

А.Гладышева



100

Рецептов

# Домашнее

приготовление

**ТОРТОВ**



Свердловск

1990

А. Гладышева

**Домашнее**  
приготовление  
тортов

**100**  
рецептов

Свердловск  
1990

Сборник  
содержит рецепты приготовления  
тортов в домашних условиях.

Рекомендуется  
для широкого круга читателей.

Книга  
издана за счет средств автора.

Сборник «Домашнее приготовление тортов» содержит 100 рецептов самых разнообразных тортов. Все рецепты даны в системе по видамготавливаемого теста — бисквитные, песочные, слоеные, белковые и другие торты. Продукты, используемые в приготовлении тортов, достаточного ассортимента. В каждом рецепте дано подробное описание приготовления и оформления тортов. Для правильного определения веса продуктов в книге имеется таблица, в которой указан вес некоторых продуктов в определенных объемах.

В каждой семье любят вкусные торты и пирожные, без них не обходится ни один праздничный стол. У любой хозяйки часто возникает желание самой приготовить торт, пирожные, испечь печенье. Ассортимент домашних тортов неограничен, как широка и наша фантазия. Умелую хозяйку не прельстит готовый торт, как бы хорош он ни был, она обязательно постарается приготовить что-нибудь свое, неповторимое. И часто сама становится автором интересного рецепта.

Кондитерские изделия обладают высокой калорийностью, хорошей усвояемостью, имеют приятный вкус и привлекательный внешний вид. Пищевая ценность их обусловлена значительным содержанием белков, жиров и углеводов.

Составитель надеется, что хозяйки найдут в этой книге немало полезного и интересного для себя и не раз порадуют своих родных и близких вкусными, оригинальными тортами собственного приготовления.

## Приготовление тортов в домашних условиях

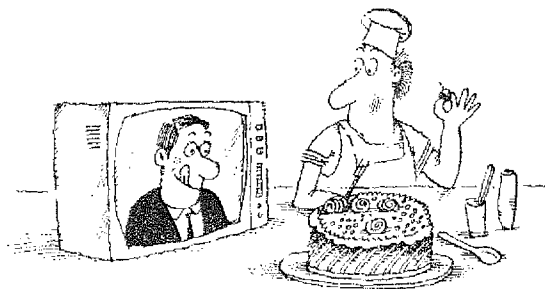
Приготовление тортов требует соблюдения определенных правил. Если в состав торта входит растопленное масло, то нужно его поставить на самый малый огонь; когда пена поднимется, отставить, снять пену, осторожно слить, чтобы все молочные частицы остались на дне. Если кладется мягкое сливочное масло, его нужно размять и растереть добела. Яйца должны быть очень свежими.

Если в тесто входят взбитые белки, то их кладут в последнюю очередь, осторожно перемешивая сверху вниз. Белки должны быть холодными, взбивать их нужно перед самым употреблением, так как взбитые белки не могут долго стоять, они начинают опадать и становятся водянистыми. Если употребляется тертый шоколад, его всыпают в тесто перед тем, как кладутся взбитые белки.

Украшают готовые торты глазурью, фруктовыми желе, цукатами, орехами, кусочками шоколада, свежими и консервированными плодами и ягодами.

Масса некоторых продуктов в определенных объемах

Продукт	Масса продукта, г			
	в стакане чаинком	в стакане граненом	в столовой ложке	в чайной ложке
Вода	250	200	18	5
Варенье	330	270	50	17
Вишня свежая	190	150	30	—
Желатин (порошок)	—	—	15	5
Изюм	190	155	25	7
Какао-порошок	—	—	25	9
Кислота лимонная	—	—	25	8
Корица молотая	—	—	20	8
Кукурузная мука	160	130	30	10
Мак	—	135	18	5
Маргарин растопленный	230	180	15	4
Масло сливочное растопленное	240	185	17	5
Масло растительное	240	190	17	5
Миндаль (ядро)	160	130	30	10
Молоко сгущенное	—	—	30	12
Молоко цельное	255	204	18	5
Мука картофельная	180	150	30	10
Мука пшеничная I с.	160	130	30	10
Орех фундук (ядро)	170	130	30	10
Пюре земляничное	350	290	50	17
Сахарный песок	230	180	25	10
Сахарная пудра	180	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 овсяные	100	80	14	4
Черная смородина	180	130	30	—



## I / БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

**Бисквит:** — это пышный, пористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем. Он является основой для самых разнообразных тортов.

Бисквитное тесто можно приготовить двумя способами — горячим (на водяной бане) и холодным. Готовое тесто нельзя долго хранить, его следует сразу же вылить в форму и поставить выпекать в нагретую заранее духовку.

Бисквит толщиной 25—40 мм выпекают в течение 30—45 минут при температуре 200—220°C. Форму с тестом нельзя встряхивать и переставлять с места на место, так как нарушится структура теста и бисквит получится плотным. Готовность бисквита определяется тонкой лучинкой. Если воткнутая лучинка окажется сухой, значит, бисквит готов. Выпеченный бисквит охлаждают в форме и затем уже осторожно вынимают.

Кроме основных компонентов приготовления бисквитного теста — яиц, сахара и муки — при домашнем приготовлении используют и другие продукты: сметану, сливочное масло, маргарин, сгущенное молоко, молотые сухари. Добавляют различные наполнители — орехи, изюм, мак, какао-порошок и др. В сочетании с различными кремами и начинками можно приготовить большое количество разных по вкусу и оформлению тортов.

### Именинный

---

**1.** Тесто: 2 яйца, 180 г сахарного песка, 1/3 банки сгущенного молока, 200 г сметаны, 200 г пшеничной муки, щепотка соли, 1 ч. ложка питьевой соды, 1 ч. ложка уксуса.

Яйца растереть с сахарным песком добела. Добавить сгущенное молоко, сметану, соль, погашенную уксусом соду, муку. Замесить однородное тесто. Разделить на три части. В одну часть добавить какао-порошок, хорошо перемешать. Выпечь три коржа, охладить. Кремом промазать коржи и, чередуя их по окраске, соединить. Верх и боковые стороны торта обмазать кремом, посыпать измельченной крошкой из сливочного печенья, смешанного с измельченными орехами, и поставить в холодильник на 12 часов.

К р е м: 200 г сливочного масла, 2/3 банки сгущенного молока, 200 г измельченных орехов.

## Творожный

**2.** Т е с т о: 2 яйца, 80 г сахарного песка, 100 г пшеничной муки.

Т в о р о ж н а я м а с с а: 500 г жирного творога, 150 г сахарного песка, 3 яичных желтка, 100 г сливочного масла, цедра одного лимона, 100 г цельного молока, 75 г цукатов, 50 г консервированных фруктов, 25 г ядер грецких орехов, ванилин.

Яйца соединяют с сахарным песком, подогревают на водяной бане до 50 - 60°C и взбивают до образования густой пены. В готовую массу всыпать муку и осторожно перемешать. Тесто вылить в форму, выпечь.

Для творожной массы желтки растереть с сахарным песком, залить горячим молоком и варить при постоянном помешивании на водяной бане до загустения (не допуская, чтобы яйца свернулись). Протереть творог, масло размягчить и взбить. Протертый творог соединить со взбитым маслом, яично-молочной смесью, цедрой лимона, ванилином и тщательно взбить.

Готовую массу выложить на бисквит, придать нужную форму, украсить цукатами, консервированными фруктами, орехами и охладить.

## Гость на пороге

**3.** Т е с т о: 3 яйца, 250 г сахарного песка, 30 г сахарной пудры, 160 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 500 г свежих яблок, 75 г консервированных фруктов, цедра одного лимона, лимонный сок, ванилин.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину с семечками, нарезать ломтиками или соломкой. Сложить в кастрюлю, полить лимонным соком и слегка посыпать сахарным песком (потребуется граммов 50).

Яичные желтки растереть с сахарным песком и взбить до увеличения в объеме в 2,5–3 раза. Отдельно взбить белки. Часть белков соединить со взбитыми желтками и мукой, перемешать, ввести оставшиеся белки и осторожно перемешать. Маслом тщательно смазать форму и слегка посыпать белой панировкой (натертым белым хлебом без корок).

В подготовленные яблоки влить 2 столовые ложки теста, размешать, вылить в смазанную форму, залить оставшимся тестом и выпечь.

Готовый торт украсить любимыми консервированными фруктами и посыпать сахарной пудрой.

## Майский

**4.** Тесто: 3 яйца, 240 г сахарного песка, 240 г пшеничной муки, 30 г картофельного крахмала, 40 г сливочного масла, 4 г фруктовой эссенции.

Н а ч и н к а: 300 г варенья (клубничное, малиновое), 40 г измельченных орехов.

Яйца взбить с сахарным песком, добавить эссенцию, взбитое сливочное масло. Хорошо перемешать до однородной массы. Постепенно всыпать муку, смешанную с крахмалом, и замесить тесто. Вылить тесто тонким слоем (7–10 мм) на листы, выпечь.

Охлажденные слои бисквита промазать вареньем и посыпать орехами. Поверхность торта покрыть белковым кремом, посыпать орехами.

К р е м: 2 белка, 90 г сахарного песка, 4 г ванильной пудры.

## Ореховый

**5.** Тесто: 2 яйца, 180 г сахарного песка, 100 г сметаны, щепотка соли, 1/4 ч. ложки пищевой соды, 1/4 ч. ложки уксуса, 260 г пшеничной муки, 200–300 г грецких орехов.

Яйца растереть добела с сахарным песком. Добавить сметану, соль, погашенную уксусом соду, всыпать муку и замесить однород-



ное тесто. Выложить в форму, хорошо смазанную маслом, выпечь. Остывший корж разрезать по горизонтали на два пласта. Верхний пласт измельчают в крошки и смешивают их с толчеными грецкими орехами. Корж промазывают кремом (1/2 нормы) и посыпают измельченной крошкой, вновь кладут крем и сверху засыпают крошкой. Готовый торт ставят в холодильник на 5—6 часов.

Крем: 200 г сливочного масла, 200 г цельного молока, 180 г сахарного песка, 1 яйцо, 70 г сахарной пудры.

Яйца взбить с сахарным песком (1/3 нормы). Молоко кипятить с остальным сахарным песком. Половину сладкого горячего молока влить по чайной ложке во взбитые яйца, а затем все смешать с остальным горячим молоком и, помешивая, довести до кипения. Охладить, добавить растертое с сахарной пудрой размягченное сливочное масло. Все взбить.

## Новинка

---

**6.** Тесто: 4 яйца, 130 г сахарного песка, 160 г пшеничной муки, 130 г сливочного маргарина, 130 г сметаны, 130 г меда, 1/4 ч. ложки пищевой соды, 1/4 ч. ложки уксуса.

Размягченный маргарин и сахарный песок взбить в однородную массу, затем добавить мед, сметану, яйца. Ввести погашенную уксусом питьевую соду, муку и замесить тесто. Вылить в смазанную маслом форму, выпечь. Остывший корж разрезать по горизонтали на два пласта, промазать и склеить джемом (300 г). Верх торта посыпать сахарной пудрой и украсить ягодами из варенья.

## Весенний

---

**7.** Тесто: 4 яйца, 180 г сахарного песка, 90 г пшеничной муки, 40 г картофельной муки, корица или ванильный сахар по вкусу, 1/4 ч. ложки пищевой соды, 5 шт. кислых яблок.

Яичные белки взбить в пышную пену, затем по одному ввести желтки. Добавить сахарный песок. Постепенно всыпать пшеничную муку, предварительно смешав ее с картофельной мукой и содой. Всю массу взбить. В смазанную маслом и посыпанную сухарями глубокую форму выложить нарезанные тонкими ломтиками очищенные от кожицы кислые яблоки. Посыпать молотой корицей (или ванильным сахаром) и залить приготовленным тестом. Выпечь, остывший торт оформить ягодами или фруктами из компота.

**8.** Тесто: 6 яиц, 400 г сахарного песка, 200 г сметаны, 400 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 2 ст. ложки какао-порошка, ванильный сахар.

Масло взбить с сахарным песком, постепенно добавляя по одному яичному желтку, по ложке сметаны и ложке муки, не переставая растирать массу. Отдельно взбить белки. Соединить тесто с белками, осторожно перемешать. Смесь разделить на две части. В одну добавить какао-порошок и хорошо перемешать.

В смазанную жиром и посыпанную мукой форму выливают по одной ложке теста, чередуя его по цвету. Выпечь, посыпать верх торта сахарной пудрой и измельченными орехами.

## Апельсиновый

---

**9.** Тесто: 4 яйца, 200 г сахарного песка, 50 г молотых сухарей, апельсин.

Сварить апельсин с семенами и кожурой. Когда он станет мягким, вынуть из него семена. Апельсин с коркой размять в эмалированной миске. Желтки растереть добела с сахарным песком, смешать с апельсином, молотыми сухарями и взбитыми белками. Осторожно перемешать, вылить в форму и испечь. Готовый корж покрыть теплым апельсиновым кремом и украсить дольками апельсина.

Крем: 1 апельсин, 50 г сахарного песка, 4 яйца, 1/3 стакана вина.

Сахар смешать с цедрой. Выжать сок апельсина, желтки смешать с вином, размешать все вместе и варить на небольшом огне, пока масса не загустеет, все время взбивая. Когда крем загустеет, снять с огня и продолжать взбивать, пока не остынет. Затем ввести в массу взбитые белки, осторожно перемешать. Обмазать торт кремом и поставить на 10 минут в нежаркую духовку, чтобы сверху образовалась корочка.

## Птичье молоко

(крем на манной каше)

---

**10.** Тесто: 130 г сливочного масла, 4 яйца, 200 г сахарного песка, 130 г пшеничной муки, 1 ч. ложка питьевой воды, 1 ч. ложка уксуса, 3 ч. ложки какао-порошка.

Растопить масло, всыпать сахар, размешать. Добавить яйца, погашенную уксусом соду, муку. Тщательно перемешать, разделить на 2 части. В одну часть добавить какао-порошок. Выпечь два коржа. Остывшие коржи разрезать горизонтально на два пласта, промазать кремом слоем в 1,5—2 см. Верх и боковые стороны торта покрыть шоколадной глазурью.

**Крем:** 300 г сливочного масла, 200 г сахарного песка, 2 лимона, 2 стакана молока, 3 ст. ложки манной крупы.

Сварить манную кашу. Натереть на мелкой терке лимоны вместе с кожурой и положить в остывшую кашу. Добавить частями размягченное масло и сахар. Крем взбить и поставить на холод на 20 минут.

**Глазурь:** 2 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки какао-порошка, 3 ст. ложки сахарного песка, 50 г сливочного масла.

Сметану кипятить до загустения, добавить какао-порошок, сахар и масло. Тщательно перемешать, снова кипятить до загустения.

## **Птичье молоко** **(крем на желатине)**

---

**11.** **Тесто:** 6 яичных желтков, 100 г сахарного песка, 100 г сливочного масла, 150 г пшеничной муки, 5 г ванилина, 1 ч ложка питьевой соды.

Масло взбить с сахарным песком, добавить желтки, ванилин, соду и муку. Хорошо перемешать. Выпечь два коржа.

Остывшие коржи промазать толстым слоем крема, верх и боковые стороны заглазировать шоколадом.

**Крем:** 6 яичных белков, 300 г сахарного песка, 17 г желатина, 150 г сливочного масла, 150 г сгущенного молока, 2 г лимонной кислоты.

Желатин промыть и замочить в кипяченой холодной воде (150 г) на 2 часа. В воду с набухшим желатином добавить сахарный песок (150 г) и лимонную кислоту. Нагреть до растворения сахара. Взбить белки со 150 г сахарного песка и влить горячий сахарно-желатиновый раствор во взбитые белки. Добавить ванилин, остудить. Взбить отдельно масло со сгущенным молоком. Постепенно ввести эту массу во взбитые белки с сахарно-желатиновым раствором, все время взбивая.

**Глазурь:** 1 большая плитка шоколада, 5 ст. ложек цельного молока, растопить и быстро заглазировать торт.

## Домашний

---

**12.** Тесто: 4 яичных желтка, 200 г сахарного песка, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 1/4 ч. ложки питьевой соды, 325 г пшеничной муки.

Сливочное масло растереть с сахарным песком. Добавить сметану, желтки и все тщательно растереть. Всыпать муку, соду. Замесить тесто, вынечь три коржа. Остывшие коржи промазать кремом и уложить один на другой. Верх торта обмазать кремом и посыпать измельченными грецкими орехами.

Кре м: 4 белка, 100 г сахарного песка, 1 стакан варенья, орехи. Белки взбить с сахарным песком, добавить варенье (любое) и орехи.

## Прага

---

**13.** Тесто: 2 яйца, 200 г сметаны, 180 г сахарного песка, 1/2 банки сгущенного молока, 200 г пшеничной муки, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки уксуса, 3 ч. ложки какао-порошка.

Яйца взбить с сахарным песком, добавить сметану, сгущенное молоко, погашенную уксусом соду. Хорошо перемешать, всыпать муку и какао-порошок. Замесить однородное тесто. Вылить в смазанную маслом форму, выпечь. Охлажденный бисквит разрезать горизонтально на два пласта. Кремом прослонить пласты, верх торта и боковые стороны обмазать кремом и посыпать тертым шоколадом.

Кре м: 200 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока, 2 ч. ложки какао-порошка.

## Ореховый

(югославская кухня)

---

**14.** Тесто: 5 яиц, 20 г панировочных сухарей, 100 г сахарной пудры, 20 г пшеничной муки, 100 г ядер грецких орехов, ванилин.

Взбить желтки с сахарной пудрой, добавляя ванилин. Постепенно ввести муку, панировочные сухари, толченые орехи. В пригото-

ленную смесь добавить взбитые белки. Форму смазать жиром, выложить тесто и выпечь. Охлажденный бисквит разрезать горизонтально пополам. Обе части пропитать сиропом, промазать кремом и покрыть шоколадом.

**Кре м:** 2 желтка, 100 г сахарного песка, 200 г цельного молока, 20 г рома, 20 г сахарной пудры, 400 г ядер грецких орехов, ванилин. Толченые грецкие орехи хорошо перемешать с кипящим молоком, сахарной пудрой и ванилином. Охладить, добавить ром, желток и взбить.

**Сир о п:** 100 г сахарного песка, 100 г воды, 10 г рома. Воду с сахарным песком вскипятить, дать покипеть несколько минут, охладить, влить ром.

## Наташа

---

**15.** Тесто: 2 яйца, 200 г сахарного песка, 200 г сметаны, 1/2 банки сгущенного молока, 1/2 стакана изюма без косточек, 1 ст. ложка какао-порошка, 200 г пшеничной муки, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 1/2 ч. ложки уксуса.

Яйца взбить с сахарным песком, добавить сметану, погашенную уксусом соду, сгущенное молоко. Тщательно перемешать. Всыпать муку, замесить однородное тесто. Разделить на две части. В одну часть положить изюм, в другую — какао-порошок. Выпечь два коржа. Остывшие коржи переслоить кремом, верх торта украсить кремом, ядрами орехов и кусочками шоколада.

**Кре м:** 200 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока, взбить.

## Сказка

---

**16.** Тесто: 3 яйца, 200 г сливочного масла, 300 г сметаны, 270 г сахарного песка, 200 г пшеничной муки, 1 ч. ложка питьевой соды, 100 г измельченных орехов, 100 г мака, 100 г изюма.

Яйца растереть с сахаром, добавить размягченное масло и сметану. Перемешать, всыпать муку и соду. Замесить тесто, разделить на три части. В первую часть добавить орехи, во вторую — мак, в третью — изюм. Испечь три коржа. Коржи переслоить кремом, верх торта покрыть шоколадной глазурью и украсить рисунком из крема.

Крем: 200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, взбить.

Глазурь: см. рецепт № 10.

## Праздничный

---

**17.** Тесто: 4 яйца, 125 г сливочного масла или маргарина, 70 г сахарной пудры, 130 г пшеничной муки, 50 г ядер грецких орехов, 1/3 ч. ложки питьевой соды.

Размягченное сливочное масло (маргарин) хорошо смешать с сахарной пудрой, добавить 2 яйца и 2 желтка. Взбить массу, чтобы сахар полностью растворился. Добавить орехи, соду, хорошо перемешать. Всыпать муку, ввести взбитые в пену яичные белки. Быстро перемешать сверху вниз. Должно получиться легкое, пышное и воздушное тесто. В обильно смазанную маслом форму быстро выложить тесто и выпечь. Охлажденный бисквит разрезать горизонтально пополам, промазать белковым кремом, склеить. Верх торта украсить кремом, свежими ягодами, цукатами, изюмом, орехами.

Крем: 1 яичный белок, 10 г сахарной пудры, взбить.

## Абрикосовый (чехословацкая кухня)

---

**18.** Тесто: 3 яйца, 75 г сахарного песка, 2 ст. ложки пшеничной муки, 35 г сливочного масла, 1 ч. ложка крахмала.

Масло с сахаром взбить до побеления, добавить желтки, продолжая взбивать. Отдельно взбить охлажденные белки. Половину взбитых белков переложить в массу из масла, сахара и желтков и слегка перемешать. Добавить муку и остальные белки, замесить тесто. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, выпечь.

На блюдо кладут половину белковой массы, на нее — бисквит, сбрызнуть абрикосовым соком. Затем на бисквит выложить оставшуюся белковую массу. Украсить консервированными абрикосами.

Белковая масса: 3 яичных белка, 150 г сахарного песка, 50 г абрикосового джема, абрикосовый сок, консервированные абрикосы.

Яичные белки и 75 г сахара взбить до образования густой пены. Из остального сахара сварить густой сироп. Горячим влить при постоянном помешивании во взбитые белки. Массу перемешать до охлаждения, добавить абрикосовый джем и опять тщательно перемешать.

## Нежный

---

**19.** Тесто: 10 яиц, 300 г сахарного песка, 300 г пшеничной муки, 80 г крахмала, 1 лимон.

С лимона теркой снять цедру и отжать сок. Яйца взбить с сахарным песком, добавить лимонный сок и цедру, перемешать с просеянной мукой и крахмалом. Готовое тесто разделить на две части, выпечь два бисквита. Охлажденные бисквиты разрезать горизонтально на две части. Каждый слой промазать сливочно-сметанным кремом, склеить, верх покрыть шоколадной глазурью, нанести кремом рисунок.

Крем: 2 ст. ложки сметаны 30%-ной жирности, 100 г сливок 20 или 35%-ной жирности, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.

Налить в кастрюлю охлажденные сливки и сметану, поставить в холодную воду и взбить венчиком до образования густой пышной пены. Не прекращая взбивать, добавить смесь сахарной пудры с ванильным сахаром и перемешать.

Глазурь: см. рецепт № 10.

## Настя

---

**20.** Тесто: 3 яйца, 180 г сахарного песка, 200 г сметаны, 200 г пшеничной муки, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки уксуса, ванилин.

Яйца взбить с сахаром, влить сметану, добавить погашенную уксусом соду, муку, щепотку ванилина. Замесить однородное тесто.

Разогреть не сильно духовку вместе с формой. Форму вынуть, смазать маслом, посыпать мукой и вылить тесто. Выпечь, охладить. Готовый корж разрезать горизонтально на две части. Нижнюю часть обильно смазать кремом, посыпать орехами и черносливом, опять смазать кремом, накрыть верхним коржом и покрыть шоколадной глазурью.

Крем: 150 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, 200 г чернослива, 130 г молотых орехов.

Масло взбить со сгущенным молоком. Чернослив залить на 1 час горячей водой, мелко нарезать. Грецкие орехи прокалить на сковороде.

Глазурь: см. рецепт № 10.

## Свежесть

---

**21.** Тесто: 8 яиц, 150 г пшеничной муки, 100 г сахарного песка.

Желтки с сахаром растереть (3/4 нормы), взбить. Отдельно взбить белки до увеличения объема в 4—5 раз, в конце взбивания постепенно добавить сахар (1/4 нормы).

Взбитые с сахаром желтки смешать с 1/3 частью взбитых белков, добавить муку и слегка перемешать. После этого ввести остальные белки и тесто перемешать.

Тесто вылить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, выпечь. Охлажденный бисквит разрезать горизонтально пополам. Обе части пропитать сиропом, промазать вареньем (повидлом), склеить. Верх торта украсить тонко нарезанными фруктами, дольками апельсина, лимона, залить желе.

Начинка: 130 г повидла или красного варенья.

Сироп: 3 ст. ложки сахарного песка, 4,5 ст. ложки воды, 50 г сока апельсина или лимона. Сахар растворить в воде, довести до кипения и снять пену. Охладить сироп (ниже 40°C), добавить сок апельсина или лимона, перемешать.

Желе: 1/4 ч. ложки желатина, 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка лимонного или апельсинового сока.

Желатин промыть в холодной воде и замочить на 2 часа в кипяченой холодной воде.

В набухший желатин добавить сахар и, помешивая, нагреть до кипения. Снять пену, охладить, добавить сок. Охлаждать до тех пор, пока сироп не сделается немного тягучим. Быстро залить фрукты на торт.



## Из хлебных крошек

---

**22.** Тесто: 260 г хлебных крошек, 230 г сахарного песка, 2 г ванильного сахара, 10 яиц.

Яйца с сахарным песком нагреть на водяной бане, непрерывно взбивая, до температуры 40—50°C. Снять с бани, охладить, продолжая взбивать. Добавить мелко растертые, просушенные и просеянные белые хлебные крошки. Замесить тесто, выложить в смазанную маслом и посыпанную крошками форму, выпечь. Охлажденный бисквит разрезать горизонтально на два или три слоя, прослоить повидлом или джемом (300 г). Готовый торт посыпать сахарной пудрой (1 ст. ложка).

## Из ржанных сухарей

---

**23.** Тесто: 5 яиц, 1 ст. ложка муки, 100 г ржанных сухарей, 1 ч. ложка какао-порошка, 3 ст. ложки сахарного песка.

Сухари из ржаного хлеба растолочь в мелкую крошку, просеять ее через дуршлаг или редкое сито.

Какао-порошок перемешать с мукой, просеять и смешать с ржаными сухарями.

Взбить яйца с сахаром на водяной бане до 50°C и, взбивая, охладить до комнатной температуры. К взбитой массе добавить подготовленные сухари с мукой, перемешать до получения однородной массы. Выложить в форму, смазанную маслом, и выпечь.

Охлажденный бисквит разрезать горизонтально на две части, пропитать каждый пласт ароматизированным сиропом, промазать и украсить кремом.

**Сироп:** 2 ст. ложки сахарного песка, 3 ст. ложки воды, 1 ст. ложка воды, 1 ст. ложка любого виноградного белого вина (столового, портвейна, рислинга или др.). Растворить сахар в воде, довести до кипения и снять пену. Охладить сироп (ниже 40°C) и добавить вино, перемешать.

**Крем:** 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки сгущенного молока. Размягченное масло взбить до получения пышной эластичной массы белого цвета. Не прекращая взбивать, влить сгущенное молоко и взбить до получения пышной однородной массы.

**24.** Тесто: 6 яиц, 150 г сахарного песка, 150 г пшеничной муки, 1 ст. ложка крахмала.

Крем: 180 г сгущенного молока, 2 ст. ложки воды, 3 желтка, 250 г сливочного масла, 60 г халвы, ванилин (по вкусу).

Яйца и сахарный песок взбить до образования пышной массы, добавить пшеничную муку и крахмал и замесить тесто. Готовое тесто разделить на три равные части, выпечь три бисквита. Лепешки охладить, подровнять. Получившиеся обрезки протереть с халвой через сито для обсыпки торта.

Для приготовления крема в сгущенное молоко добавить воду, довести до кипения и тонкой струей влить размешанные желтки. Массу вымешать и уварить на водяной бане до густоты манной каши. Затем массу охладить, добавить размягченное сливочное масло и взбить. В крем добавить халву, протертую через сито, и ванилин, хорошо перемешать.

Каждый слой выпеченной лепешки промазать кремом и соединить друг с другом. Кремом обмазать боковые стороны и поверхность торта, обсыпать бисквитной крошкой с халвой.

Готовый торт украсить консервированными фруктами.

## Элегия

---

**25.** Тесто: 4 яичных белка, 6 желтков, 150 г сахарного песка, натертая цедра 1 лимона, 75 г пшеничной муки, 25 г крахмала, ванильный сахар (по вкусу).

Начинка: 1 ст. ложка желатина, 500 г обезжиренного творога, сок и натертая цедра 2 лимонов, 150 г сахарного песка, 200 г маляны, 500 г абрикосового компота, 1/2 литра сливок, измельченные орехи.

Белки взбить в пену, всыпать тонкой струйкой 50 г сахарного песка, продолжая взбивать яичные желтки, оставшийся сахар и ванильный сахар, цедру смешать и взбить до образования пенообразной массы. Желтковый крем аккуратно соединить со взбитым белком. Муку и крахмал смешать и просеять в яичную массу, осторожно перемешивая.

Готовое тесто выложить в форму, на дно которой положить кальку. Выпечь бисквит, охладить. Разрезать горизонтально на две части.

Для приготовления начинки желатин размочить. Творог смешать с лимонным соком, цедрой и сахаром. Абрикосы выложить в сито, дать стечь жидкости, но не выливать ее. Желатин хорошо отжать и растворить в 3 ст. ложках абрикосового сиропа. Малину и половину абрикосов отдельно размять в пюре. Желатиновый раствор смешать с творогом.

Творожную массу разделить на две равные части, одну смешать с абрикосовым пюре, другую с малиновым. Когда творожный крем начнет застывать, взбить сливки и половину их смешать с абрикосовым, другую половину — с малиновым кремом.

Нижнюю часть бисквита положить в покрытую калькой форму. На бисквит выложить малиновый крем и равномерно размазать. Сверху положить верхнюю часть бисквита, на ней разложить половинки абрикосов (несколько штук оставить для украшения). Залить абрикосовым кремом. Торт посыпать измельченными орехами и украсить оставшимися абрикосами. Торт подавать охлажденным.

## Гусиные лапки

**26.** Тесто: 2 яйца, 70 г сахарного песка, 80 г пшеничной муки.

Яйца взбить с сахарным песком, нагревая на водяной бане до 40—50°C, до увеличения массы в 3 раза. Охладить, всыпать муку, хорошо перемешать.

Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, выпечь.

Остывший бисквит покрыть консервированной вишней, затем слоем крема и сверху глазурью. Боковые стороны обмазать кремом, верх украсить вишней.

Крем: 150 г сливочного масла, 125 г сахарной пудры, 30 г сливок 35%-ной жирности, 10 г коньяка, 2 ч. ложки какао-порошка.

Сливки с маслом взбить до пышной эластичной массы, добавить сахарную пудру, коньяк и какао-порошок, перемешать.

**27.** Тесто: 12 яиц, 250 г сахарного песку, 200 г крахмала, 1 ст. ложка пшеничной муки, цедра 1/2 лимона.

Крем: 4 желтка, 250 г сливочного масла, 100 г сахарного песку, 1 ст. ложка коньяка, 1 банка сгущенного кофе, ванилин по вкусу.

Взбить белки, подсыпая сахарный песок. Влить желтки, быстро перемешать, добавить просеянный крахмал с пшеничной мукой, натертую на мелкой терке лимонную цедру и хорошо перемешать.

2/3 массы вылить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и выпекать при температуре 180—200°C 30 минут. Остаток теста испечь отдельно.

Желтки растереть с сахарным песком и ванилином на водяной бане. Отдельно растереть масло, затем взбить его, добавляя порциями сгущенный кофе, охлажденную массу из желтков и сахара и коньяка.

Толстый корж разрезать по горизонтали на 2 части. Все три коржа сбрызнуть сладким черным кофе и промазать кремом. Верх и боковые стороны также смазать кремом. Обсыпать натертым на крупной терке шоколадом.

## Ежик

---

**28.** Тесто: 5 яиц, 250 г сахарного песку, 200 г пшеничной муки.

Крем: 350 г сливочного масла, 2 ст. ложки кофе, 200 г воды, 200 г сахарной пудры, ванильный сахар.

Для украшения: 250 г миндаля.

Взбить яйца с сахарным песком, смешать с мукой. Испечь бисквит, положив тесто тонким слоем на прямоугольный лист. Вынуть из духовки, переложить его на полотенце и вместе с полотенцем закрутить в рулет, остудить.

Миндаль залить кипятком на 10—15 минут, затем воду слить, миндаль очистить от кожуры и нарезать вдоль соломкой.

Приготовить крем: масло растереть с сахарной пудрой, прибавляя по чайной ложке остуженный настой кофе. Растирать до тех пор, пока не растворится весь сахар.

Остывший бисквит развернуть, убрать с полотенца, смазать кремом, снова завернуть. Покрыть со всех сторон кремом и воткнуть в не-

го нарезанный миндаль, чтобы получилось подобие игол ежа. Поставить торт в прохладное место.

## Пай

---

**29.** Песочное тесто: 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 450 г пшеничной муки, 1 ч. ложка соли.

Бисквитное тесто: 4 яйца, 200 г сахарного песка, 150 г пшеничной муки.

Начинка: 300 г яблочного конфитюра или пюре.

Муку и масло порубить ножом, чтобы образовалась маслянистая крупа, влить сметану, добавить соль и быстро замесить тесто. Выложить его в смазанную маслом глубокую форму, разровнять. Поставить в духовой шкаф с температурой 200—250°C и слегка подпечь.

Для бисквитного теста взбить яйца с сахарным песком, всыпать муку.

Когда песочное тесто зарумянится, вынуть форму, смазать яблочной начинкой и залить ровным слоем бисквитного теста. Снова поставить в духовой шкаф, убавив огонь до температуры 180°C. Испечь торт до готовности, посыпать сахарной пудрой.

## Добуш

---

**30.** Тесто: 8 яиц, 150 г сахарного песка, 160 г пшеничной муки.

Крем: 6 яиц, 250 г сливочного масла, 150 г сахарного песка, 2 ч. ложки какао-порошка.

Глазурь: 50 г сахарного песка.

Взбить яйца с сахарным песком, всыпать муку, перемешать. готовое тесто намазать на 6—7 бумажных кружков диаметром 20—25 см и выпекать в течение 7—8 минут при температуре 210—220°C. Чтобы испеченные лепешки не засохли, положить их друг на друга, перекладывая листами бумаги.

Для приготовления крема яйца растереть с сахарным песком и какао-порошком и нагреть на водяной бане до загустения. Массу охладить. Сливочное масло взбить, постепенно добавляя охлажденную яичную массу.

Кремом прослоить бисквитные лепешки. Сахарный песок (50 г) расплавить на огне, вылить на верхнюю лепешку и разровнять нагретым ножом.

## Джульетта

---

**31.** Тесто: 3 яйца, 180 г сахарного песка, 200 г сметаны, 1/2 банки сгущенного молока, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 250 г пшеничной муки.

Желтки взбить с сахарным песком. Отдельно взбить белки. В смесь желтков и сахарного песка добавить сметану, сгущенное молоко, перемешать. Ввести половину взбитых белков, всыпать муку и соду. Хорошо перемешать, добавить остальные белки.

Тесто разделить на две части, выпечь два коржа. Остывшие коржи разрезать горизонтально на две части, пропитать сиропом. Переслоить кремом, верх торта посыпать тертым шоколадом.

Сироп: 3 ст. ложки сахарного песка, 4,5 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка.

Растворить сахарный песок в воде, довести до кипения и снять пену. Охладить сироп до 30°C, добавить коньяк, перемешать.

Крем: 150 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока, взбить.

## Лакомка

---

**32.** Тесто: 5 яиц, 130 г сахарного песка, 130 г пшеничной муки.

Яйца и сахарный песок взбить до увеличения в объеме в 2—3 раза. Всыпать муку и быстро замесить тесто. Разделить на три части, выпечь бисквиты. Охлажденные коржи переслоить кремом, верх торта украсить цукатами, свежими или консервированными ягодами.

Крем: 4 яйца, 130 г сливочного масла, 300 г сметаны, 120 г цельного молока, 120 г сахарной пудры, 1 ст. ложка какао-порошка, 1 г лимонной кислоты, 2 г ванильного сахара.

В кипящее молоко постепенно ввести взбитые яйца, смешанные со сметаной, охладить.

Сливочное масло взбить с сахарной пудрой. В конце взбивания добавить ванильный сахар, лимонную кислоту и какао-порошок. Ввести охлажденную массу из молока, сметаны и яиц и снова взбить.



## II / ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ

Песочное тесто должно обладать достаточной пластичностью, чтобы выпеченные коржи были пористыми и рассыпчатыми.

Пластичность теста достигается благодаря присутствию большого количества жиров. При уменьшении жиров изделия будут получаться более плотными и жесткими. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается.

Масло (маргарин) для приготовления теста следует оставить в тепле и затем хорошо размять, но ни в коем случае не растапливать на огне.

Коржи нужно раскатывать тонко, толщиной 4—8 мм, так как толстые куски песочного теста плохо пропекаются. Пласт теста в нескольких местах наколоть кончиком ножа. Коржи выпекают при температуре 200—230°C в течение 10—15 минут до золотистого цвета на чистых, сухих, без всякой смазки, противнях.

Испеченные коржи очень нежны и легко ломаются, поэтому обращаться с ними надо очень осторожно. Склеивать коржи лучше теплыми (заварным кремом, фруктовыми начинками), так как при остывании они затвердевают и становятся еще более ломкими. Масляным кремом можно склеивать только холодные коржи.

Елена

---

**33.** Тесто: 1 яичный желток, 100 г сахарного песка, 120 г сливочного масла, 180 г пшеничной муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка рома.

Размягченное масло, сахарный песок и яичный желток размешать до получения однородной массы. Добавить ром и сметану, переме-

шать. Всыпать муку, замесить тесто. Выпечь 5 одинаковых круглых коржей. Остывшие коржи переслоить кремом и заглазировать шоколадом. Перед употреблением торт должен постоять не менее двух суток.

**Крем:** 120 г сливочного масла, 150 г сахарного песка, 150 г цельного молока, 150 г ядер грецких орехов, ванилин.

Ядра орехов дважды перемолоть, залить горячим молоком, добавить масло, сахар, ванилин и всю массу вымесить.

## Средневековый

**34.** **Тесто:** 1 яйцо, 80 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 50 г сметаны, 1/4 ч. ложки пищевой соды, 100 г пшеничной муки.

Размягченное масло, яйцо и сахарную пудру размешать до получения однородной массы. Добавить сметану, перемешать, всыпать соду и муку. Замесить тесто. Раскатать его в пласт по размеру противня и выпечь до полуготовности. Затем покрыть начинкой, поместить снова в духовку и допечь. Из 2 яичных белков и 50 г сахарной пудры взбить крепкую пену и украсить ею поверхность торта в виде сетки.

Подготовленный таким образом торт снова поместить на несколько минут в горячую духовку, чтобы белки подрумянились. Сверху торт посыпать ванильным сахаром.

**Начинка:** 500 г творога, 150 г сахарного песка, 25 г манной крупы, 2 яйца, 100 г сметаны.

Свежий творог протереть через дуршлаг, добавить к нему сахарный песок, манную крупу, яичные желтки и все вымесить до образования однородной гладкой массы. Яичные белки взбить и осторожно домешать к творогу.

## Мармеладный

**35.** **Тесто:** 2 яйца, 150 г сахарного песка, 150 г сливочного масла (маргарина), 150 г пшеничной муки.

Яйца растереть с сахарным песком, добавить размягченное масло (маргарин), хорошо размешать. Всыпать муку, замесить тесто. Разделить на три части, раскатать лепешки, испечь. Теплые



коржи промазать яблочным мармеладом, скленть. Верх торта и боковые стороны обмазать мармеладом и украсить свежими или консервированными ягодами и плодами.

**Мармелад яблочный:** 500 г свежих яблок, 400 г сахарного песка.

Яблоки вымыть, разрезать на две части, удалить сердцевину и испечь в духовке. Протереть сквозь сито. В полученное пюре добавить сахар, перемешать, поставить на огонь и, помешивая, варить до загустения (5—10 минут). Снять с огня и, не давая остыть, переслоить и украсить торт.

## Берлинский

**36.** Тесто: 1 яйцо, 100 г сахарного песка, 200 г сливочного масла, 300 г пшеничной муки, лимонная цедра.

Яйцо растереть с сахарным песком, маслом, тертой лимонной цедрой, смешать с мукой. Из 2/3 теста раскатать пласт квадратом, наколоть в нескольких местах и печь до полуготовности.

Смолоть 150 г миндаля или других орехов, смешать с 30 г какао-порошка, 160 г сахарного песка, щепоткой толченой корицы, с 2—3 яйцами. Масса должна быть густой.

На полуготовое тесто намазать варенье (абрикосовое, малиновое или клубничное), а сверху положить приготовленную смесь. Из остатков сырого теста сделать решетку на торте, выпечь. Готовый торт посыпать сахарной пудрой, заполнить пустые места между решетками вареньем.

## Муравейник

**37.** Тесто: 1 яйцо, 100 г сахарного песка, 70 г сливочного масла, 4 ч. ложки цельного молока, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 130 г пшеничной муки.

Яйцо растереть с сахарным песком, добавить размягченное масло, молоко, соду, перемешать. Всыпать муку, замесить тесто, поставить на 2 часа в холод. Охлажденное тесто пропустить через мясорубку, выпечь на противне. Дать остыть, измельчить. Полученную крошку перемешать с кремом, уложить на блюдо, придав форму горки. Сверху посыпать маком.

**Крем:** 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 150 г измельченных орехов.

Банку сгущенного молока варить 2 часа, остудить, взбить с маслом, всыпать орехи, перемешать.

## Фруктовый

---

**38.** Тесто: 3 желтка, 180 г сахарного песка, 200 г сливочного масла, 400 г пшеничной муки.

Желтки растереть с сахарным песком, добавить размягченное сливочное масло, хорошо размешать. Всыпать муку, замесить тесто. Раскатать его в пласт, обрезать, чтобы получился круг. Положить на противень. Из оставшегося теста скатать жгутик и уложить на край теста.

Корж выпечь, охладить, аккуратно уложить нарезанные консервированные фрукты: яблоки, груши, персики, абрикосы. Постепенно залить фрукты желе и дать хорошо застыть.

Желе:  $1\frac{1}{2}$  ложки желатина залить сиропом от консервированных фруктов и оставить на 1—2 часа. Смесь медленно нагреть, процедить и охладить до комнатной температуры.

## Шоколадный

---

**39.** Тесто: 4 желтка, 90 г сахарного песка, 200 г сливочного масла, 300 г пшеничной муки, 2 ст. ложки какао.

Желтки растереть с сахарным песком, смешать с размягченным маслом. Всыпать муку, какао-порошок и замесить тесто. Разделить на три части, раскатать лепешки, выпечь. Охлажденные коржи переслоить кремом, верх торта покрыть глазурью, украсить кусочками шоколада.

Крем: 4 белка, 90 г сахарного песка, 150 г молотых орехов, лимонная цедра одного лимона.

Белки взбить с сахарным песком, всыпать орехи и цедру. Хорошо перемешать.

Глазурь: см. рецепт № 10.

## Чебурашка

---

**40.** Тесто: 4 яичных желтка, 120 г сахарного песка, 200 г сливочного масла, 300 г пшеничной муки,  $1\frac{1}{2}$  ч. ложки питьевой соды,  $1\frac{1}{2}$  ч. ложки уксуса.

Яичные желтки растереть с сахарным песком и сливочным маслом. Добавить погашенную уксусом соду и муку, замесить тесто. Разделить на три части, поместить в холод на 30—40 минут. Затем из каждой части раскатать лепешки, выпечь.

Остывшие лепешки промазать ореховой начинкой, верх торта посыпать молотыми орехами и крошкой из сливочного печенья (3—4 штуки).

**Ореховая начинка:** 150 г молотых грецких орехов, 4 яичных белка, 60 г сахарного песка, варенье (без косточек) 2 стакана.

Орехи пропустить через мясорубку, добавить густое кислое варенье, взбитые с сахарным песком яичные белки. Осторожно перемешать.

## Крученный

---

**41.** Тесто: 2 яйца, 180 г сахарного песка, 200 г маргарина, 250 г пшеничной муки, 1/2 ч. ложки питьевой соды.

Яйца растереть с сахарным песком, добавить размягченный маргарин, хорошо размешать. Всыпать муку, соду, замесить тесто. Поместить тесто в холод на 30 мин. Охлажденное тесто пропустить через мясорубку. Половину теста осторожно положить в форму, смазать смородиновым джемом или пастой и накрыть остальным тестом. С тестом обращаться осторожно, стараясь не помять его. Торт выпечь, охладить, сверху обмазать джемом (пастой) и посыпать сахарной пудрой.

## Юбилейный

---

**42.** Тесто: 1 яйцо, 50 г сахарного песка, 190 г пшеничной муки, 60 г маргарина, 50 г цельного молока, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 1/2 ч. ложки уксуса.

Маргарин и сахарный песок взбить в однородную массу. Добавить охлажденное кипяченое молоко, яйцо, погашенную уксусом питьевую соду, хорошо перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Тесто поместить в холод на 2—3 часа. Затем раскатать три лепешки, выпечь.

Охлажденные коржи переслоить кремом, обмазать верх и боковые

Крем: 175 г сливочного масла, 115 г сгущенного молока, 30 г сахарной пудры, 450 г свежих яблок, 1/4 ч. ложки корицы.

Очищенные от кожицы и семян яблоки натереть на терке с крупными отверстиями и проварить с корицей 10 мин. Размягченное масло, сахарную пудру, сгущенное молоко взбить. Смешать с охлажденными уваренными яблоками и тщательно перемешать.

## Медовик

---

**43.** Тесто: 2 яйца, 115 г сахарного песка, 60 г сливочного масла, 22 г растительного масла, 60 г сметаны, 220 г натурального меда, 300 г пшеничной муки, 50 г молотых грецких орехов, 60 г изюма, 1 ч. ложка пищевой соды, 2 ч. ложки уксуса, 1/2 ч. ложки корицы.

Яйца, масло и сахарный песок взбить в однородную массу. Добавить мед, сметану, растительное масло, хорошо перемешать, взбить. В конце взбивания положить промытый и обсушенный изюм, молотые орехи, корицу и погашенную уксусом питьевую соду. Все тщательно перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Охладить на холоде 8—10 часов. Охлажденное тесто выложить в форму, выпечь. Остывший корж оформить горячей глазурью.

Глазурь: 3 яичных белка, 180 г сахарной пудры, 3 ст. ложки воды, 1 ч. ложка какао-порошка.

Сахарную пудру (1/3), яичные белки и теплую воду (40°C) тщательно перемешать. Добавить сахарную пудру (1/3), смешанную с какао-порошком. Подогреть до 40—45°C. Всыпать остальную сахарную пудру и продолжать перемешивать до тех пор, пока не получится однородная масса.

## Тертый с фруктовой начинкой

---

**44.** Тесто: 3 яйца, 210 г сахарного песка, 180 г маргарина, 400 г пшеничной муки, 1/4 ч. ложки пищевой соды, 1 ч. ложка уксуса, щепотка соли.

Начинка: 250 г повидла или джема, 10 г сахарной пудры.

Маргарин, сахарный песок, яйца взбить в однородную массу. Ввести погашенную уксусом питьевую соду, соль, добавить муку (4/5) и замесить тесто.

Для крошки взять  $\frac{1}{5}$  часть замешанного теста, всыпать остальную муку и замесить крутое тесто. Охладить на холоде 30 мин. Ранее приготовленное тесто раскатать в пласт 1—1,5 см, ровным слоем выложить повидло (джем), а на него натертое на терке охлажденное тесто. Выпечь, охладить, посыпать сахарной пудрой.

## Тертый с творожной начинкой

---

**45.** Т е с т о: 4 яичных желтка, 20 г сахарного песка, 110 г маргарина, 130 г пшеничной муки,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки питьевой соды, 1 ч. ложка уксуса.

Маргарин, сахарный песок, яичные желтки взбить в однородную массу. В конце взбивания добавить погашенную уксусом соду, муку и замесить тесто. Третью его часть охладить 30 мин. Остальное тесто раскатать в пласт 1—1,5 см, равномерно уложить творожную начинку и посыпать натертым на терке охлажденным тестом. Выпечь, охлажденный торт посыпать сахарной пудрой, украсить цукатами.

Т в о р о ж н а я н а ч и н к а: 1 яичный желток, 2 яичных белка, 65 г сливочного масла, 43 г манной крупы, 22 г картофельного крахмала, 430 г творога, 215 г сахарной пудры.

В протертый творог добавить желтки, сахарную пудру, масло, крахмал, манную крупу. Все тщательно перемешать до однородной массы. Ввести взбитые белки и осторожно перемешать.

## Прелесь

---

**46.** Т е с т о: 2 яйца, 60 г сливочного масла, 20 г сметаны, 60 г меда, 300 г пшеничной муки, 135 г молотых грецких орехов,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки питьевой соды,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки уксуса.

Сливочное масло, сахарный песок, мед, тщательно перемешать. Ввести яйца, добавить сметану, погашенную уксусом соду, орехи. Все хорошо перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Раскатать на две лепешки, выпечь.

Охлажденные коржи промазать кремом. Верх торта покрыть глазурью, украсить ядрами орехов.

К р е м: 120 г сметаны, 120 г сахарного песка, взбить.

Глазурь: 18 г сливочного масла, 60 г сахарного песка, 125 г цельного молока, 2 ч. ложки какао-порошка. Молоко смешать с сахарным песком и какао-порошком. Довести до кипения и варить на слабом огне до загустения. В конце варки ввести сливочное масло.

## Эльзасский

---

**47.** Тесто: 1 яйцо, 30 г сливочного масла, 80 г сахарного песка, 200 г пшеничной муки, 1 ч. ложка питьевой соды.

Начинка: 2—3 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, 80 г очищенного молотого миндаля, 1 ст. ложка мелко нарезанных цукатов, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 ч. ложка питьевой соды.

Сироп: 100 г сахарной пудры, 1/4 стакана воды, 1 ст. ложка коньяка или рома.

Яйцо растереть с сахарным песком, добавить размягченное сливочное масло, всыпать муку, соду и замесить тесто. Поставить его на 30 минут в холод.

Для начинки желтки взбить с сахарным песком, маслом, добавить миндаль, цукаты, муку и соду. Все хорошо перемешать и в конце добавить взбитые с сахаром белки.

Тесто раскатать, выложить в форму, приподняв края. Сверху положить начинку. Выпекать при температуре 180—200°C.

Выпеченный сладкий торт полить сиропом. Для приготовления сиропа развести сахарную пудру водой, вскипятить, охладить до комнатной температуры и добавить ром или коньяк.

## Ягодка

---

**48.** Тесто: 1 яйцо, 150 г сливочного масла, 60 г сахарного песка, 200 г пшеничной муки.

Масло, сахарный песок и яйца размешать до получения однородной массы. Всыпать муку и замесить тесто. Раскатать круглую лепешку толщиной 1 см, после выпечки и охлаждения покрыть ее слоем джема. Сделать вокруг лепешки из бумаги бортик высотой 3—4 см. Положить ложкой крем на поверхность торта ровным слоем. Поверх крема разложить клубнику. Через час снять бумажный бортик.

Крем: 250 г сливок 35%-ной жирности, 1 ч. ложка сахарной пудры, 2 г ванильного сахара. Охлажденные сливки взбить до получе-

ния густой пышной пены. Не прекращая взбивать, добавлять ванильный сахар и сахарную пудру. Хорошо перемешать.

## Английский к чаю

---

**49.** Тесто: 3 яйца, 125 г сливочного масла, 125 г сахарного песка, 160 г картофельной муки, 25 г пшеничной муки, 2 ст. ложки миндаля, 3 ст. ложки засахаренной вишни, 2 ст. ложки изюма без косточек, 2 ст. ложки мелко нарубленных цукатов, 2 ст. ложки рома, 1/2 ч. ложки цедры лимона, 1/2 ч. ложки питьевой соды, щепотка соли, ванильный сахар по вкусу.

Масло, сахарный песок и ванильный сахар взбить, добавить картофельную и пшеничную муку, соль, питьевую соду и яйца. Миндаль очистить, растереть и добавить с вымытым и обсушенным изюмом и цукатами в тесто. Вишни нарезать, посыпать мукой и добавить в тесто вместе с ромом.

Форму смазать жиром, выложить в нее тесто и выпечь торт.

## Сезонные тортики

---

**50.** Тесто: 2 яйца, 250 г сливочного масла (маргарина), 160 г сахарного песка, 400 г пшеничной муки.

Масло (маргарин), сахарный песок и яйца размешать до получения однородной массы. Всыпать муку и замесить тесто. Раскатать в пласт толщиной 4—5 мм и вырезать круглые лепешки желаемой величины. Переложить их на сухой противень, смазать края лепешек желтком и наколоть кончиком ножа середину лепешек. Из обрезков теста сделать бортики на краях лепешек. Ножом нанести узоры на бортиках. Смазать их желтком и выпечь лепешки.

После выпечки и охлаждения украсить поверхность тортов фруктами, ягодами и залить желе.

Желе: 3/4 ч. ложки желатина, 3 ст. ложки сахарного песка, 6 ст. ложек воды, 3 ст. ложки вина или фруктового сока.

Способ приготовления — см. рецепт № 21.

**51.** Тесто: 1 яйцо, 160 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, 270 г пшеничной муки, 50 г молотых орехов, 1 ст. ложка какао-порошка, щепотка соли, 1/4 ч. ложки питьевой соды.

Масло, сахарный песок и яйца хорошо размешать. Добавить соль, соду, орехи, всыпать муку. Замесить тесто. Раскатать четыре лепешки, выпечь. Охлажденные коржи промазать сливочным кремом (два слоя) и слоем варенья. Поверхность покрыть глазурью, нанести рисунок кремом и посыпать орехами.

Кре́м: 70 г сливочного масла, 40 г сахарной пудры, 30 г сгущенного молока, 1 ст. ложка десертного вина.

Масло взбить, добавить сгущенное молоко, сахарную пудру. В конце взбивания влить вино.

## Сюрприз

---

**52.** Тесто: 1 яйцо, 75 г сахарного песка, 50 г маргарина, 30 г сметаны, 160 г пшеничной муки, 1/2 ст. ложки какао-порошка.

Сахарный песок, маргарин растереть в однородную массу, добавить яйца, сметану и взбить. Массу разделить на две части, одну часть смешать с какао-порошком. В обе части всыпать муку (по 80 г) и замесить тесто.

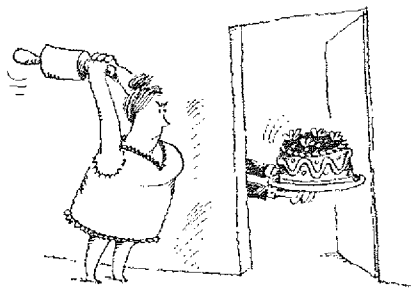
Светлое тесто (без какао-порошка) раскатать толщиной 2—3 мм, равномерно смазать повидлом и сверху выложить натертое на терке подкрашенное тесто.

Охлажденный торт обмазать кремом, верх украсить орехами и кусочками шоколада.

Кре́м: 100 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 1 г лимонной кислоты.

Размягченное сливочное масло взбить, постепенно добавляя сгущенное молоко. В конце взбивания ввести лимонную кислоту.





### III / СЛОЕННЫЕ ТОРТЫ

Из слоеного теста можно приготовить большое количество кондитерских изделий. Выпеченные из этого теста изделия имеют характерную слоистость, торты из него получаются нежные и рассычатые.

Слоеное тесто можно приготовить несколькими способами, но для всех способов существуют одни и те же правила, которых надо придерживаться, чтобы получилось хорошее тесто.

1. Перед выпечкой изделий тесто обязательно охлаждают, но не замораживают.

2. Подготовленные к выпечке изделия укладывают на лист, смоченный холодной водой, не смазывая его маслом.

3. Ставить изделия следует в горячую духовку охлажденными, чтобы масло не успело растаять.

4. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4—8 мм, накалывают кончиком ножа в нескольких местах. Выпекают 25—30 минут при температуре 220—250°C. Хорошо пропеченный пласт не должен изгибаться при подъеме его угла кончиком ножа.

#### Наполеон

**53.** Тесто: 200 г сливочного масла, 200 г пшеничной муки, 100 г воды, 1 ст. ложка уксуса, 1/4 ч. ложки соли.

Хорошо охлажденное масло нарезать кусочками и изрубить с мукой так, чтобы мука, смешанная с маслом, превратилась в крупинки. Полученную массу собрать в горку, сделать в ее середине ямку и постепенно вливать (продолжая рубить) воду, смешанную с уксусом и солью.

Полученное тесто разделить на 5 частей и охладить. Затем раскатать из каждой части корж по противню, обрезать края и испечь. Обрезки также испечь и использовать на обсыпку.

Испеченные коржи смазать кремом и положить их друг на друга. Последний слой крема обсыпать крошкой из обрезков.

**Крем:** 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 250 г цельного молока, 250 г сливочного масла, 140 г сахарной пудры.

Муку и сахарный песок смешать с теплым молоком, чтобы не было крупинок, и сварить на небольшом огне, непрерывно помешивая, до густоты сметаны. Дать остыть, все время помешивая, чтобы не образовалась корка.

Масло и сахарную пудру смешать и растереть добела. Потом смешать обе массы, прибавить по 1 ст. ложке заварного крема в масло и хорошо растереть. В готовый крем добавить ванилин.

## Помадно-фруктовый

---

**54.** Тесто: 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 260 г пшеничной муки, 1/4 ч. ложки соли, 2 ст. ложки цельного молока.

Масло (маргарин) размять до пластичной массы, соль растворить в молоке. Соединить все продукты вместе. В течение 3—5 мин замесить тесто (оно должно быть однородным) и сформировать в виде кирпичика. Положить тесто на посыпанный мукой стол, посыпать сверху мукой и раскатать его в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм. Затем сложить ее вчетверо, еще раз раскатать и сложить вчетверо — тесто готово к разделке.

Из готового теста раскатать три ровные квадратные лепешки и выпечь. Охлажденные коржи склеить густым вареньем или повидлом (270 г). Верх торта заглазировать помадой; боковые стороны обмазать густым повидлом и обсыпать крошкой из обрезков. Поверхность украсить фруктами, вареньем и желе.

**Помада:** 6 ст. ложек сахарного песка, 5 ст. ложек воды, 3/4 ч. ложки 30%-ного уксуса, 1 ст. ложка коньяка.

Сахарный песок растворить в горячей воде. Поставить на сильный огонь, при закипании снять пену и варить сироп до пробы на мягкий шарик. Перед концом варки добавить в сироп уксус.

После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой и как можно

быстрее охладить его. Охлажденный сироп взбить деревянной лопаточкой в течение 10—20 мин, пока он не побелеет и не свернется в белую мелкокристаллическую массу. Размять помаду лопаточкой, подогреть до 45—55°C, все время помешивая, добавить 1 ст. ложку коньяка.

Желе: 2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки желатина, 4 ст. ложки воды, 2 ст. ложки фруктового сока или вина.

Способ приготовления — см. рецепт № 21.

## Яблочный

---

**55.** Тесто: 2 яйца, 200 г сливочного масла, 260 г пшеничной муки, 1/4 ч. ложки соли, 2 ст. ложки воды.

Приготовить тесто, как в рецепте № 54.

Из охлажденного теста раскатать две круглые лепешки толщиной 5 мм, испечь.

Охлажденные лепешки положить одна на другую и ножом подравнять края (крошки использовать для обсыпки торта). Затем намазать первую лепешку ровным слоем крема, положить на крем вторую лепешку. Обмазать торт кремом с боковых сторон и сверху, обильно посыпать крошками и сахарной пудрой (1 ст. ложка).

Крем: 100 г цельного молока, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка крахмала, 3 яйца, 100 г яблочного сока или яблочного пюре.

В небольшой эмалированной кастрюле размешать сахар, крахмал и яйца. Добавить молоко, сок (пюре) и, помешивая, нагреть почти до кипения, т. е. до загустения.

## Степка-растрепка

---

**56.** Тесто: 300 г сливочного масла, 400 г пшеничной муки, 100 г воды, 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка уксуса.

В муку влить воду (растворить в ней соль), уксус и замесить тесто. Раскатать из этого теста квадрат толщиной 1,5—2 см. Положить на него плоский квадрат из масла, который должен быть вдвое меньше квадрата из теста, закрыть маслом краями теста и защипать. Посыпав доску мукой, раскатать тесто прямоугольником

толщиной 1 см, сложить втрое и охладить. Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить втрое и снова охладить. Так повторить 3—4 раза.

Подготовленное к выпечке тесто разделить на 6 частей, раскатать лепешки и испечь. Пять охлажденных коржей переслоить кремом, верхний корж намазать и обильно посыпать крошкой (искрошить 1 корж).

**Крем:** 200 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 яйца.

Сахарный песок и яйца подогреть до 45°C и взбить до увеличения объема в 2,5—3 раза. Затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры. Отдельно хорошо взбить размягченное масло, постепенно вливая массу из яиц с сахаром. Все хорошо взбить до образования пышного крема.

## Белоснежка

**57.** Тесто: 2 яйца, 300 г сливочного масла, 2 ст. ложки цельного молока, 1/4 ч. ложки соли, 260 г пшеничной муки.

Приготовить тесто, как в рецепте № 54. Из охлажденного теста раскатать две круглые лепешки толщиной 5 мм и выпечь. После охлаждения склеить лепешки джемом (1/2 стакана). Смазать боковые стороны и поверхность торта половиной порции крема. Из остатка крема с помощью отсадочного корнетика сделать украшения на поверхности торта. Посыпать торт сахарной пудрой и поставить его на несколько секунд в горячую духовку. Остывший торт украсить фруктами.

**Крем:** 3 яичных белка, 6 ст. ложек сахарной пудры, взбить в густую пену.



## V/ БЕЛКОВЫЕ ТОРТЫ

Изделия из белкового теста отличаются легкостью и хрупкостью. От сбивания тесто насыщается воздушными пузырьками, вокруг которых при медленной выпечке тесто затвердевает и образуется необычное пушистое изделие.

Белковое тесто готовят из охлажденных яичных белков в смеси с сахарным песком, разными ароматическими веществами и наполнителями, с мукой и без муки.

Подготовленное тесто выкладывают на противень, выстланный белой бумагой. Выпекают при низкой температуре (110—135°C) в течение 20—30 мин. Выпеченные изделия охлаждают до комнатной температуры и снимают с бумаги.

### Свадебный

---

**58.** Белковая масса: 8 яичных белков, 360 г сахарного песка.

Крем: 400 г сливочного масла, 400 г сгущенного молока, 200 г очищенных измельченных грецких орехов.

Для одного замеса взять 4 белка, 180 г сахарного песка, взбить в густую пену. На противень положить кальку и выложить взбитые белки небольшими порциями. Высушить при температуре 90—100°C. Сделать второй замес и выпечь безе.

Для крема масло взбить со сгущенным молоком до пышного состояния. Всыпать орехи, хорошо перемешать.

Собрать торт сразу в посуде, в которой подадите на стол; каж-

дую лепешку (безе) обмазать кремом, уложить на блюдо горкой. Оставшимся кремом обмазать горку, сверху посыпать тертым шоколадом.

## Арктика

---

**59.** Т е с т о: 5 яичных желтков, 80 г пшеничной муки, 60 г сахарного песка.

Желтки с сахарным песком нагреть до 45—50°C, взбить. Затем, продолжая взбивать, охладить. Всыпать муку и замесить тесто. Выпечь бисквит при температуре 200—210°C в течение 20—25 мин.

Приготовить меренги из 230 г сахарного песка, 5 яичных белков и 1 г ванильного сахара.

Белки хорошо взбить, в конце взбивания положить ванильный сахар и постепенно добавлять сахарный песок. Полученную массу положить в корнетик и отсадить на противень, выстланный бумагой, круглые или овальные лепешки размером с куриное яйцо. Выпекать в течение 25—30 мин при температуре 110—120°C.

Охлажденный бисквит покрыть вареньем, на варенье положить слой меренгов, а на меренги — слой крема, затем опять слой меренгов. Между меренгами сделать украшения из крема и шоколада.

К р е м: 200 г 35%-ных сливок, 1 ч. ложка сахарной пудры. Взбить сливки, постепенно добавляя сахарную пудру.

## Киевский

---

**60.** Б е л к о в а я м а с с а: 9 яичных белков, 240 г сахарного песка, 50 г пшеничной муки, 150 г молотых грецких орехов.

Орехи перемешать с мукой и 190 г сахарного песка. Яичные белки взбить, в конце взбивания добавить остальной сахар-песок (50 г). Затем белковую массу осторожно перемешать со смесью орехов, муки и сахара. Выпечь две лепешки. Соединить кремом «Шарлотт». Верх торта и боковые стороны обмазать кремом, украсить консервированными фруктами.

К р е м «Ш а р л о т т»: 160 г сливочного масла, 1 ч. ложка коньяка, 1 ч. ложка какао-порошка, 2 г ванильной пудры.

С и р о п: 1 яйцо, 90 г цельного молока, 125 г сахарного песка.

Молоко и сахарный песок размешать, довести до кипения. Отдельно взбить яйцо и влить в него горячее молоко с сахаром. Смесь довести почти до кипения, охладить до комнатной температуры. Взбить масло, постепенно влить в него небольшими порциями охлажденный молочный сироп, коньяк, добавить какао-порошок и ванильную пудру, хорошо взбить.

## Безе

---

**61.** Белковая масса: 8 яичных белков, 460 г сахарного песка, 2 г ванильного сахара.

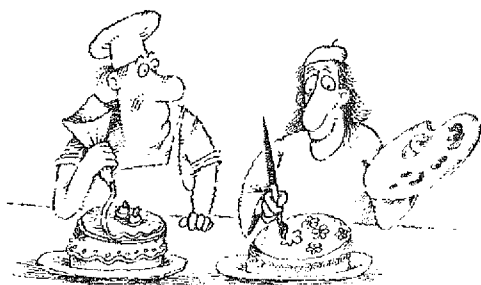
Взбить белки с ванильным сахаром. В конце взбивания постепенно добавить половину сахарного песка, остальной сахарный песок подмешать к белкам при помощи ложки.

Смазать маслом плоскую форму, выложить в нее  $\frac{2}{3}$  белковой массы слоем 2—3 см и выпекать 20—30 мин при 120°C. Оставшуюся массу кусочками чайной ложкой выложить на противень, выстланный бумагой, и выпечь при той же температуре, что и торт.

После охлаждения разложить маленькие безе венком по краю торта. Середину поверхности заполнить сливочным кремом.

Крем: 250 г сливок 35%-ной жирности, 1 ч. ложка сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.

Охлажденные сливки взбить до густоты пышной пены. Постепенно добавить ванильный сахар и сахарную пудру.



## IV / ДРУГИЕ ТОРТЫ

Существует множество рецептов тортов из различных видов теста, используемых только в домашнем приготовлении. В данном разделе книги представлены торты из бисквитно-песочного, заварного, лапшового, кукурузного, дрожжевого, овсяного теста, а также из сладкого теста на соде и сметане.

### Морковный

---

**62.** Тесто: 2 яйца, 300 г моркови, 200 г сметаны, 300 г пшеничной муки, ванильный сахар (по вкусу), 200 г сахарного песка.  
Начинка: 300 г варенья.

Вареную морковь нашинковать, добавить муку, сахарный песок, яйца, сметану, ванильный сахар и все хорошо вымесить. В смазанную маслом форму выложить подготовленную массу и выпечь в духовке.

Готовый торт охладить, разрезать горизонтально на четыре части. Каждую часть промазать вареньем и сложить друг на друга. Сверху торт оформить взбитыми яичными белками (2 белка и 50 г сахарной пудры) и запекать в духовке до образования румяной корочки.



## «Мали»

(румынская кухня)

---

**63.** Тесто: 4 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 400 г цельного молока, 200 г сахарного песка, 100 г изюма, 500 г кукурузной муки, 1 ч. ложка питьевой соды, тертая цедра лимона.

Желтки яиц растереть с сахаром и маслом. Затем добавить кукурузную муку, сметану, молоко, тертую цедру лимона, предварительно проваренный в сладкой воде изюм и соду, гашеную уксусом. Все хорошо перемешать, ввести взбитые белки. Выпечь при температуре 100°C до готовности. Остывший торт посыпать сахарной пудрой.

## Маковый

(польская кухня)

---

**64.** Тесто: 1 яйцо, 30 г дрожжей, 150 г цельного молока, 150 г сахарного песка, 200 г маргарина, 500 г пшеничной муки, соль, ванилин.

Творожная масса: 500 г творога, 40 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, 2 яйца, 60 г пшеничной муки, молоко, соль, 40 г орехов.

Маковая масса: 250 г цельного молока, 65 г маргарина, 65 г сахарного песка, 35 г манной крупы, 250 г мака, 2 г тмина, 1 яйцо, соль.

Начинка: 100 г вишневого конфитюра, 50 г орехов, 20 г сливочного масла, сахарная пудра.

Дрожжи развести молоком, соединить с мукой и яйцом. Добавить соль и сахар, растопленный маргарин, замесить тесто и оставить бродить.

Перемешать творог с маслом, яйцами и сахаром, молоком с мукой, орехами и солью.

Заварить смесь из молока, маргарина, сахара, соли и манной крупы. Затем в нее добавить мак, тмин и настоять некоторое время на плите. После охлаждения в смесь ввести взбитое яйцо.

Для начинки хорошо перемешать вишневый конфитюр и измельченные орехи.

Раскатать тонким пластом подготовленное тесто и уложить его на противень. Сверху нанести творожную массу, начинку и маковую

массу, посыпать тертыми орехами, сбрызнуть растопленным маслом и выпекать 45—50 мин при температуре 180°. Охладить, посыпать сахарной пудрой.

## Чайный стол

---

**65.** Тесто: 2 яйца, 50 г сливочного масла, 40 г меда, 50 г сметаны, 480 г пшеничной муки, 260 г сахарного песка, 1 ч. ложка питьевой соды.

Сахарный песок, масло, мед, сметану тщательно перемешать, а затем 30 мин проварить на водяной бане. Слегка охладить и ввести яйца. Все хорошо взбить. Всыпать муку, соду и замесить тесто. Раскатать на три лепешки толщиной 8 мм. Выпечь при температуре 220—230°C. Остывшие стороны обмазать кремом, посыпать тертым шоколадом.

Крем: 1 банка сгущенного молока, 150 г сливочного масла.

Сгущенное молоко варить на водяной бане 1,5 часа, охладить. Взбить с маслом.

## Чак-чак

---

**66.** Тесто: 6 яиц, 100 г сахарного песка, 500 г ядер грецких орехов, 200 г цельного молока, 400 г пшеничной муки.

Замесить крутое тесто, как на лапшу. Скатать колбаски, нарезать на кусочки. Жарить во фритюре. Готовые шарики залить медом (300 г), добавить измельченные орехи и придать массе форму горки. Поставить на холод.

## Гатьяна

---

**67.** Тесто: 200 г сметаны, 180 г сахарного песка, 200 г пшеничной муки, 1 ст. ложка какао-порошка, 1/2 ч. ложки питьевой соды.

Сметану взбить с сахарным песком, всыпать соду и муку. Замесить тесто, дать постоять 20 мин. Разделить на две части, в одну добавить какао. Выпечь коржи. Каждый корж разрезать горизонтально на две части. Промазать кремом и уложить, чередуя по цвету. Верх торта украсить ядрами грецких орехов.

К р е м: 300 г сметаны, 200 г сахарного песку, 200 г ядер грецких орехов. Сметану взбить с сахарным песком, добавить измельченные орехи.

## Клубничный со сметаной

---

**68.** Тесто: 3 яйца, 150 г сахарного песку, 100 г сливочного масла, 200 г пшеничной муки, 100 г сметаны, 1 ч. ложка питьевой соды.

Н а ч и н к а: 800 г клубники, 400 г сметаны, 150 г сахарной пудры, 1 ст. ложки рома или коньяка, ванилин по вкусу.

Желтки взбить с сахарным песком, прибавляя понемногу сметану и сливочное масло, а затем муку, смешанную с питьевой содой. Белки, взбитые в пену, осторожно смешать с тестом и переложить массу в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпечь в духовке. Чтобы тесто сверху не пригорело, нужно прикрыть форму бумагой.

Клубнику очистить, промыть, крупные ягоды разрезать пополам, посыпать сахарным песком, оставить на 30 минут. Сметану взбить с сахарной пудрой и ванилином. Разрезать корж на две части, пропитать клубничным соком, ромом или коньяком. Нижнюю половину торта покрыть клубникой, полить взбитой сметаной. Сверху положить вторую половину, смазать остальной взбитой сметаной и украсить целыми ягодами клубники. Поставить торт в холодильник на 2—3 часа.

## Бумеранг

(австралийская кухня)

---

**69.** Тесто: 2 яйца, 125 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахарного песку, 150 г пшеничной муки, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 1½ ст. ложки какао-порошка, 2 ст. ложки мелко нарубленных ядер орехов (фундука, арахиса), 3 ст. ложки цельного молока, щепотка соли, ванильный сахар по вкусу.

К р е м: 140 г сахарной пудры, 2 ч. ложки какао-порошка, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1½ ч. ложки молотого кофе, 1 ст. ложка мелко нарубленных ядер орехов, 1/2 ч. ложки ванильного сахара.

Масло, орехи, какао-порошок, сахарный песок и ванильный сахар хорошо перемешать. Не прекращая помешивать, добавить яйца, всыпать муку, положить сухие дрожжи, соль и в последнюю очередь постепенно влить молоко. В форму, смазанную маслом, выложить подготовленное тесто и выпекать при температуре 180—200°С в течение 40—45 мин.

Для приготовления крема масло размешать с сахарной пудрой, добавить остальные компоненты и взбить до кремообразного состояния.

Остывший торт обмазать полученным шоколадным кремом.

## Шварцвальдский вишневый

(немецкая кухня)

---

**70.** Тесто: 4 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, 70 г миндаля, 2 г ванильного сахара, 150 г шоколада, 50 г пшеничной муки, 50 г картофельного крахмала, 1 ч. ложка питьевой соды.

Начинка: 7 ст. ложек вишневого сиропа, 300 г сметаны, 750 г вишни (без косточек).

В размягченное сливочное масло добавить сахарный песок, яйца, натертый миндаль, ванильный сахар, 100 г натертого шоколада. Хорошо перемешать, всыпать соду, муку, крахмал. Замесить тесто, выложить в смазанную маслом форму. Выпекать 30—40 мин.

Охлажденный корж разрезать горизонтально на три слоя. Нижний слой полить вишневым сиропом, смазать сметаной, положить на него вишни. Средний слой оформить так же. Верх торта смазать сметаной, положить вишни, посыпать оставшейся шоколадной крошкой.

## Овсяный

---

**71.** Тесто: 2 яйца, 100 г маргарина, 2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес», соль, ванилин, 180 г сахарного песка.

Яйца растереть с сахарным песком, размягченным маргарином. Добавить ванилин, щепотку соли, подсушенные в духовке хлопья. Хорошо перемешать, выложить в форму, выпечь при температуре 180—200°С в течение 30—40 мин. Остывший корж обмазать кремом. Посыпать сахарной пудрой.

Крем: 100 г сметаны, 100 г сахарного песка, взбить.

## Поленница

---

**72.** Тесто: 8 яиц, 150 г сливочного масла, 240 г пшеничной муки, 200 г воды, 1/3 ч. ложки соли.

В горячую воду положить масло, довести до кипения. Когда вода закипит, всыпать муку, хорошо перемешивая. Тесто остудить, вбить яйца. Хорошо перемешать. На противень, смазанный маслом, выложить тесто небольшими продолговатыми порциями. Выпечь в течение 30—40 мин при температуре 180—200°С.

Охлажденные «поленья» обмакивать в крем, складывая на блюде в виде поленницы. Сверху торт облить кремом, посыпать тертым шоколадом и измельченными орехами.

Крем: 400 г сметаны, 200 г сахарной пудры, 100 г измельченных грецких орехов.

Сметану взбить с сахарной пудрой, добавить орехи.

## Блинчатый

---

**73.** Тесто: 6 яиц, 2 ч. ложки сахарного песка, 160 г пшеничной муки, 150 г цельного молока, 1/4 ч. ложки соли.

Яйца, сахарный песок, соль немного растереть венчиком, перемешать массу с молоком, добавить муку и взбить венчиком до получения однородного жидкого теста. Испечь блинчики. Охладить и склеить кремом, поверхность торта украсить кремом.

Крем: 150 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахарного песка, 6 ст. ложек воды, 2 ст. ложки яблочного сока.

Растворить в воде сахар, прокипятить до полного растворения, снять пену. Сироп охладить до комнатной температуры. Взбить масло до пышной эластичной массы и постепенно вливать сахарный сироп. Взбить до получения пышной массы, добавить сок, перемешать.

## Изюминка

---

**74.** Тесто: 4 яйца, 200 г цельного молока, 50 г растопленного сливочного масла, 180 г сахарного песка, 20 г дрожжей, 150 г изюма, ванилин, 300 г пшеничной муки.

Яйца, 150 г молока, масло, сахарный песок, дрожжи хорошо размешать, всыпать муку. Замесить тесто, как на густые оладьи. Дать тесту подняться, добавить остальное молоко, ванилин и изюм. Хорошо вымесить, выложить в смазанную маслом форму. Дать тесту хорошо подняться в форме, выпечь. Остывший корж разрезать на два пласта, промазать кремом, украсить цукатами и ягодами из компота.

**К р е м:** 200 г сливок, 100 г сахарного песка, 150 г сливочного масла.

Сливки с сахарным песком варить, помешивая, до загустения. Остудить, взбить с маслом.

## Оригинальный кишиневский

---

**75.** Т е с т о: 80 г сливочного масла, 100 г сметаны, 140 г пшеничной муки.

**К р е м:** 500 г сметаны, 100 г сахарного песка, 2 яйца, 100 г цельного молока, 15 г желатина, 125 г холодной кипяченой воды, 0,5 г ванилина.

**Ж е л е:** 30 г ягодного сока, 57 г воды, 3 г желатина, 16 г сахарного песка, 50 г ягод.

Размягченное масло размять, постепенно смешивая со сметаной до получения однородной массы. Всыпать муку и замесить тесто. Готовое тесто разделить на 4 части, раскатать коржи толщиной 5—10 мм и выпекать 10 мин при температуре 250°C.

Для крема яйца взбить с сахаром (50 г), нагревая на водяной бане, до увеличения объема в 3—4 раза. Горячее кипяченое молоко влить в смесь яиц с сахаром и продолжать проваривать до густоты сметаны. Затем яично-молочной смеси дать остыть до 40°C.

Предварительно замоченный на 2—3 часа в холодной кипяченой воде желатин растопить на водяной бане и тонкой струйкой влить в остывшую яично-молочную смесь, перемешать.

Охлажденную сметану взбить с сахарным песком (50 г) и ванилином, соединить с яично-молочной смесью и желатином.

Для желе в горячем сахарном сиропе растворить предварительно замоченный желатин, добавить ягодный или фруктовый сок, процедить в формы и дать застыть.

Коржи промазать кремом, положить кисло-сладкие свежие или консервированные ягоды и кусочки мелко нарубленного желе. Затем коржи уложить один на другой. Сверху торт обмазать кремом и украсить желе и ягодами.

## Колбаска

---

**76.** Тесто: 1 яйцо, 400 г печенья, 200 г сливочного масла, 180 г сахарного песка, 4 ст. ложки цельного молока, 2 ст. ложки какао-порошка.

Молоко, масло, 60 г сахарного песка размешать, нагреть на медленном огне, добавить какао-порошок. Белок взбить с 60 г сахарного песка, желток растереть с оставшимся сахаром. Все смешать и залить этой смесью измельченное печенье. Выдержать 1 час при комнатной температуре. Затем массу выложить на полиэтилен и придать форму колбаски. Поместить на холод до полного застывания.

## Мишка

---

**77.** Тесто: 2 яйца, 200 г сахарного песка, 150 г меда, 300 г пшеничной муки, 1 ч. ложка питьевой соды, 1 ч. ложка уксуса.

Яйца растереть с сахарным песком и медом, добавить питьевую соду и уксус, всыпать муку и замешать тесто. Тесто должно быть плотной консистенции. Выдержать его 10—12 часов, затем разделить на 5—6 частей, раскатать и выпекать в духовке 5 мин при температуре 180—200°C. Готовым лепешкам дать остыть. Подготовленные лепешки, кроме верхней, промазать кремом и сложить друг на друга. Верхнюю лепешку покрыть глазурью и дать остыть. Сверху торт украсить шоколадом.

К р е м: 400 г сметаны, 200 г сахарного песка, 250 г грецких орехов, ванильный сахар (по вкусу).

Охлажденную сметану взбить с сахарным песком, затем в эту массу добавить рубленые орехи, ванильный сахар и все хорошо перемешать.

Г л а з у р ь: 150 г сахарного песка, 1 ст. ложка какао-порошка, 100 г цельного молока, 100 г сливочного масла.

Сахарный песок смешать с какао-порошком, постепенно разводя его теплым молоком. Смесью варить на слабом огне 10—15 мин, пока масса не загустеет. В остывшую до температуры 30—40°C массу положить маленькими кусочками сливочное масло и хорошо растереть до получения однородной массы.

**78.** Т е с т о: 2 яйца, 160 г кукурузной муки, 160 г пшеничной муки, 60 г сахаряого песку,  $1\frac{1}{2}$  стакана простокваши,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки питьевой соды, 80 г изюма, 50 г сливочного масла,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки соли, 2 г ванильного сахара.

Яйца, сахарный песок, ванильный сахар, соль и простоквашу хорошо перемешать. Всыпать кукурузную и пшеничную муку, соду. Добавить промытый изюм и растопленное масло и быстро замесить тесто. При продолжительном замесе тесто становится плотным. Готовое тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать 40—45 мин при температуре 200—210°C. Остывший корж разрезать горизонтально на два слоя, промазать кремом. Верх торта обмазать кремом и посыпать тертым шоколадом.

К р е м: 100 г сливок 35%-ной жирности,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки сахарной пудры, 1 г ванильного сахара.

Охлажденные сливки взбить, постепенно добавляя ванильный сахар и сахарную пудру.

## Медовичок

---

**79.** Т е с т о: 3 яйца, 120 г сахарного песку, 120 г сметаны, 50 г маргарина, 170 г меда, 240 г пшеничной муки,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки питьевой соды, 1 ч. ложка уксуса.

Маргарин, сахарный песок и мед перемешать, взбить в однородную массу. В конце взбивания добавить сметану, яйца. Хорошо перемешать, добавить муку и погашенную уксусом соду. Замесить тесто, выложить пластом толщиной 10—15 мм на смазанный маслом противень. Выпекать 7—10 мин при температуре 180—200°C.

К р е м: 150 г сливочного масла, 80 г сметаны, 75 г сахарной пудры, 1 г лимонной кислоты, 10 г сахарной пудры (на подсыпку).

Масло взбить в пышную массу, добавить сахарную пудру, ввести сметану. Все хорошо взбить.

Охлажденный корж разрезать горизонтально на два слоя, промазать кремом, сверху посыпать сахарной пудрой.



**80.** Тесто: 200 г сметаны, 200 г сливочного масла, 300 г пшеничной муки.

Масло натереть на терке, добавить сметану и муку. Замесить тесто, разделить на 6 частей и поместить на холод на два часа. Коржи раскатать тонко, испечь до рыжего цвета.

Остывшие коржи промазать кремом: 1 — желтковым, 2 — лимонным, 3 — желтковым, 4 — белковым, 5 — лимонным, 6 — белковым.

Кре́м: белковый — 2 белка, 90 г сахарного песка, взбить в пену; желтковый — 4 желтка, 120 г сахарного песка, 100 г сливочного масла. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное масло и взбить;

лимонный — 1 лимон, 100 г сахарного песка. Лимон натереть на мелкой терке с кожурой, добавить сахар, тщательно перемешать.

## Новогодний

---

**81.** Тесто: 320 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны.

Масло размять, добавить сметану. Хорошо перемешать и, всыпав муку, замесить тесто. Разделить на 6 равных частей, закатать в шарики и поставить на 20 мин в холодильник. Затем, вынимая по одному, раскатать круглые лепешки толщиной 5 мм, положить на противень, наколоть вилкой и испечь при температуре 230—240°C.

Охлажденные коржи намазать яблочным джемом (250 г), положить их друг на друга, поверхность торта и края покрыть шоколадной глазурью, на поверхность торта нанести рисунок из крема, украсить ядрами грецких орехов.

Кре́м: 200 г сливочного масла, 75 г сахарной пудры, 2 желтка, 1—2 ст. ложки рома или коньяка.

Масло взбить, смешать с сахарной пудрой; продолжая взбивать, добавить сначала один, потом второй желток, влить ром или коньяк.

**82.** Тесто: 2 яйца, 1 желток, 200 г сахарного песка, 200 г сметаны, 300 г пшеничной муки, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сухарей, 2 ч. ложки корицы.

Яйца и желток растереть с сахарным песком, добавить сметану и, не перемешивая, насыпать сверху муку (150 г), на нее — соду, сбрызнуть уксусом и опять насыпать муку (150 г). Все хорошо размешать, половину теста вылить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Во вторую часть теста всыпать корицу, перемешать и вылить его в форму на первую половину теста. Выпечь при температуре 180—220°C. Оставшийся яичный белок взбить с сахарным песком (50 г). Этой массой смазать торт, на 2—3 мин поставить в горячую духовку.

### Из заварного крема

---

**83.** Тесто: 200 г заварного крема (примерно 1,5 пакета), 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 150 г цельного молока, 100 г сахарного песка, 1/4 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки уксуса, пшеничная мука, 3 яблока.

Все продукты хорошо перемешать (яблоки нарезать ломтиками, удалив сердцевину). Добавить немного муки (чтобы тесто получилось чуть гуще сметаны, но не крутое). Полученное тесто выложить в форму, смазанную маслом. Выпекать 45—50 мин при 180—200°C.

Охлажденный корж обмазать джемом или конфитуром, украсить плодами и ягодами.

### Сметанный

---

**84.** Тесто: 2 яйца, 150 г маргарина, 100 г сметаны, 50 г сахарного песка, 350 г пшеничной муки, 1/2 ч. ложки какао-порошка, 1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка уксуса.

Маргарин, сахарный песок, яйца и сметану взбить в однородную массу. В конце взбивания добавить погашенную уксусом питьевую соду. Взбитую массу разделить на две части, в одну добавить какао-порошок. Всыпать в каждую часть по 175 г муки и замесить тесто.

Из каждой части раскатать по две лепешки толщиной 7—9 мм и выпечь 20—25 мин при температуре 180—220°C.

Остывшие лепешки переслоить кремом, чередуя по цвету. Верх торта покрыть кремом и посыпать тертым шоколадом.

**Крем:** 300 г сметаны, 100 г сахарного песка, 2 г ванильного сахара.

Сметану взбить, добавляя сахарный песок и ванильный сахар.

## Саксонский (немецкая кухня)

---

**85.** Тесто: 250 г сливочного масла, 250 г цельного молока, 60 г дрожжей, 250 г изюма, 230 г орехов, 125 г сахарного песка, 500 г пшеничной муки, ванилин, лимонная кислота, ром, мускат, соль.

Промыть изюм, залить его водой и выдержать в течение часа. Затем, слив воду, добавить ром. Приготовить опару из дрожжей, молока и муки, оставить на 15 мин. Размять масло, добавить измельченные орехи, мускат, цукаты, сахарный песок, ванилин, лимонную кислоту, соль и тщательно перемешать. Приготовить тесто, перемешивая сливочное масло с опарой, изюмом и мукой. После брожения сформировать лепешку с углублением в середине. Выдержать 30 мин и выпечь. Охладив, смазать сливочным маслом, посыпать сахарной пудрой, ванилином и измельченными грецкими орехами.

## Лимонный

---

**86.** Опары: 1 ст. ложка пшеничной муки, 50 г молока или воды, 50 г дрожжей.

Тесто: 1 яйцо, 280 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка сахарного песка.

Начинка: 1 лимон, 230 г сахарного песка. Для отделки 1 яйцо.

Крем: 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахарной пудры, сок 1/2 лимона.

Для украшения 150 г фруктов.

В теплой воде или молоке растворить дрожжи и перемешать с мукой. Поставить опару на 1 час в теплое место. Затем к опаре добавить яйцо, сахар, муку, масло (маргарин), растопленный до консистенции густой сметаны. Все хорошо перемешать и поставить еще на 1 час в теплое место для брожения.

Для приготовления лимонной начинки вымыть лимон, вытереть его насухо, натереть на мелкой терке, удалить семена.

К протертому лимонному пюре добавить сахарный песок, лучше сахарную пудру. Пюре с сахаром растереть.

2/3 приготовленного теста раскатать в круглую лепешку толщиной 5—6 мм и положить на противень. На лепешку положить лимонную начинку так, чтобы края лепешки шириной 10—15 мм остались свободными, смазать их яйцом. Остальное тесто раскатать в круглую лепешку (как нижнюю), накрыть начинку, плотно сжать края лепешек. Верхнюю лепешку проколоть кончиком ножа в нескольких местах, не задевая нижней. После 20-минутной выдержки выпечь торт в течение 20—30 мин при температуре 210—230°С. Охлажденный торт обмазать кремом и украсить фруктами.

## Уральский

**87.** Тесто: 2 яйца, 200 г сметаны, 200 г сахарного песка, 320 г пшеничной муки, 1 ст. ложка топленого масла, 1/2 ч. ложки питьевой соды.

Начинка: 200 г густого варенья или джема.

Два желтка соединить со 150 г сахарного песка, топленным маслом, сметаной, пшеничной мукой и все хорошо вымесить. Получится тесто консистенции густой сметаны, его разделить на две части. В смазанную маслом форму выложить одну часть теста, на него положить варенье или джем, разровнять, сверху выложить другую часть теста и поставить в духовой шкаф для запекания.

На готовый торт нанести узор из взбитых белков с сахарным песком (2 белка, 50 г сахарного песка). Поставить в духовой шкаф и запекать, чтобы белки подрумянились.

## Ягодный

**88** Тесто: 3 желтка, 200 г сахарного песка, 200 г майонеза, 100 г сметаны, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 250 г пшеничной муки.

Начинка: 300 г ягод (земляника, малина, брусника и др.), 3 яичных белка, 150 г сахарного песка.

Желтки растереть с сахарным песком, добавить майонез, сметану, питьевую соду, всыпать муку, тщательно перемешать. Выложить тесто в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, выпечь бисквит.

На охлажденный бисквит выложить ягоды, покрыть их взбитыми белками. Поставить торт в духовку, чтобы белки подсохли.

**89.** Тесто: 3 яичных желтка, 120 г сливочного масла, 30 г сахарного песка, 250 г пшеничной муки, немного тертой лимонной цедры и соды.

Желтки растереть с сахарным песком, добавить размягченное масло, тертую лимонную цедру и соду. Хорошо перемешать, всыпать муку и замесить тесто. Раскатать лепешку и положить ее на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Выпекать при температуре 200—220°С до полуготовности, затем покрыть помадой и выпечь до готовности.

Помада: 3 яичных белка, 100 г молотых грецких орехов, 100 г сахарной пудры.

Белки взбить в пену, перемешать с сахарной пудрой и орехами.

## Торжество

---

**90.** Тесто: 3 яйца, 280 г сахарного песка, 280 г сливочного масла, 280 г пшеничной муки, 280 г молотых орехов, немного корицы и гвоздики.

Начинка: повидло нескольких видов, 50 г молотого миндаля.

Масло растереть с сахарным песком, добавить яйца, орехи, корицу, гвоздику, хорошо размешать. Всыпать муку, замесить тесто средней консистенции. Разделить его на 6 частей, раскатать каждую и вырезать круглые коржи.

Предназначенный для верхнего слоя корж смазать яичным белком и посыпать поджаренным миндалем.

Коржи выпечь на противне, смазанном маслом и посыпанном мукой. Каждый из пяти коржей (не учитывая предназначенного для верха) намазать новым видом повидла или джема и уложить один на другой.

Торт приготовить за день до употребления.

## Загадка

---

**91.** Медовое тесто: 2 яйца, 125 г сахарного песка, 150 г меда, 50 г сметаны, 10 г растительного масла, 50 г маргарина, 250 г пшеничной муки, 20 г питьевой соды, 20 г уксуса.

**Бисквитное тесто:** 2 яйца, 50 г сахарного песка, 10 г крахмала, 40 г пшеничной муки.

**Начинка:** 200 г джема или конфитюра.

Для медового теста размягченный маргарин, сахарный песок, растительное масло, мед, яйца, сметану взбить в однородную массу. Добавить погашенную уксусом питьевую соду, муку и замесить тесто. Выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекать 10 мин при температуре 200—220°C.

Для бисквитного теста яйца взбить с сахарным песком, нагревая на водяной бане, до увеличения массы в 2—3 раза. Добавить муку, крахмал и быстро перемешать. Готовое тесто вылить в форму, смазанную маслом, и выпекать 10—15 мин при температуре 200—220°C. Остывший медовый корж намазать джемом или конфитюром, накрыть бисквитом. Верх и боковые стороны торта обмазать джемом, посыпать сахарной пудрой (20 г) и украсить тонко нарезанными фруктами и ягодами.

## Гворожный

---

**92.** Тесто: 2 яйца, 180 г сахарного песка, 250 г творога, 400 г пшеничной муки, 1/2 ч. ложки питьевой соды, соль на кончике ножа.

Творог растереть с сахарным песком и яйцами, добавить соду и соль. Все тщательно смешать и оставить на 30 мин. Затем всыпать муку и замесить тесто средней консистенции. Разделить его на четыре-пять частей, сформировать коржи и выпечь.

Охлажденные коржи промазать теплым кремом, верх покрыть кремом и украсить тертым шоколадом и цукатами.

**Крем:** 500 г цельного молока, 2 ст. ложки (полные) пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 180 г сахарного песка.

Молоко довести до кипения. Просеянную муку развести молоком (200 г) и вылить эту смесь в остальное горячее молоко. Помешивая, довести до кипения. Остудить до комнатной температуры.

## Медовый

---

**93.** Тесто: 1 яйцо, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки цельного молока, 180 г сахарного песка, 50 г сливочного масла, 300 г пшеничной муки, 1 ч. ложка питьевой соды.

В молоке растворить сахарный песок, соду, добавить яйца, сливочное масло, мед и все тщательно перемешать. Поставить на водяную баню и, постоянно помешивая, прогреть в течение 10 мин. Остудить, всыпать муку и замесить не очень крутое тесто. Разделить его на шесть частей и поставить на холод на 60 минут. Сформировать шесть лепешек и выпечь в хорошо смазанной маргарином форме.

Охлажденные лепешки промазать кремом, хорошо охладить, украсить фруктами или орехами.

**Крем:** 200 г цельного молока, 1,5 ст. ложки манной крупы, 100 г сливочного масла, 5 ст. ложек сахарной пудры, 100 г молотых орехов.

Сварить на молоке манную кашу, охладить до комнатной температуры. Масло взбить, добавляя сахарную пудру. Постепенно добавлять, взбивая, манную кашу. Всыпать орехи, хорошо перемешать.

### **С шоколадным кремом**

---

**94.** Тесто: 3 яйца, 3 ст. ложки меда, 100 г сахарного песка, 200 г сметаны, 1/2 банки сгущенного молока, 200 г пшеничной муки, 1/2 ч. ложки пищевой соды, 1 ч. ложка уксуса.

Яйца хорошо смешать с медом, добавить сметану, взбитую с сахарным песком, сгущенное молоко, погашенную уксусом соду, всыпать муку и замесить тесто. Разделить его на две части и выпечь два коржа. Каждый разрезать горизонтально на два слоя. Промазать сметанным кремом, затем шоколадным и соединить. Верх оформить шоколадным кремом, посыпать тертым шоколадом.

**Сметанный крем:** 200 г сметаны, 180 г сахарного песка, взбить.

**Шоколадный крем:** 200 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока, 1 ч. ложка какао-порошка, 2 ст. ложки сахарного песка.

Сгущенное молоко смешать с какао-порошком и добавить масло, взбитое с сахарным песком. Всю массу взбить.

### **Желейный**

---

**95.** Тесто: 6 яиц, 140 г сахарного песка, 120 г пшеничной муки, 30 г картофельного крахмала, 400 г свежих яблок.

**Желе:** 3 г желатина, 60 г сахарного песка, 20 г ягодного сиропа, 1 ч. ложка коньяка, 40 г воды.

**Крем:** 150 г сливочного масла, 60 г сгущенного молока, 80 г сахарной пудры, 1/2 ч. ложки коньяка.

**Начинка:** 80 г джема или повадла. Для украшения: 100 г варенья из райских яблок.

Яйца взбить с сахарным песком до увеличения объема в 2—3 раза. Всыпать смешанную с крахмалом муку, добавить очищенные и нарезанные яблоки и замесить тесто. Вылить в смазанную маслом форму и выпечь в течение 40—45 мин при температуре 190—220°C.

Для приготовления желе в кипяченой воде (6 ст. ложек) замочить желатин. В воде растворить сахар, довести до кипения, снять пену и охладить до 70°C. Ввести набухший желатин, помешивая до полного его растворения. Затем добавить ягодный сироп и коньяк.

Для приготовления крема масло взбить, постепенно добавляя сахарную пудру и сгущенное молоко. В конце взбивания ввести коньяк, хорошо перемешать.

Охлажденный бисквит разрезать горизонтально на два слоя. Нижний слой намазать джемом, сверху кремом. Уложить на него верхний слой. Также покрыть джемом. По краям из бумаги сделать бортик и залить поверхность приготовленным желе (160°C). После того как желе застынет, снять бортик, в центре уложить варенье из яблок, нанести на желе узоры кремом.

## Ночка

**96.** 500 г готового твердого печенья, 100 г сладкого черного кофе.

**Крем:** 250 г сахарного песка, 3 яйца, 40 г какао-порошка, ванилин (по вкусу), 250 г сливочного масла, 100 г молотых орехов, 2 ст. ложки изюма.

На смазанной сливочным маслом эмалированной противень уложить несколько слоев смоченного сладким черным кофе печенья, переслав их кремом. Противень с тортом поставить на 12 часов в холодное место, затем, перевернув противень, выложить торт и верх украсить кремом.



Для приготовления крема сахар, яйца, какао-порошок и ванилин размешать на пару. Когда масса остынет, добавить к ней масло и тщательно растереть до получения однородной массы. Всыпать орехи и изюм, хорошо перемешать.

## Австралийский фруктовый

---

**97.** Тесто: 2 яйца, 180 г сахарного песка, 150 г сливочного масла, 450 г различных фруктов, 300 г пшеничной муки, 1/2 ч. ложки педры лимона, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 1 ч. ложка сухих дрожжей, ванильный сахар (по вкусу).

Промытые, очищенные от кожуры и семян, нарезанные фрукты, сливочное масло, сахарный песок, цедру лимона, ванильный сахар, залить 1 стаканом воды и проварить в течение 10 мин. Остудить, добавить питьевую соду, взбитые яйца, всыпать муку. Хорошо перемешать, добавив разведенные дрожжи.

Форму выстлать промасленной пергаментной бумагой, выложить на нее подготовленную массу и выпекать при температуре 180—200°C в течение 1 часа.

## Московское чудо

---

**98.** Тесто: 3 яйца, 100 г сливочного масла, 180 г сахарного песка, 3 ст. ложки меда, 2 ч. ложки питьевой соды, 500 г пшеничной муки.

Тесто делается на водяной бане. Влить растопленное масло, яйца, добавить сахарный песок и мед. Массу нагревать на кипящей бане 5—7 минут, все время помешивая. Всыпать соду, перемешать. При появлении пены снять с водяной бани и, хорошо помешивая, всыпать в 4 приема муку. Замесить мягкое тесто, раскатать 6—8 коржей и испечь на противне, посыпанном мукой.

Охлажденные коржи промазать кремом, верх и боковые стороны обмазать кремом и посыпать измельченными грецкими орехами.

Кре м: 100 г цельного молока, 180 г сахарного песка, 2 ст. ложки пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 100 г измельченных грецких орехов.

В теплом молоке размешать сахарный песок и муку, довести до кипения. Остудить, смешать с размягченным маслом и взбить. Всыпать орехи и перемешать.

## Аленушка

---

**99.** Тесто: 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 200 г сахарного песка, 400 г пшеничной муки, 1/2 ч. ложки пищевой соды, соль и ванилин (по вкусу).

Н а ч и н к а: 150 г варенья (тертые яблоки с сахаром, рубленый изюм с черносливом, пропущенным через мясорубку).

Яичные желтки растереть с сахарным песком, добавить соль, соду, ванилин, всыпать муку, влить сметану и замесить тесто. Готовое тесто разделить на две части. Одну часть выложить в форму, посыпанную мукой и выровнять. На нее положить начинку из варенья. Затем накрыть вторым слоем теста и запекать в духовом шкафу 35—45 минут.

Испеченный торт полить взбитыми белками с сахарным песком (2 белка и 3 ст. ложки сахарного песка) и запекать в духовке 15—20 мин. В белки можно добавить рубленый орех.

## Шарлотта

---

**100.** Тесто: для 1 коржа — 3 яйца, 180 г сахарного песка, 1/2 ч. ложки пищевой соды, 200 г сметаны, 130 г пшеничной муки, 2 ст. ложки какао-порошка.

Яйца растереть с сахарным песком, влить сметану, добавить соду и муку, замесить тесто. Выпечь корж. Во второй замес добавить какао-порошок, выпечь второй корж.

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

К р е м: «Шарлотт»: 300 г сливочного масла, 8 ст. ложек сахарного песка, 4 яйца, 4 ст. ложки цельного молока, 200 г молотых грецких орехов.

Приготовить молочный сироп из сахарного песка, молока и яиц. Сахарный песок растворить в молоке, довести до кипения. Отдельно слегка взбить яйца и, не прерывая взбивания, влить тонкой струйкой горячее молоко с сахаром. Общую смесь довести до кипения, после чего охладить молочный сироп до комнатной температуры. Пока сироп охлаждается, взбить масло. Не прекращая взбивания масла, постепенно влить в него небольшими порциями охлажденный молочный сироп и взбить до получения пышного крема. Всыпать орехи, перемешать.

Г л а з у р ь: см. рецепт № 10.

# Содержание

## I. Бисквитные торты

1. Именинный .....	5
2. Творожный .....	6
3. Гость на пороге .....	6
4. Майский .....	7
5. Ореховый .....	7
6. Новинка .....	8
7. Весенний .....	8
8. Мраморный .....	9
9. Апельсиновый .....	9
10. Птичье молоко .....	9
11. Птичье молоко .....	10
12. Домашний .....	11
13. Прага .....	11
14. Ореховый (югославская кухня) .....	11
15. Наташа .....	12
16. Сказка .....	12
17. Праздничный .....	13
18. Абрикосовый (чехословацкая кухня) .....	13
19. Нежный .....	14
20. Настя .....	14
21. Свежесть .....	15
22. Из хлебных крошек .....	16
23. Из ржаных сухарей .....	16
24. Славянка .....	17
25. Элегия .....	17
26. Гусиные лапки .....	18
27. Гандзя .....	19
28. Ежик .....	19
29. Пай .....	20
30. Добуш .....	20
31. Джульетта .....	21
32. Лакомка .....	21

## II. Песочные торты

33. Елена .....	22
34. Средневековый .....	23
35. Мармеладный .....	23
36. Берлинский .....	24
37. Муравейник .....	24
38. Фруктовый .....	25
39. Шоколадный .....	25
40. Чебурашка .....	25
41. Крученый .....	26
42. Юбилейный .....	26
43. Медовик .....	27
44. Тертый с фруктовой начинкой .....	27
45. Тертый с творожной начинкой .....	28
46. Прелесть .....	28
47. Эльзасский .....	29
48. Ягодка .....	29
49. Английский к чаю .....	30
50. Сезонные торттики .....	30
51. Листопад .....	31
52. Сюрприз .....	31

## III. Слоеные торты

53. Наполеон .....	32
54. Помадно-фруктовый .....	33
55. Яблочный .....	34
56. Степка-растрепка .....	34
57. Белоснежка .....	35

## IV. Белковые торты

58. Свадебный .....	36
58. Арктика .....	37
60. Киевский .....	37
61. Беле .....	38

## V. Другие торты

62. Морковный .....	39
63. Мали (румынская кухня) .....	40

64. Маковый (польская кухня) . . . . .	40
65. Чайный стол . . . . .	41
66. Чак-чак . . . . .	41
67. Татьяна . . . . .	41
68. Клубничный со сметаной . . . . .	42
69. Бумеранг . . . . .	42
70. Шваривальдский вишневый (немецкая кухня) . . . . .	43
71. Овсяный . . . . .	43
72. Поленица . . . . .	44
73. Блинчатый . . . . .	44
74. Изюминка . . . . .	44
75. Оригинальный кишиневский . . . . .	45
76. Колбаска . . . . .	46
77. Мишка . . . . .	46
78. Кукурузный . . . . .	47
79. Медовичок . . . . .	47
80. Кремлевский . . . . .	48
81. Новогодний . . . . .	48
82. С корицей . . . . .	49
83. Из заварного крема . . . . .	49
84. Сметанный . . . . .	
85. Саксонский (немецкая кухня) . . . . .	50
86. Лимонный . . . . .	50
87. Уральский . . . . .	51
88. Ягодный . . . . .	51
89. Дед Мороз . . . . .	52
90. Торжество . . . . .	52
91. Загадка . . . . .	52
92. Творожный . . . . .	53
93. Медовый . . . . .	53
94. С шоколадным кремом . . . . .	54
95. Желейный . . . . .	54
96. Ночка . . . . .	55
97. Австралийский фруктовый . . . . .	56
98. Московское чудо . . . . .	56
99. Аленушка . . . . .	57
100. Шарлотта . . . . .	57

Алена Борисовна  
ГЛАДЫШЕВА

**Домашнее приготовление  
тортов**

**100 рецептов**

Редактор *В. И. Шнайдер*  
Художники *В. С. Солдатов, Н. Н. Крутиков*  
Технический редактор *В. Г. Честнова*  
Корректор *С. П. Софронова*

Сдано в набор 2.07.90. Подписано в печать 10.10.90.  
Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Бумага типографская.  
Гарнитура литературная. Печать офсетная.  
Усл. печ. л. 3.72. Усл. кр. огт. 3.95. Уч.-изд. л. 3.72.  
Тираж 60000. Заказ 3709. Цена 3 р.

Редакционно-издательский отдел упрполиграфиздата  
Свердловского облизполкома, 620151, Свердловск,  
ул. Тургенева, 186.

Типография Управления издательства, полиграфии  
и книжной торговли  
624080, г. Верхняя Пышма Свердловской области,  
ул. Кривоусова, 11.