135
<b>Пироги</b> .....	137
Пирог с абрикосовым повидлом (Венгрия).....	137
Пирог с яблоками (особый).....	137
Пирог «Жербо» (Венгрия).....	138
Картофельный пирог с маком.....	138
Морковный пирог.....	139
Подковы с ореховой и маковой начинкой.....	139
Кукурузный пирог.....	140
Пирог с персиками.....	141
Пирог «Будайская крепость» (Венгрия).....	142
Пирог с ветчиной.....	143
Пирог медовый (Германия).....	143
Пирог абрикосовый.....	144
Пирог с капустой.....	145

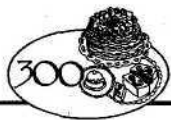


Пирог со сливами.....	146
Слоеный пирог с яблоками.....	147
Пирог с мясным паштетом (Германия).....	147
Пироги из слоеного теста.....	148
Пирог песочный с белковым кремом.....	148
Пирог песочный с фруктами и ягодами.....	149
Пирог песочно-творожный.....	149
Пирог песочно-штрейзельный.....	150
<b>Пирог с курагой.....</b>	<b>150</b>
Пирог на желтках.....	151
Пирог «Краянка».....	151
Пирог лимонный.....	152
Пирог «Мраморный».....	152
Венгерский пирог к чаю.....	153
Пирог «Английский» к чаю.....	153
Пирог «Дрезденский».....	154
<b>Пирог с виноградом.....</b>	<b>154</b>
Пирог «Венский яблочный».....	155
Греческий пирог.....	156
Пирог «Брюкхен» (Германия).....	157
Пирог-рулет (Германия).....	157
Пироге морковью.....	158
<b>Пирог с вишнями.....</b>	<b>158</b>
Фруктовый пирог «Нежный» (Германия).....	159
Пирог ореховый.....	159
Пироги фруктовые (Германия).....	160
Пирог марципановый.....	160
Пирог апельсиновый.....	161
Пирог лимонный.....	161
Пирог «Франкфуртский венок» (Германия).....	162
Цукер-леках (пирог пасхальный) (Израиль).....	163
Творожный пирог.....	163
Сырный пирог с ягодами.....	164
Персиковый пирог (Израиль).....	165
Медовый пирог (Израиль).....	165
Пирог картофельный.....	166
Пирог яблочный рубленый.....	167
Пирог с орехами и изюмом.....	167
Пирог тертый с лимоном.....	168
Пирог из пирожков с маком и медом.....	169



Рулеты.....	170
Братиславский рулет.....	170
Картофельно-ветчинный рулет.....	172
Рулет «Горный пик».....	173
Рулет с вишнями (Германия).....	173
Рулет миндальный (Германия).....	174
Рулет с ветчиной.....	175
Рулет с колбасой.....	175
Рулет с орехами (Словения).....	176
«Рулет гречневый с творогом (Словения).....»	178
Слоеный рулет с капустой.....	179
Слоеный рулет.....	179
Рулет с творогом.....	180
Рулет с ореховой начинкой.....	181
Рулет с маковой начинкой.....	182
Рулет с картофельной начинкой.....	182
Рулет кофейно-шоколадный.....	183
Рулет с клубникой и взбитыми сливками.....	184
Рулет с грецкими орехами и медом.....	185
Рулет бисквитный.....	185
Рулет из творога.....	186

<b>ПИЦЦЫ И ПИРОЖКИ.....</b>	<b>187</b>
<b>Пиццы.....</b>	<b>189</b>
Пицца с ветчиной.....	190
Пицца с ветчиной и ананасом.....	190
Пицца «Тоскана».....	191
Пицца с ветчиной и яблоками.....	191
Пицца с курицей и сыром.....	192
Пицца с курицей и майонезом.....	193
Пицца с куриной печенью.....	193
Пицца с бараниной и помидорами.....	194
Пицца с индейкой.....	195
Пицца с беконом и цветной капустой.....	195
Пицца по-деревенски.....	196
Пицца с сосисками и помидорами.....	197
Пицца оригинальная.....	197
Пицца «Экзотика».....	198
Пицца с колбасой.....	199
Пицца «Калцоне».....	199



Пицца «Лиза».....	200
Пицца с макаронами.....	201
Пицца с макаронами и креветками.....	201
Пицца по-калабрийски.....	202
Пицца с тунцом и помидорами.....	203
Пицца с тунцом и маслинами.....	203
Пицца с сельдью и стручковой фасолью.....	204
Пицца с рыбой и фруктами.....	205
Пицца с угрем и картофелем.....	205
Пицца по-лигурийски.....	206
Пицца белая.....	207
Пицца по-неаполитански.....	207
Пицца с копченой рыбой.....	208
Пицца с сыром (I).....	209
Пицца с сыром (II).....	209
Пицца с помидорами и сыром.....	210
Пицца с плавлеными сырками.....	210
Пицца со швейцарским сыром.....	211
Пицца с грибами.....	211
Пицца со свежими грибами.....	212
Пицца с шампиньонами и сыром.....	212
Пицца с шампиньонами и зеленым горошком.....	213
Пицца с брынзой.....	214
Пицца картофельная.....	214
<b>Пирожки</b> .....	215
Пирожки по-карельски.....	215
Пирожки по-киргизски.....	215
Пирожки слоеные (Таджикистан).....	216
Пирожки по-башкирски.....	217
Пирожки с шоколадной подливкой (Венгрия).....	217
Пирожки по-казахски.....	218
Пирожки с вишнями (Румыния).....	219
Пирожки с куриным мясом (Шотландия).....	219
<b>КЕКСЫ И ПРЯНИКИ</b> .....	221
<b>Кексы</b> .....	223
Пасхи дрожжевые.....	223
Пасха украинская.....	224
Пасха с изюмом.....	224
Кулич прозрачный.....	225



Перекладанец.....	225
Кекс украинский.....	226
Кексы «Малютки» (Венгрия).....	226
Праздничные кексы.....	227
Кекс «Волшебный» (Германия).....	228
Кекс сырный.....	228
Кекс «Столичный».....	229
Кекс сухарный.....	229
<b>Кекс с картофелем</b> .....	230
Кекс творожный.....	230
Кекс маковый.....	231
Кекс с начинкой (Германия).....	231
Кекс <b>лимонный</b> .....	232
<b>Пряники</b> .....	233
Пряники лимонные.....	233
Пряники медовые.....	233
Пряничные кружки.....	233
Пряничные полоски с вареньем.....	234
Пряничная мелочь.....	235
Сырцовые пряники ванильные и мятные.....	235
Сырцовые пряники лимонные.....	236
Пряники «Тульские».....	236
Пряники «Орешки».....	237
Пряники с начинкой, глазированные сахарным сиропом.....	238
Пряники спортивные с миндалем.....	239
Пряники «Косые батоны с арахисом».....	240
<b>ПЕЧЕНЬЕ</b> .....	241
Печенье двухцветное.....	243
Печенье «Дамское».....	243
Печенье с грушами.....	244
Печенье песочное «Подсолнухи».....	244
Печенье песочное «Крендельки и завитушки».....	245
Печенье овальное.....	246
Печенье песочное «Листики».....	246
Печенье песочное «Рожки».....	247
Печенье с творогом.....	247
Печенье «День и ночь».....	248
Печенье песочное со штрейзелем.....	248



Печенье песочное «Оригинальное».....	249
Печенье песочное «Хлебцы».....	249
Печенье «Альберта».....	250
Печенье «Звездочки».....	250
Печенье молдавское.....	251
Печенье «Террасики» (Германия).....	251
Печенье «Взлетное».....	252
Печенье на топленом масле.....	252
Печенье из овсяных хлопьев.....	252
Печенье фигурное с пряностями.....	253
Печенье овсяное.....	254
Печенье к кофе.....	254
Печенье «Новогоднее».....	254
Лимонные сердечки с белковой пеной.....	255
Печенье соленое.....	256
Сырные палочки.....	256
Печенье «Поцелуй черта».....	257
Печенье ореховое «Башенки».....	257
Печенье апельсиновое.....	257
Песочные шарики с фруктами.....	258
Печенье «Медвежьих лапки».....	258
Печенье «Звездочки с миндалем».....	259
Шоколадное печенье (США).....	259
Печенье «Сникерс дюделз» (США).....	259
<b>Из бабушкиных рецептов.....</b>	<b>260</b>
Печенье «Шарики».....	260
Миндальное печенье.....	260
Печенье «Солнышко».....	261
Утреннее печенье.....	261
Печенье-бублики.....	261
Ванильное печенье.....	262
Ореховое печенье.....	262
Коричное печенье.....	263
«Желуди».....	263
Английское печенье.....	263
Печенье «Орешки».....	264
Масляное печенье.....	264
Масляное печенье II.....	264
Масляное печенье III.....	265



Французское печенье.....	265
Печенье-бабочки (Норвегия).....	266
<b>ШАРЛОТКИ И МАЗУРКИ.....</b>	<b>267</b>
<b>Шарлотки.....</b>	<b>269</b>
Шарлотка с фруктами.....	269
Шарлотка с яблоками.....	270
Шарлотка с изюмом.....	270
Шарлотка с яблоками и изюмом.....	271
Шарлотка с яблоками, изюмом и орехами.....	271
Шарлотка с изюмом и белковым кремом.....	272
Шарлотка с черешней.....	272
Шарлотка с абрикосами.....	273
Шарлотка с творогом.....	274
Шарлотка с творогом и яблоками.....	275
Шарлотка с творогом и вареньем.....	275
<b>Мазурки.....</b>	<b>276</b>
Мазурка дрожжевая с бисквитом.....	276
Мазурка песочная с ореховой начинкой.....	277
Мазурка шоколадная на вафлях.....	278
Мазурка песочная с ореховой начинкой и шоколадной помадкой.....	278
Мазурка песочная с изюмом.....	279
Мазурка-ирис с кремом.....	279
Мазурка песочная с маковой начинкой и лимонной помадкой.....	280
Мазурка песочная с миндальной начинкой и лимонной помадкой.....	281
Мазурка песочная с орехово-шоколадной начинкой и лимонной помадкой.....	281
Мазурка песочная с изюмом и лимонной помадкой.....	282
<b>ОПЫТ ПОДСКАЗЫВАЕТ, ЧТО.....</b>	<b>283</b>
<b>ЛИТЕРАТУРА.....</b>	<b>291</b>