

И. Я. РАЗУМНАЯ

РЕЦЕПТЫ  
ДОМАШНЕГО  
КОНДИТЕРА



И. Я. РАЗУМНАЯ

РЕЦЕПТЫ  
ДОМАШНЕГО  
КОНДИТЕРА



МОСКВА  
"КОЛОС"  
1993

ББК 36.991

P17

УДК 664.1:641.021(083)

Редактор **О. Л. Лисицына**

**Разумная И. Я.**

P17 Рецепты домашнего кондитера. – М.: Колос, 1993. – 144 с.: ил.  
ISBN 5–10–002478–X

В книге представлены рецепты печенья, пирожных, пирогов и тортов. Для выпечки кондитерских изделий по любому из предлагаемых рецептов предусмотрен ординарный набор продуктов. Подробно описана технология выпечки, доступная каждой хозяйке и не требующая больших затрат времени. .

Для массового читателя.

Р  $\frac{3403040000-010}{035(01) - 93}$  – КБ-36-8-92

**ББК 36.991**

ISBN 5–10–002478–X

© Издательство "Колос", 1993

## ОТ АВТОРА

Наш народ издавна славился гостеприимством. И одна из форм этого обычая, к сожалению, понемногу забываемая, – приглашение на чай. В постоянной спешке и суете мы почти отвыкли от удовольствия пить чай за столом, покрытым белоснежной накрахмаленной скатертью, с самоваром и вкусными домашними пирогами.

Конечно, у любой женщины есть желание порадовать своих близких чем-то вкусеньким, но беготня по магазинам в слабой надежде достать что-нибудь подходящее отнимает столько времени и сил! Так не лучше ли потратить их на создание домашнего шедевра, а потом пригласить друзей на чашку чая и устроить себе маленький праздник на зло всем трудностям нашей нелегкой жизни...

Предложенные рецепты не требуют никаких экзотических продуктов: все, что нам потребуется, как правило, можно найти в любом доме.

Технология приготовления того или иного блюда подробно описана в каждом рецепте и доступна даже молодой хозяйке, не искушенной в кулинарии. Постарайтесь только точно выполнять указания по рецептуре. И еще: следите за последовательностью выполнения операций – это экономит время и избавить от огорчений. Итак, как говорится, с Богом, и пусть у вас все получится.

# КУХНЯ И ИНСТРУМЕНТАРИЙ

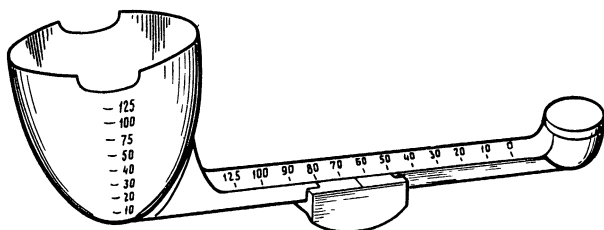
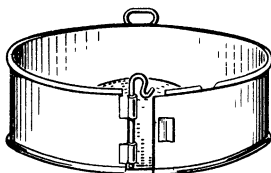
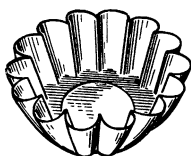
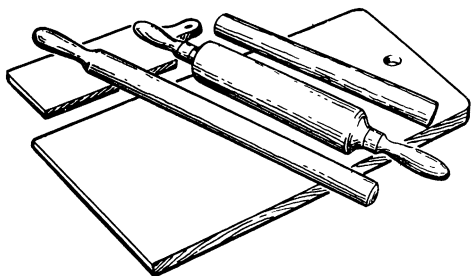
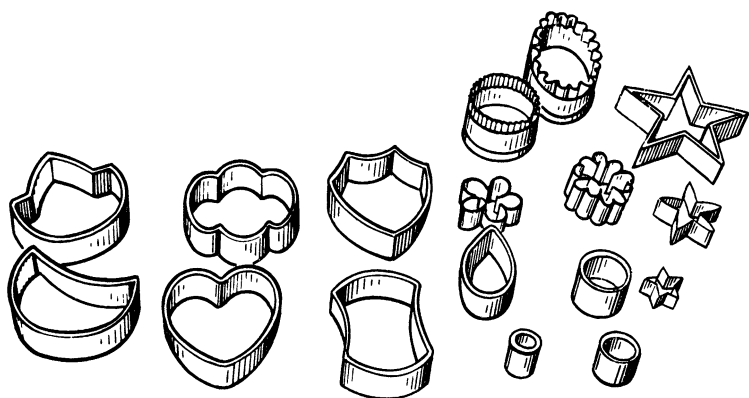
Мы не откроем Америки, если скажем, что здоровье всех членов семьи во многом зависит от соблюдения санитарно-гигиенических требований приготовления пищи. И конечно же, любая хозяйка обидится, если мы вздумаем ей напомнить, что кухня и все предметы кухонной утвари, с которыми она работает, должны быть совершенно чистыми, а рабочее место надо организовать так, чтобы тратить время на приготовление пищи, а не на поиски продуктов или нужной посуды. Порядок на кухне – это тоже залог успеха.

Для приготовления кондитерских изделий каждой хозяйке нужен набор кухонной утвари, без которого не обойтись. Удобнее всего пользоваться эмалированной посудой: мисками, кастрюлями, ковшиками. В эмалированной кастрюле с тяжелым дном и металлическим ободком по краю удобно готовить заварные кремы – в ней крем не подгорает. Взбивать белки тоже лучше в эмалированной посуде, а не в алюминиевой – тогда они не приобретают серого оттенка. Однако лучшая кухонная посуда – посуда из нержавеющей стали.

Для взбивания различных кондитерских масс пользуются *взбивалками*. Самая распространенная форма – коническая пружина на деревянной ручке. Взбивать более вязкие кондитерские массы удобнее электрическим или ручным миксером.

Для разделывания теста пользуются *деревянными досками*. Они могут быть разного размера. Поверхность доски должна быть гладкой. Раскатывают тесто *деревянными скалками*. Скалкой можно измельчать орехи на разделочной доске, если в вашем хозяйстве нет никакой ступки. Простая деревянная скалка и скалка с двумя ручками, вращающаяся на стержне, одинаково удобны. Все предметы из дерева, которыми вы пользуетесь для работы с тестом, следует вымыть в теплой воде сразу после употребления, а затем просушить. Нельзя допускать, чтобы поверхность скалки стала шероховатой, в заусенцах, – ведь при разделке эти занозы могут остаться в тесте.

Хорошо иметь в хозяйстве *формочки* разной конфигурации промышленного производства. Но если их нет – не беда. Очень удобно вырезать тесто тонким стаканом, которым, умело пользуясь, можно делать самое разнообразное по форме печенье. Если печенье небольшого размера, вырезают тесто рюмкой из тонкого стекла. Для разрезания теста используются обычные



**Кое-что из предметов кухонной утвари, необходимы каждой хозяйке**

*кухонные ножи.* После работы все приборы, которыми вы пользовались, следует вымыть и просушить, а также проверить целостность стеклянных предметов. Стекло – не лучшая начинка для пирогов.

Для выпечки пирогов, коржей для тортов, бисквитов удобнее всего *формы с непригораемым покрытием.* Печется изделие в такой форме равномерно, не пригорает и выглядит красиво. При отсутствии формы можно использовать *сковороды* разных размеров. Для выпечки изделий из кислого теста, пирожков, заготовок для эклеров лучше пользоваться *противнями* – их всегда продают в комплекте с газовой или электрической плитой. Противень имеет прямоугольную форму и бортик со всех сторон. Для выпечки кондитерских изделий используются *листы*, которые отличаются от противней тем, что имеют только один или два борта. С листа очень удобно сдвигать готовые изделия.

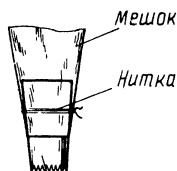
Новые листы и противни следует подготовить к употреблению: вымыть горячей водой, удаляя грязь и ржавчину содой, пастами или наждаком, просушить, затем натереть растительным маслом, нанося его тонким слоем, и прокалить в духовке до тех пор, пока не исчезнет дым. В результате на противнях и листах образуется пленка, предохраняющая их от ржавчины, изделия из теста к ним не прилипают. Старые противни и листы также следует время от времени подновлять. Перед выпечкой противень или лист обязательно смазывают жиром: холодный – толстым слоем, согретый – тонким, а при необходимости еще и обсыпают мукой или сахарями.

Для изготовления пирожных типа корзиночки используются формочки из белой жести или алюминия. Такую форму перед выпечкой изнутри густо смазывают мягким маслом или маргарином – лучше это делать кисточкой для бритья, которую имеет смысл приобрести исключительно для этих целей.

При выпечке некоторых тортов или пирогов иногда возникает необходимость прервать процесс выпечки, нанести на поверхность изделия какой-то компонент и снова поставить в духовку. Но изделие не всегда можно вынуть в готовом виде из формы. Для такого случая очень удобна *разъемная форма.*



Типы наконечников из жести



Свернутый наконечник

### Изготовление отсадного мешка

Выдавливание кондитерской массы консистенции густой сметаны из мешка через узкий наконечник называется отсадкой. Применяется отсадка для выпечки эклеров или украшения кондитерских изделий. *Отсадными мешками* промышленного производства пользуются кондитеры при массовом изготовлении кондитерских изделий. Можно сделать такой мешок и в домашних условиях, отрезав ножницами уголок полиэтиленового пакета (сначала отрежьте небольшой уголок, чтобы отверстие, в которое будет вставлен наконечник, не оказалось слишком большим, лучше увеличить его потом). Вставьте изнутри мешка в отверстие наконечник из куска белой жести, заранее вырезанный и свернутый в конус, а снаружи мешок с наконечником обмотайте туго суровой белой ниткой. Для изготовления наконечника можно использовать консервную банку. Форма отверстия зависит от вашей фантазии. Конечно, проще пользоваться покупным *поршневым шприцем*, пластмассовым или из белой жести, с комплектом съемных наконечников разной формы, но на крайний случай используйте и наши советы.

Необходима в хозяйстве и *ступка*. Лучше пользоваться фарфоровой – она хорошо моется, не сохраняет никаких запахов. В ступке измельчают различные продукты: сахар, сухари, ядра любых орехов, печенье и так далее. Если нет ступки, пойдет в ход и деревянная толкушка с мисочкой, и мясорубка, и кофемолка.

При изготовлении некоторых кондитерских изделий и начинок требуется *терка*. Хорошо, если в вашем хозяйстве найдется и небольшая *шинковка*. Яблоки для начинки лучше шинковать на шинковке – тонкие пластинки не дают сока в отличие от яблок, натертых на крупной терке.

Для приготовления кондитерских изделий вам пригодятся также *сито*, *душлаг* и *ситечки для процеживания*.



# ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИЩЕВЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ДЕЛ

Чтобы чувствовать себя свободной при выборе рецепта, запасливой хозяйке следует всегда иметь в доме муку, сахарный песок, сливочное масло, маргарин молочный или сливочный (хотя бы одну пачку), яйца, масло растительное, крахмал, молоко, сметану, хорошо бы про запас держать 1-2 баночки сгущенного молока с сахаром, какао, кофе (всего лишь для цвета и запаха), немного грецких орехов, несколько пачек печенья (любого), мед. И уж совсем замечательно, если у вас есть ванилин или ванильный сахар, корица, цедра лимона и апельсина, желатин, питьевая сода, дрожжи и пищевые красители, водка (!), коньяк (!!), различные виды варенья или ягодные и фруктовые заготовки.

Всеми этими продуктами, за исключением некоторых, вы пользуетесь ежедневно. Поговорим о них подробнее.

**Мука** – основной продукт в кондитерском деле. В домашних условиях применяется главным образом пшеничная сортовая мука. Хранить муку следует в сухом месте, вдали от остро пахнущих продуктов, лучше в стеклянной или металлической таре с крышкой. Рекомендуются в муку положить несколько неочищенных зубчиков чеснока для того, чтобы в ней не завелись жучки и пищевая моль. Перед употреблением муку обязательно просеивают через сито: во-первых, это улучшит ее пекарские свойства (при просеивании мука насыщается воздухом), а во-вторых, в нее не попадет ничего лишнего.

**Сахарный песок** также следует хранить в сухом месте – он обладает досадной способностью впитывать влагу. Из сахарного песка в кофемолке или ступке можно получить сахарную пудру. Из песка пудра получается темнее, чем из кускового сахара.

**Сливочное масло, маргарин и масло растительное** должны быть в доме всегда. Меняются они часто, поэтому, как правило, всегда свежие. Масло сливочное и маргарин хранятся в холодильнике, а растительное масло – просто в темном месте. Для приготовления теста предпочтительнее пользоваться маргарином сливочным или молочным, для приготовления кремов следует употреблять только сливочное масло (небольшая подробность: для масляных кремов используйте масло только высших сортов, так как любое другое содержит много жидкости и при

взбивании и растирании с сахарным песком превращается в крупинки, что дает нежелательный эффект). Перед тем как вы собрались печь, следует вынуть масло или маргарин из холодильника часа за 2–3, чтобы жир стал мягким и с ним было удобно работать.

*Крахмал* используется при изготовлении печенья, тортов. Хранится в сухом месте, подальше от остро пахнущих продуктов и специй. В холодной воде крахмал не растворяется, а в горячей – превращается в прозрачную студнеобразную массу-клейстер. Если нет картофельного крахмала, можно пользоваться кукурузным, однако помните, что кукурузного крахмала нужно положить в тесто в 1,5 раза больше, чем картофельного.

*Молоко* – продукт скоропортящийся. Хранить его нужно только в холодильнике и лучше в кипяченом виде – так оно дольше не киснет. Прежде чем кипятить все молоко, отлейте немного в кастрюлю и поставьте на огонь. Если молоко не свернулось, вылейте остальное и дайте ему закипеть. Если пробное количество молока свернулось, не огорчайтесь: вылейте сюда все остальное молоко и, сняв с огня, дайте ему постоять, пока оно не закиснет и не превратится в густую простоквашу. Теперь можно сделать домашний творог. Поставьте кастрюлю с простоквашей в водяную баню. Когда отойдет сыворотка и масса хорошо створожится, откиньте творог в марлю. На молоке готовятся заварные и масляные кремы, а также ставится дрожжевое тесто. Широко используется молоко для приготовления десертов. Вместо молока можно использовать *сливки*. Для приготовления кремов из взбитых сливок пригодны сливки только 35 %-ной жирности – менее жирные не взбиваются.

*Сгущенное молоко* употребляется для приготовления кремов, теста, кофе, какао, жидкого шоколада. Сгущенное молоко, сваренное на водяной бане в течение 2–3 часов, превращается в совершенно иной продукт, называемый *тянучкой*, который также используется для теста и кремов.

*Сметана* – кисломолочный питательный продукт. Хранится в холодильнике и должна употребляться только свежей для приготовления теста, кремов с добавлением ароматических веществ и пищевых красителей. Охлажденную сметану жирностью не менее 30 % можно взбивать, как сливки, для кремов. Торты, прослоенные кремом из взбитой сметаны, более легкие, менее жирные и лучше усваиваются.

Взбитые сметана или сливки со сметаной, украшенные тертым шоколадом, фруктами или ягодами, – прекрасный десерт.

*Яйца* для мучных кондитерских изделий – продукт незаменимый. Они придают им вкус, колер и пористость. Хранить яйца рекомендуется в холодильнике, но если такой возможности нет, то в любом другом сухом и прохладном месте. Перед упот-

реблением яйца необходимо вымыть. При изготовлении теста или крема не следует разбивать яйцо сразу в массу. Каждое яйцо разбивайте сначала в блюдце или чашку и только после того, как убедитесь в его доброкачественности, выливайте в посуду с продуктами для теста или крема. Если нужно отделить белок от желтка, поступают следующим образом: резко ударяют ножом по середине яйца (можно ударить яйцо о край миски) и делят скорлупу пополам. Сделать это нужно аккуратно, не повредив желтка. Желток оставляют в одной половине скорлупы, а белок тут же выливают в подготовленную посуду. Несколько раз перелив желток из одной половины скорлупы в другую, вы очистите его от белка и можете положить в подготовленную посуду. Яичный белок хорошо взбивается в пенообразную массу, увеличивая собственный объем в 5 раз. Употребляются белки для рыхления теста и приготовления кремов. Желтки используются для приготовления теста, кремов, а также для смазки поверхности изделий, подготовленных к выпечке. Скорлупу от яиц выбрасывать не следует, высушенную и измельченную, ее можно использовать, например, для мытья бутылок, банок и графинов.

Вместо яиц можно использовать яичный порошок. Для того чтобы порошок хорошо растворился и равномерно распределился в тесте, его необходимо предварительно размешать в теплой воде и дать постоять 1 час. Разводить порошок нужно в следующей пропорции: 1,5 столовой ложки яичного порошка, разведенные в 2 столовых ложках воды, равноценны 1 яйцу. Яичный порошок хранится в прохладном, сухом и темном месте.

*Орехи* – питательный и вкусный пищевой продукт с высоким содержанием жира (40–70 %) и белков. Придают разнообразный вкус и аромат кондитерским изделиям и улучшают их внешний вид. Из множества существующих сортов орехов нам, к сожалению, доступны только грецкие орехи, фундук, а если повезет – миндаль и арахис. Все орехи от долгого хранения портятся, приобретая неприятный прогорклый привкус. Орехи грецкие (иногда их называют волошскими) и фундук в поджаренном виде гораздо вкуснее, чем сырые. В тесто, как правило, кладут сырые измельченные орехи. Чтобы орехи дольше сохранялись, держать их нужно в прохладном и сухом месте.

В кондитерские изделия обязательно кладутся вещества, которые придают готовому изделию приятный специфический аромат. Самые распространенные и доступные – ванилин, ванильный сахар, корица, кофе, различные эссенции, цедра лимона и апельсина, коньяк, ликеры, водка.

*Ванилин* – кристаллический порошок белого цвета, получаемый химическим путем, хорошо растворяется в спирте (водке). *Ванильный сахар* – это раствор ванилина в спирте в смеси с са-

харной пудрой в соотношении 1:12,5. Ванилин и ванильный сахар употребляются для изготовления кондитерских изделий, десертов и других сладких блюд. Чтобы эти вещества не теряли аромата, их рекомендуется хранить в закрытом сосуде с хорошо притертой пробкой.

*Корица* продается в виде порошка, полученного из высушенной коры коричного дерева, обладает приятным пряным запахом. Применяется для присыпки сверху печенья, булочек, хорошо сочетается корица с яблоками, а также кладется непосредственно в тесто. Корицу лучше употреблять, предварительно смешав ее с сахарным песком в пропорции 1:5 или 1:6, то есть 1 чайная ложка корицы и 5–6 ложек сахарного песка.

*Кофе* употребляется для ароматизации кремов и для пропитки бисквитов. Для этих целей лучше использовать растворимый кофе, но если его нет под рукой, можно приготовить кофейную настойку из натурального кофе, для чего берут 1 чайную ложку кофе с верхом, заваривают в половине стакана кипятка, накрывают и ставят на рассекатель на очень маленький огонек. Через 20 минут кофе отжимают через марлю, сложенную вдвое, и дают отстояться. Прозрачный настой используют для ароматизации.

*Эссенции* употребляются для ароматизации изделий, кремов, пропиток. Это концентрированный раствор летучих веществ, поэтому добавлять их нужно в очень небольших количествах, по несколько капель.

*Цедра* лимона и апельсина придает тесту и кремам очень приятный аромат. Она может быть натерта на мелкой терке со свежего лимона или апельсина или срезана тонким цветным слоем, высушена и растерта в порошок. Когда в вашем доме бывают апельсины или лимоны, прежде чем их съесть, срежьте цедру острым тонким ножом, высушите ее и положите в небольшие стеклянные баночки с крышкой, но обязательно в разные: лимонную цедру – в одну, апельсиновую – в другую.

*Алкобольные напитки* – коньяки, ромы, ликеры, водка, водочные настойки, наливки, разные виноградные вина используются для промочки, ароматизации и придания различных оттенков вкуса кондитерским изделиям. Ароматизировать кремы темными сортами вин не рекомендуется, лучше для этих целей использовать крепкие напитки.

Для приготовления желе, некоторых видов кремов, украшений к тортам применяют желирующие вещества, к примеру *желатин*. Продается он в пакетиках или на вес. Хранится в сухом месте. Перед употреблением обязательно заливается водой или другой жидкостью для набухания на 1–2 часа.

Для того чтобы тесто поднималось и увеличивалось в объеме, в домашних условиях применяют *питьевую соду* и *дрожжи*.

Сода не всегда полностью разлагается в тесте, что придает тесту специфический привкус. Поэтому иногда рекомендуется "гасить" соду какой-нибудь кислотой (лимонной, виннокаменной или просто уксусом).

Дрожжи выпускаются сухими и прессованными. Это скоропортящийся продукт. Свежие дрожжи должны иметь приятный запах, светло-бежевый цвет и быть рассыпчатыми. Если вы хотите сохранить дрожжи не более чем на месяц, положите их в морозильную камеру. При температуре ниже 10 °С дрожжи прекращают свою жизнедеятельность, а в тепле снова ее возобновляют. Перед употреблением дрожжи нужно вынуть из морозильника и дать им полежать на столе пару часов. После этого с ними можно начинать работать так же, как и со свежими, но в тесто положить на 10–20 граммов больше нормы, указанной в рецепте.

В продаже пищевые краски практически не встречаются. Поэтому для подкрашивания кремов, желе и других изделий в различные цвета приходится пользоваться натуральными красителями, которые можно извлечь из продуктов, имеющихся в доме.

*Белый* цвет дают сахарная пудра, молоко, сливки, сметана.

*Желтый* цвет можно получить, добавляя сок моркови (отжатый и проваренный), лимонную цедру или очень желтый яичный желток (такие желтки имеют яйца с темной скорлупой).

*Зеленый* цвет придает сок, полученный из пропущенного через мясорубку, а затем отжатого через марлю шпината.

*Коричневый* цвет дает растворимый кофе или крепкий настой натурального. Если нет никакого кофе, этот цвет можно получить из жженого сахара, разбавленного водой. Делается это так: 1 столовую ложку сахарного песка нагревают в мисочке на небольшом огне до темно-коричневого цвета, когда из мисочки пойдет дым, тонкой струйкой вливают половину стакана горячей кипяченой воды и дают жженому сахару раствориться.

*Красный* цвет можно получить при добавлении сока граната, вишни, клубники, клюквы или сиропов от варенья из этих ягод. Малина, черника и смородина тоже придают окраску изделию, но другого оттенка. В свекольный цвет окрашивает сок отваренной, натертой на мелкой терке и отжатой через марлю свеклы.

*Шоколадный* цвет крема получается при добавлении какао. Интенсивность цвета зависит от количества какао.

При изготовлении кондитерских изделий очень часто используются различные сорта варенья, джемы, ягоды, протертые с сахаром, и другие заготовки в виде свежемороженой фруктов и ягод.

О приготовлении варенья и других заготовок говорить подробно не имеет смысла, так как на эту тему существует множество литературы, но 2 рецепта домашних заготовок мы

все-таки порекомендуем – это заготовка из яблок и приготовленные цукатов.

*Заготовка из яблок.* Яблоки любого сорта вымойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте на небольшие кусочки и засыпьте сахарным песком из расчета 300 г сахарного песка на 1 кг очищенных яблок. Дайте засыпанным яблокам постоять 3–5 часов. За это время подготовьте банки к консервированию. По истечении 3–5 часов поставьте яблоки на огонь, доведите до кипения и варите 20 минут. Затем горячие яблоки разложите в горячие банки, закройте металлическими крышками и закатайте. Яблоки хорошо выдерживают любой срок хранения. Особенно хороши в такой обработке кисловатые сорта яблок. Такие яблоки можно употреблять как начинку для пирогов и пирожков, для приготовления десертов, кремов.

*Цукаты.* Цукаты широко применяются для украшения тортов, пирожных и представляют собой сваренные, подсушенные и засахаренные фрукты или кожуру от них. Для цукатов годятся абрикосы, вишни, черешня, груши, персики, а также корка апельсина, лимона, арбуза и дыни. Приготовление цукатов начинается с многократной варки, как и любое варенье. После варки ягоды или фрукты вынимают из сиропа и дают ему стечь, а затем раскладывают ягоды или фрукты на сетке в теплом сухом месте для окончательной просушки. Можно погрузить их в сахарный песок и после этого подсушить на сетке. Цукаты из апельсиновой корки готовят несколько иначе: снимают корки с апельсинов, укладывают в кастрюлю, заливают большим количеством холодной воды и оставляют стоять 3 дня, меняя воду каждый день. Затем отваривают корки в свежей воде до мягкости, воду сливают, а остывшие корки нарезают и варят из них варенье: на 1 стакан корочек – 1 стакан сахарного песка и 1/4 стакана воды. Готовому сиропу дают стечь, корочки обсыпают песком и подсушивают. Также делают цукаты из лимонных корочек. Хранят цукаты в сухом месте.

\*

\*      \*

В рецептуре кондитерских изделий приводится дозировка продуктов чайным (тонким) стаканом, столовой ложкой, чайной ложкой. Для удобства ниже приводится приблизительный вес некоторых продуктов в этих объемах. Соблюдение дозировки продуктов по рецепту необходимо, так как от этого зависят качество и вид изделия.

Жидкими продуктами (молоко, растительное масло) нужно заполнять стаканы и ложки полностью.

Вязкие продукты (сметана, сгущенное молоко, варенье) надо накладывать в стакан и набирать ложкой так, чтобы образовалась горка.

Заполнять емкость сыпучими продуктами надо без утрамбовки, без утряски, а также без предварительного разрыхления. Муку, например, сначала нужно отмерить, а потом уже просеивать – ведь от этого меняется емкость стакана: в нормально заполненном, с горкой, чайном стакане ее масса 160 г, в утрамбованном состоянии – 210, а в стакане с предварительно просеянной мукой – всего 125 г.

В таблице не указан ванилин: доза его очень мала – на кончике ножа (если это порошок) или часть пакетика, например 1/4 пакетика (если это ванильный сахар).

Наименование продуктов	Вес продуктов в граммах			
	стакан		ложка	
	тонкий	граненый	столовая	чайная
Вода	250	200	18	5
Молоко цельное	255	204	18	5
Молоко сухое	120	100	20	5
Молоко сгущенное	–	–	30	12
Сливки	250	200	14	5
Сметана	250	210	25	10
Сахарный песок	230	180	25	10
Сахарная пудра	180	140	25	10
Маргарин растопленный	230	180	15	4
Масло сливочное растопленное	240	185	17	5
Масло растительное	240	190	17	5
Мука картофельная (крахмал)	180	150	30	10
Мука пшеничная I сорта	160	130	30	10
Арахис очищенный	170	140	25	8
Орех фундук (ядро)	170	130	30	10
Орех грецкий (ядро)	120	90	–	–
Миндаль (ядро)	160	130	30	10
Изюм	190	155	25	7
Мак	170	135	18	5
Варенье	330	270	50	17
Черная смородина	180	130	30	–
Вишня свежая	190	150	30	–
Клубника свежая	150	120	25	–
Малина свежая	140	110	20	–
Какао (порошок)	–	–	25	9

Наименование продуктов	Вес продуктов в граммах			
	стакан		ложка	
	тонкий	граненый	столовая	чайная
Кофе молотый	—	—	20	7
Желатин (порошок)	—	—	15	5
Корица молотая	—	—	20	8
Кислота лимонная кристаллическая	—	—	25	8
Яичный порошок	100	80	25	10
Сода питьевая	—	—	28	12
Соль	—	—	30	10
Уксус	—	—	15	5

## Вес в граммах:

Яйцо без скорлупы	43
белок яичный	23
желток ”	20
Сахар (кусок)	9

## Число штук в тонком стакане:

Яиц без скорлупы	6
Белков яичных	11
Желтков ”	12
Сахара (кусков)	22

Для взвешивания малых доз продуктов весом до 125 г удобно пользоваться дозировочным устройством, которое можно купить в магазине. Произвольное изменение дозировки продуктов, указанных в рецептах, приводит к ухудшению качества готового кондитерского изделия.



# КРЕМЫ

Для того чтобы не повторять рекомендации по приготовлению кремов из рецепта в рецепт, рецепты основных кремов даны в одном разделе. Любому из основных кремов можно придать различный вкус, аромат и цвет, добавляя вкусовые вещества, ароматические добавки или пищевые красители. Вот об этих-то добавках вы и прочтете в каждом отдельном рецепте.

Кремы обладают рядом достоинств: они вкусны, питательны, это прекрасное украшение для тортов и пирожных, однако они быстро портятся и недолго хранятся даже в холодильнике, требуют абсолютной чистоты в приготовлении, а также использования продуктов только высокого качества и свежести. Крем, загрязненный бактериями, может стать источником разных заболеваний и отравлений. Поэтому готовить кремы нужно, соблюдая все правила гигиены, и не заготавливать их впрок.

**Масляный крем.** Масляные кремы очень распространены, легко принимают различные формы и хорошо их сохраняют. Приготовить масляный крем можно на сгущенном молоке с сахаром, на молоке и яйцах, на сахарной пудре. Основа масляного крема – несоленое сливочное масло.

*Масляный крем на сгущенном молоке.* За несколько часов до приготовления крема сливочное масло нужно вынуть из холодильника, чтобы оно стало мягким. Мягкое масло взбивают в эмалированной кастрюле ручным или электрическим миксером до получения пышной массы. Затем, не прекращая взбивать, добавляют сгущенное молоко с сахаром по 1–2 столовые ложки (сгущенное молоко тоже должно быть комнатной температуры). Крем взбивается до тех пор, пока не будет использована вся порция сгущенного молока и масса не станет однородной и пластичной. После того как кремовая масса готова, в нее можно положить предусмотренные рецептом ароматические вещества или пищевые красители, или крепкие напитки.

Если при взбивании крем стал рябоватым, подогрейте его слегка и снова взбейте.

Украшать кондитерские изделия лучше холодным кремом – он лучше держит форму, и рисунок получается более рельефным.

- 200 г сливочного масла, 8–10 столовых ложек сгущенного молока с сахаром

*Масляный крем на молоке и яйцах.* Растереть сахарный песок с яйцами. Все время мешая, прибавлять по столовой

ложке подогретое молоко. Однородную смесь поставить на огонь и, не переставая мешать, довести до кипения, после чего снять с огня и дать остыть до комнатной температуры. Пока смесь охлаждается, взбить мягкое сливочное масло. Не прекращая взбивать, небольшими порциями вводить в масло охлажденную смесь до получения однородной пышной массы. Масляный крем, приготовленный таким способом, нежнее, но приготовить крем на сгущенном молоке проще.

- 1 стакан сахарного песка, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 200 г сливочного масла

**Масляный крем на сахарной пудре.** Взбить сливочное масло в пышную массу. Не переставая взбивать, ввести по столовой ложке всю сахарную пудру. Растирать масло с пудрой очень удобно деревянной ложкой.

- 200 г сливочного масла, 8 столовых ложек (с небольшим верхом) сахарной пудры

Если вам нужно немного масляного крема для украшения торта или пирожных, можно сделать следующее: отделить желток от белка и положить его в стакан или высокую чашку, всыпать туда 5–6 чайных ложечек сахарного песка и растереть добела. Продолжая растирать, положить туда же 2 столовые ложки (без верха) мягкого сливочного масла. Полученной однородной пышной массой приятного желтого цвета хорошо украсить торт или другое кондитерское изделие. Крему можно придать любой цвет, добавив какой-либо из перечисленных выше пищевых красителей.

В масляный крем можно положить измельченные орехи, если того требует рецептура изделия. Кроме того, в масляный крем можно добавить сок от любых свежих ягод, шоколад и все, что подскажет вам фантазия.

**Крем из взбитой сметаны.** Свежая холодная желательно густая сметана взбивается очень хорошо. Сметана считается взбитой, когда она увеличится в объеме в 2–3 раза. Сахарный песок добавляют в процессе взбивания небольшими порциями. Если есть возможность выбора, используйте для приготовления крема мелкий сахарный песок – он быстрее растворится в кремовой массе. Так же, как и в масляный крем, в крем из сметаны в соответствии с рецептом добавляются вкусовые или ароматические вещества и пищевые красители.

- 2 стакана сметаны, 1 стакан сахарного песка

**Крем белковый.** Основа этого крема – яичные белки, взбитые с сахарным песком или пудрой. Используется он для украшения тортов и пирожных, для прослаивания коржей, изготов-

ления пирожного типа безе. В белковые кремы, как и в масляные, можно вводить вкусовые и ароматизирующие вещества, орехи. Белки лучше взбиваются холодными, поэтому перед взбиванием их нужно держать на холоде.

Взбивать крем следует в эмалированной посуде не менее 10–15 минут до получения густой пышной пены, которая должна держать форму. Затем, не прекращая взбивать, постепенно, небольшими порциями добавляют сахарный песок или пудру. После того как введена вся норма песка или пудры, крем взбивают еще 1–2 минуты. Использовать крем следует сразу же, так как даже при непродолжительном хранении он оседает и теряет пышность, причем повторное взбивание никакого эффекта не даст.

- 1 белок, 2 столовые ложки сахарной пудры или сахарного песка

**Крем заварной.** Заварной крем – легкий, вкусный, нежирный питательный продукт. Им прослаивают коржи тортов, бисквитов, начиняют эклеры, используют как компонент в десертах. Для украшения кондитерских изделий применять его не следует – консистенция крема такова, что форму он не держит и рисунок из него не получается.

Для приготовления крема влейте в эмалированную кастрюлю с тяжелым дном молоко и поставьте ее на небольшой огонь. Пока греется молоко, яйца разотрите с сахарным песком до тех пор, пока масса не станет однородной, затем в эту массу положите муку и размешайте ее так, чтобы не было комочков. Горячее молоко маленькими порциями влейте в массу, постоянно помешивая. Кастрюлю с массой поставьте на маленький огонь и все время мешайте, чтобы крем не подгорел и мука заварилась без комков. Размешивать крем нужно не ложкой, а деревянной лопаткой: она плотнее прилегает ко дну кастрюли. Когда крем загустеет до нужной консистенции, снимите его с огня, положите сливочное масло и помешивайте крем, пока тает масло. Дайте крему остыть и только тогда положите ванилин.

Заварной крем без ванилина не так ароматен, хотя питательность его остается без изменений. Можно положить в заварной крем цедру лимона или апельсина или натереть шоколад.

- 2 стакана молока или сливок, 1 стакан сахарного песка, 3 яйца, 2 столовые ложки (с небольшим верхом) муки, ванилин (на кончике ножа), 50–70 г сливочного масла

В заварной крем для десерта достаточно положить 20–30 г масла, 1 столовую ложку (без верха) муки и 1 столовую ложку (без верха) сахарного песка.



Печенье – удобный вид кондитерского изделия: ему можно придать любой размер и самую различную конфигурацию. Очень хорошо, если в вашем хозяйстве есть формочки для вырезки теста, а если нет – не огорчайтесь, как мы уже говорили, с помощью стакана, рюмки и ножа можно придумывать что угодно, были бы фантазия и желание.

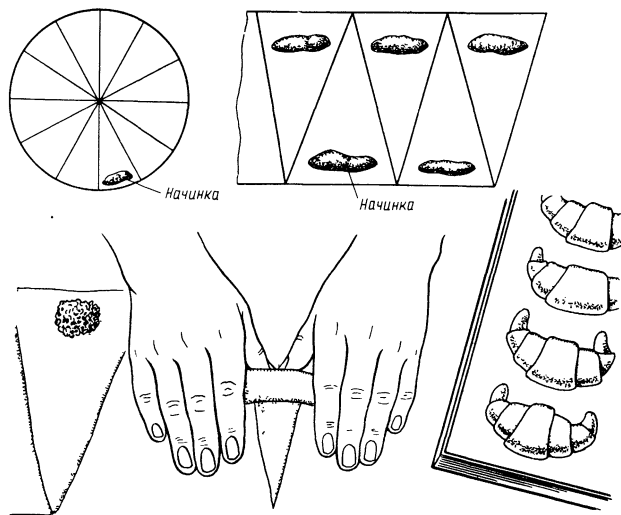
В разделе представлены рецепты печенья из разных видов теста с применением творога, крахмала, дрожжей, майонеза, орехов.

Напомним, что при приготовлении любого теста, не только для печенья, мука добавляется в последнюю очередь – ведь именно мука компенсирует небольшую разницу весов продуктов, которая может образоваться случайно, независимо от вас, например разница массы больших и маленьких яиц. Эту разницу уловить трудно, поэтому не следует класть сразу всю муку – положите 2/3 дозы, указанной в рецепте, а остальную досыпайте по мере необходимости, до получения теста нужной консистенции.

## 1. РОГАЛИКИ "ИРАНСКИЕ МУТАКИ"

● 100 г сливочного маргарина, 100 г сметаны, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1/3 стакана сахарного песка, 1/2 чайной ложки соды, 1<sup>1/2</sup> стакана муки, ванилин

Заранее выложите маргарин из холодильника – он должен стать мягким (от пачки в 250 г отрежьте ножом 2 части, разделив всю пачку на 5 равных частей). Сделайте начинку: измельчите орехи и смешайте с сахарным песком. В мягкий маргарин всыпьте стакан муки (половину стакана муки досыпете потом), положите соду, сметану, ванилин, все размешайте, чтобы масса стала однородной. Постепенно добавляйте в тесто оставшуюся муку, вымешивая тесто рукой, – так вы лучше ощутите качество теста: оно должно быть мягким. Разделите все тесто на 2 равные части, каждую раскатайте скалкой в пласт диаметром 30 см и толщиной 5 мм. Раскатывайте тесто в достаточном количестве муки, чтобы оно не прилипало к доске. Раскатанную часть разделите на 12 секторов, каждую часть смажьте тонким слоем варенья и положите начинку так, как показано на рисунке. Начинать закатывать рогалик нужно с широкой стороны, нем-



**Рогалики можно вырезать из теста, раскатанного в круг или прямоугольный пласт**

ножкой подтянув сектор из теста на себя на разделочной доске. Закрыв начинку первым слоем теста, надавите пальцами с двух сторон, чтобы начинка не высыпалась. Не обязательно раскатывать пласт круглой формы – можно сделать прямоугольник и также разделить его на сектора.

Противень смажьте тонким слоем маргарина и сразу выкладывайте на него свернутые рогалики, оставляя между ними 2–3 см. Пекутся рогалики на среднем огне. Готовые рогалики золотистого цвета выложите на блюдо и обсыпьте сахарной пудрой.

При желании в рогалики можно положить другую начинку: залить чернослив кипятком и дать немного постоять, пока не набухнет, затем освободить его от косточек и пропустить через мясорубку, смешать с песком и этой смесью начинить рогалики. Также можно поступить с курагой или смешать курагу с черносливом. Для начинки можно использовать ягоды сухого варенья, мармелад.

## 2. РОГАЛИКИ

• 1 стакан сметаны, 50 г дрожжей, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо,  $3\frac{1}{2}$ –4 стакана муки, ванилин

Разомните в миске свежие дрожжи, залейте сметаной и дайте немного постоять, чтобы они хорошо с ней смешались.

Разбейте в сметану яйцо, затем положите мягкое масло и 2 стакана муки и всю массу размешайте до однородного состояния. Вымешивая тесто рукой, постепенно добавьте остальную муку. Готовое тесто поставьте на холод на 2 часа, после чего разделите тесто на 4 части и каждую раскатайте в пласт круглой или прямоугольной формы и разделите на сектора. Следите за тем, чтобы тесто не прилипало к доске, иначе будет трудно скатывать рогастики.

Начинка может быть любая: орехи (измельченные) с сахарным песком, чернослив с песком, чернослив с курагой, орехи с изюмом или ягоды сухого варенья, а также пластовый мармелад, нарезанный на кусочки.

Рогалики выложить на смазанный маргарином противень и выпекать на среднем огне. Готовые изделия уложить на блюдо и слегка посыпать сахарной пудрой.

### 3. РОГАЛИКИ С ЛИМОННОЙ НАЧИНКОЙ

• 250 г сливочного маргарина,  $2\frac{1}{2}$  стакана муки,  $\frac{1}{4}$  стакана холодной кипяченой воды, 1 столовая ложка уксуса, щепотка соли

*Для начинки:* 1 лимон, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан ядер грецких орехов

На деревянную разделочную доску высыпьте всю муку. Твердый (из холодильника) маргарин нарежьте пластинами потоньше, перемешайте с мукой и порубите большим ножом. Затем смешайте в стакане воду, уксус и соль. Эту смесь понемногу подливайте в муку, продолжая рубить. Вымешивайте тесто рукой, подсыпая на доску муку, чтобы оно не прилипало к доске, однако не увлекайтесь – от излишнего количества муки тесто может получиться крутым. Готовое тесто поставьте на холод на 30–40 минут.

Пока тесто в холодильнике, растопите столовую ложку сливочного масла для смазки раскатанного теста и подготовьте начинку: дважды ошпарьте лимон кипятком, причем каждый раз выдерживайте его 1–2 минуты в кипятке. Затем в мисочку натрите на мелкой терке цедру и сюда же отожмите сок лимона, положите измельченные орехи и сахарный песок. Все хорошо перемешайте. К этому времени можно начинать работать с тестом: разделите тесто на 4 части, каждую часть раскатайте в пласт круглой или прямоугольной формы, пласт смажьте растопленным маслом, разделите его на сектора и на широкую часть положите начинку. Начинку распределите так, чтобы ее хватило на все рогалики, выпекайте и оформляйте рогалики, как указано в рецепте 1.

#### 4. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ТЕРТОГО ТЕСТА

• 200 г сливочного масла или сливочного маргарина, 1 стакан сахарного песка, 3 яйца, 1/3 чайной ложки соды, ванилин, 2<sup>1/2</sup>–3 стакана муки

Разотрите яйца с сахарным песком добела, положите мягкий маргарин и хорошо размешайте полученную массу. Положите соду, ванилин и 2 стакана муки (остальную муку досыпьте по необходимости). Тесто должно быть мягким. Раскатайте его на разделочной доске, подсыпая муку, чтобы тесто не приставало к доске. Раскатанный пласт должен быть не меньше 5 мм толщиной. Вырезайте тесто формочками или стаканом, или просто ножом и тут же выкладывайте фигуры на смазанный маргарином противень. Можно сделать печенье более вкусным, если посыпать раскатанный пласт корицей с сахарным песком, а чтобы она не ссыпалась при вырезке теста, прокатайте пласт скалкой. Можно посыпать поверхность измельченными орехами, смешанными с сахарным песком. А если у вас есть мак, попробуйте испечь коржики. Для этого промойте 2/3 стакана мака, выложите его на марлю и подсушите. Затем положите его в миску с растертыми яйцами, песком и маргарином, хорошо все размешайте и в последнюю очередь положите муку. Муки в этом случае потребуется немного меньше, поэтому муку досыпайте небольшими порциями.

#### 5. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

• 200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахарного песка, 2 яйца, 200 г сметаны, 1/2 чайной ложки соды, ванилин, 3<sup>1/2</sup>–4 стакана муки

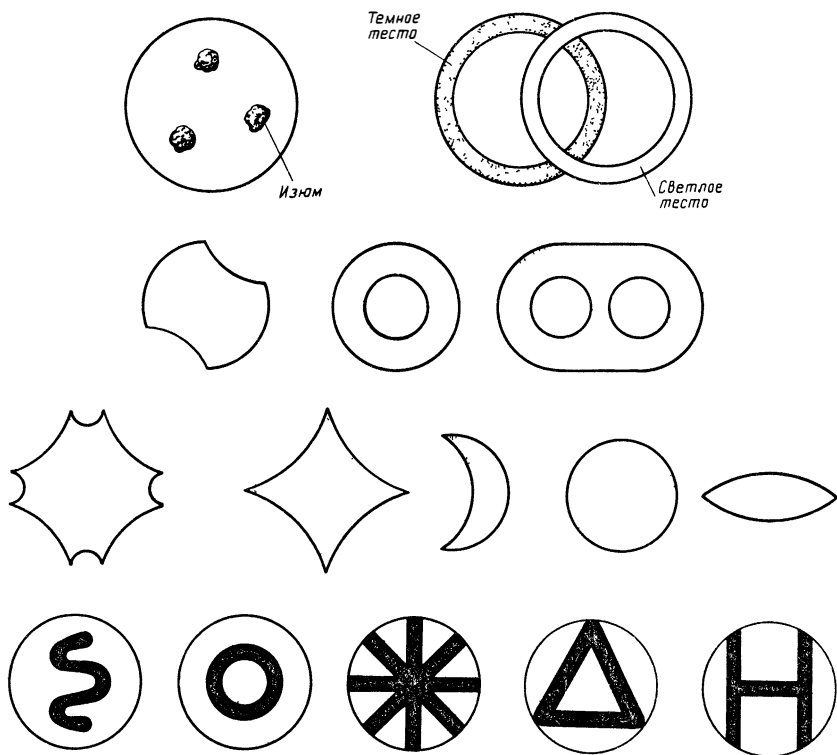
Разотрите яйца с сахаром добела. Продолжая растирать, положите мягкий маргарин, сметану, соду, ванилин. Добавьте муку и замесите мягкое тесто. Из теста раскатайте пласт толщиной в 5–7 мм и вырезайте печенье любой формы: шарики размером с грецкий орех, кренделек, плетенку и так далее.

Так же, как и в предыдущем рецепте, пласт теста можно посыпать корицей или измельченными орехами с сахарным песком. На каждое печенье в середину можно положить одну или несколько ягод от сухого варенья (без косточек), изюминку или кусочек цуката.

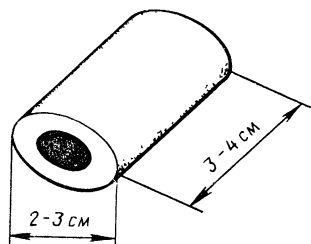
Это печенье можно сделать двухцветным. Для этого половину теста отложите в другую миску, добавьте туда 1–2 столовые ложки какао и замесите тесто в каждой миске. Теперь у вас 2 теста: светлое и шоколадное. Пофантазируйте, как соединить эти 2 теста, чтобы получилось интересное печенье. Можно сделать разноцветные коржики небольшого размера, вырезанные рюмкой, и склеить их повидлом или мраморные шарики,

соединив светлое и шоколадное тесто, или сделать светлый и темный жгутик и, перекрутив их, получить шнурочек, а можно сплести косичку. Можно сделать 2 кольца, темное и светлое, и наложить их друг на друга, подобно свадебным кольцам. На блюде или в сухарнице печенье разного цвета смотрится очень красиво.

Можно вырезать стаканом коржик одного цвета и выложить на нем жгутиком другого цвета начальные буквы имен всех членов семьи. Варианты выделки печенья показаны на рисунке.



Печенье такой формы можно сделать с помощью рюмки, стакана, ножа, а используя тесто двух цветов, вы даете простор воображению





А то возьмите кусок светлого теста и раскатайте его в длинную и узкую пластину. Из темного теста сделайте жгут потолще и положите на середину светлой пластины, края пластины защитите и слегка прокатайте по разделочной доске, чтобы закатался шов. Затем ножом нарежьте кусочки длиной в 3–4 см, кусочки положите на противень, не переворачивая, на некотором расстоянии друг от друга.

Можно украсить печенье шоколадом. Подогрейте шоколад, чтобы он расплавился, и обмакните в него каждое печенье наполовину или на треть. Когда шоколад застынет, уложите печенье в коробку. Пусть это будет вашим фирменным угощением. Кстати, так украшать можно почти любое печенье.

## 6. ПЕЧЕНЬЕ "ПТИФУР"

• 1/2 стакана картофельного крахмала, 200 г сливочного масла или маргарина, 100 г сметаны, 3 яйца, 1 стакан сахарного песка (без верха), 1/3 чайной ложки соды, 3 1/2 стакана муки, ванилин

Разотрите яйца, сахар и мягкое масло в однородную массу так, чтобы сахарный песок почти не чувствовался, положите сметану и снова разотрите, добавьте соду, ванилин и крахмал и вновь все хорошо размешайте. Затем положите муку и замесите тесто. Всю муку сразу не кладите. Тесто сначала размешайте ложкой, а затем, чтобы лучше его ощущать, месите рукой. Оно должно быть мягким, очень пластичным и хорошо лепиться руками. Из теста можно сделать шарики величиной с грецкий орех или колбаски толщиной и длиной в палец. Шарики или пальчики выкладывайте по мере изготовления на смазанный противень в шахматном порядке и смазывайте яйцом. Печенье печется на среднем огне. Готовое печенье золотистого цвета.

## 7. ПЕЧЕНЬЕ "МИНДАЛЬНОЕ"

• 1 стакан сахарного песка, 1 яйцо и 1 желток, 100 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана молока, 1/3 чайной ложки соды, 1 стакан картофельного крахмала, 2 1/2–3 стакана муки, ванилин

Разотрите сахарный песок с яйцом и желтком добела, положите мягкий маргарин или масло и, продолжая растирать, влейте молоко комнатной температуры, добавьте соду и ванилин, затем положите крахмал, хорошо смешав его с массой. В последнюю очередь положите муку и замесите тесто. Тесто должно быть мягким, поэтому печенье лучше не вырезать формочкой, а сделать из теста шарики (под грецкий орех).

Шарики сразу выкладывайте на противень, смазанный маслом. Чтобы печенье было красивым, на верхушку шариков

положите изюминки или вишенки из варенья и легонько вдавите их в тесто. Выпекать печенье следует на среднем огне.

## 8. ПЕЧЕНЬЕ "ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ"

● 1/4 палочки дрожжей (если палочка 100 г), 200 г масла или сливочного маргарина, 1 чайная ложка сахарного песка, 1 яйцо, 2 стакана муки, ванилин

Разотрите дрожжи с чайной ложкой сахарного песка и чайной ложкой холодной воды. Положите сюда мягкий маргарин и смешайте его с растертыми дрожжами до получения однородной массы, затем положите яйцо, ванилин и все хорошо размешайте. Всыпьте 1 стакан муки, размешайте с массой, затем небольшими порциями добавьте остальную муку и замесите тесто. Тесто не должно приставать к рукам. Готовое тесто положите на 1 час в холодильник.

Смажьте противень тонким слоем маргарина. В блюде насыпьте 2 столовые ложки песка (если песка при выделке печенья не хватает, его можно досыпать), приготовьте небольшую деревянную доску и слегка посыпьте ее мукой. По прошествии часа можно заняться тестом. Отщипните кусочек теста и вытяните его в жгут толщиной в указательный палец (если тесто липнет к рукам, обмакните ладони в муку). Не раскатывайте жгут на разделочной доске, так как внутри жгута образуются пустоты и это очень мешает выделывать "пальчики" – иное дело, когда вы вытягиваете тесто руками, оно обжимается и вытягивается равномерно. Самая удобная длина жгута – 25–30 см. Готовый жгут положите на доску и, приложив к нему указательный палец левой руки, правой нарежьте "пальчики".

"Пальчик" одной стороной обмакните в сахарный песок, чуть-чуть прижав его к песку и немного приплюснув, и уложите на смазанный противень сахарным песком вверх.

"Пальчики" очень вырастают в духовке, поэтому между ними оставляйте расстояние в 2–3 см. "Пальчики" – легкое, вкусное и очень нежное печенье. Печется на огне чуть больше среднего и считается готовым, когда приобретает золотистый оттенок.

## 9. ПЕЧЕНЬЕ "ФРОСЕНЬКА"

● 250 г сливочного маргарина, 3 яйца, 50 г дрожжей, 250 г сметаны, 1 стакан сахарного песка, 1/4 чайной ложки соли, 3<sup>1/2</sup> стакана муки, ванилин

Растопите маргарин и дайте ему остыть. Разотрите дрожжи со столовой ложкой песка до образования кашицы, в которую (по одному!) вылейте яйца. В миску с растертыми дрожжами и яйцами положите сметану и остывший маргарин, а также соль и

ванилин. Массу хорошо перемешайте, чтобы она стала однородной, положите муку и замесите тесто. Поставьте его на холод на 30–40 минут.

Затем разделите тесто на 2 половины, каждую из которых раскатайте в пласт 1–1,5 см толщиной. Посыпьте тесто песком и прокатайте по нему скалкой – тогда песок не будет сыпаться при манипуляциях с тестом.

Каждый раскатанный пласт снова посыпьте песком и снова прокатайте скалкой. Дайте тесту "отдохнуть" 5 минут. Повторите процедуру 3 раза, после чего раскатайте тесто, вырежьте печенье любой формы и укладывайте его на смазанный жиром противень. Сверху печенье можно посыпать корицей с песком. Одного стакана песка должно хватить на обе половины теста. Если вы любите печенье послаще, посыпайте тесто песком обильнее. Чтобы сделать вкус печенья пикантнее, сахарный песок смешайте с корицей в отношении 1:5 (одна часть корицы и пять частей сахарного песка) и посыпайте этой смесью тесто после того, как посыпали его песком, а перед выпечкой – поверхность вырезанного теста. В готовом печенье эти слои хорошо видны.

## 10. ПЕЧЕНЬЕ С ТВОРОГОМ

• 250 г творога, 250 г сливочного маргарина, 1 стакан муки, цедра одного лимона, 1/2 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса

Творог протрите через сито или пропустите через мясорубку. Протертый творог смешайте с мягким маргарином так, чтобы масса стала однородной. Добавьте в нее погашенную уксусом соду, снова все перемешайте, добавьте муку и сделайте тесто.

Смажьте противень маргарином. В блюдец положите 2–3 столовые ложки сахарного песка. От теста отщипывайте кусочки, делайте из них шарики величиной с грецкий орех. Шарики кладите на песок и слегка прижимайте сверху. Уложите печенье на противень сахаром вверх. Печенье печется очень быстро на огне чуть больше среднего.

## 11. ПЕЧЕНЬЕ "ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ"

• 500 г творога, 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1/2 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, 2<sup>1/2</sup>–3 стакана муки, 300–400 г подсолнечного масла, ванилин

Творог протрите сквозь сито или пропустите через мясорубку. Разотрите яйца с сахарным песком, положите творог и все разотрите. Погасите соду уксусом, вылейте в миску, положите ванилин и половину порции муки, остальную муку подсыпайте

в тесто небольшими дозами. Тесто должно быть мягким. В невысокую кастрюльку налейте подсолнечное масло и поставьте на небольшой огонь, чтобы масло медленно и хорошо прокалилось, но не горело. Пока греется масло, раскатайте на разделочной доске толстый жгут, нарежьте его на кусочки, из которых руками сделайте шарики величиной с грецкий орех.

Желательно, чтобы все шарики были одного размера. Как только в масле появятся пузырьки, опускайте шарики в кастрюлю с маслом. Много шариков сразу не кладите – они увеличиваются в размере, в кастрюле становится тесно, их нужно обязательно помешивать, поворачивать, чтобы они румянились равномерно.

Вынимать готовые шарики удобно ложкой-шумовкой – через дырочки стекает лишнее масло.

Подсолнечное масло нужно наливать в кастрюлю в таком количестве, чтобы шарики в нем варились, а не жарились. Следует также следить за тем, чтобы уровень масла оставался приблизительно одинаковым – для этого вам придется доливать его несколько раз. Опуская шарики в масло, стряхните с них лишнюю муку. Не делайте под маслом большой огонь – масло начнет гореть, процесс изготовления печенья не ускорится, качество же может ухудшиться. Готовое печенье можно посыпать сахарной пудрой.

## 12. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ТВОРОГА С БЕЗЕ

• 300 г творога, 300 г сливочного маргарина, 1/3 чайной ложки соды, 1/4 чайной ложки соли, 3 стакана муки, 2 яичных белка, 2 столовые ложки сахарного песка, ванилин

На разделочную доску насыпьте муку, добавьте соль, соду и ванилин. На муку настрогайте маргарин из холодильника и все порубите. Когда масса станет однородной и превратится в крошку, соедините ее с творогом и сделайте тесто.

Раскатайте тесто в пласт толщиной в 5–10 мм (на разделочной доске должно быть достаточное количество муки, чтобы тесто не прилипало).

Раскатанное тесто густо посыпьте сахарным песком и по песку прокатайте скалкой. Тонким стаканом начните вырезать кружочки, укладывая их на смазанный маргарином противень. Противень поставьте в духовку на огонь больше среднего. Пока пекутся коржики, взбейте 2 яичных белка с двумя столовыми ложками песка в крутую пену. Когда коржики станут золотистого цвета, противень нужно вынуть из духовки, уменьшить огонь и, не снимая коржики с противня, положить чайной ложкой на середину каждого взбитый белок.

Противень снова поставьте в духовку. Когда белки порозовеют, печенье можно вынуть и аккуратно переложить на блюдо.

### 13. ПЕЧЕНЬЕ С ТВОРОЖНЫМИ СЫРКАМИ И БЕЗЕ

• 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 творожных сырка (детских или ванильных), 1/4 чайной ложки соды, 2 стакана муки, 1 стакан сахарного песка, ванилин

Отделите желтки от белков и белки поставьте в холодильник. Размешайте в миске творожные сырки с мягким маслом так, чтобы масса была однородной (творожные сырки должны быть без изюма), положите в массу желтки, соду, ванилин и муку, часть муки досыпайте постепенно. Тесто должно быть мягким. Разделите его на 2 части и положите на 1–2 часа в холодильник. К этому времени подготовьте белки: взбейте их с песком в крутую пену.

Каждую часть теста раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм, намажьте пласт половиной взбитых белков и очень осторожно, чтобы белок не выдавливался, сверните корж в рулет. Пласт, или корж, не должен прилипнуть к разделочной доске, иначе он будет плохо сворачиваться.

Смажьте противень маргарином, после чего можно нарезать свернутый в рулет корж на кусочки шириной в 2–3 см. Каждый отрезанный от рулета кусочек очень осторожно перенесите на противень, не переворачивая. Выкладывайте их на противне на большом расстоянии друг от друга. Резать рулет нужно тонким и очень острым ножом, чтобы меньше выдавливались взбитые белки. Переносить отрезанный кусочек удобнее широким ножом, закругленным на конце.

Печется печенье в горячей духовке. Готовое печенье должно быть золотистого цвета.

### 14. ПЕЧЕНЬЕ "СЛАДКАЯ КОЛБАСА"

• 1<sup>1/2</sup> стакана сахарного песка, 150 г сливочного масла (маргарином не заменяется), 250 г печенья, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 яйцо, 2 столовые ложки какао, 2 столовые ложки водки, ванилин

Смешайте песок с какао. Мягкое масло разотрите с песком и какао так, чтобы песок не чувствовался. Влейте сюда водку и подогрейте массу, все время помешивая, на очень маленьком огне так, чтобы она стала теплой. Вылейте в теплую массу яйцо, размешайте и снимите с огня. Измельчите орехи и печенье – они должны быть мелкими кусочками, но ни в коем случае не крошкой. Добавьте их в массу, которую вы сняли с огня, и очень хорошо перемешайте. Масса для "колбасы" готова. Теперь ее нужно превратить в "колбасу" по форме. Для этого возьмите

чистый полиэтиленовый мешок и отрежьте запаянные края – получится длинный кусок пленки. Выложите на него массу и руками, смоченными в холодной воде, придайте массе форму колбасы, заверните ее в пленку и поверх пленки завяжите в нескольких местах шпагатом не очень туго, а точно так же, как перевязана настоящая сырокопченая колбаса.

Положите упакованную "колбасу" в холодильник. Она может лежать там сколько угодно, но перед подачей на стол ее нужно вынуть из холодильника, развернуть пленку и дать немного согреться, иначе резать будет трудно, да и вкус выражен ярче в теплом изделии. Не старайтесь нарезать "колбасу" тонко – она будет крошиться. Толщина кусочка должна быть не меньше 1 см.

## 15. ПЕЧЕНЬЕ "ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ"

● 1 пачка хлебных палочек, 200 г сливочного масла (маргарином не заменяется), 500 г ириса ("Золотой ключик"), ванилин

Освободите ириски от оберток. В эмалированной миске подавите толкушкой для пюре хлебные палочки на мелкие кусочки, затем в кастрюлю с длинной ручкой положите масло и поставьте на небольшой огонь, чтобы масло плавилось, но не горело. Когда оно растопится, положите в него ириски. Чтобы они не подгорели, их необходимо мешать до тех пор, пока масса не станет однородной. Положите в ирис ванилин, еще раз размешайте и вылейте эту массу на измельченные хлебные палочки, все перемешайте, чтобы масса вобрала в себя все крошки. Делать это нужно очень быстро – иначе масса остынет и затвердеет. Сбирать крошки лучше рукой, да и формовать массу нужно руками – масса становится более компактной.

Дайте массе немного остыть, а за это время разрежьте полиэтиленовый мешок по запаянным сторонам, чтобы получилась длинная полоса. Выложите массу на пленку, придав ей руками форму колбасы. Из этой массы можно сделать 2 "колбасы" разного диаметра и длины. Заверните каждую "колбасу" в пленку, перевяжите шпагатом или просто положите в холодильник на 30 минут. Затем выньте ее из холодильника: при комнатной температуре это изделие гораздо вкуснее и лучше режется.

## 16. ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ ИЛИ АПЕЛЬСИНОВОЕ

● 400 г сливочного масла или маргарина, 2 стакана сахарного песка, 1 лимон или апельсин, 5 яиц, 1<sup>1/2</sup> стакана муки

Масло или маргарин разотрите с песком так, чтобы песок не чувствовался. Добавьте сюда цедру лимона или апельсина

(только цветной слой, иначе будет горчить), натертую на мелкой терке. Взбейте 5 белков в крутую пену и небольшими порциями, очень аккуратно размешивая, соедините с растертой массой, добавьте муку и также аккуратно все смешайте. Смажьте противень маргарином и чайной ложечкой в шахматном порядке выложите массу. Выпекайте печенье на среднем огне при 160 °С.

## 17. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ МАЙОНЕЗА

• 1 банка майонеза (200 г), 200 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 1 стакан сахарного песка, 1/2 чайной ложки соды, 3 стакана муки, ванилин

Разотрите сахарный песок, яйцо и мягкий маргарин так, чтобы песок не чувствовался, добавьте майонез, соду, ванилин, все хорошо перемешайте, чтобы получилась однородная масса. Затем положите муку, причем половину стакана досыпайте по мере необходимости. Замешивать тесто лучше рукой – так вы скорее почувствуете излишек или недостаток муки и сможете это исправить. Смажьте противень маслом или маргарином. Отщипывая кусочки от теста, делайте шарики под грецкий орех. Формочками для этого вида теста лучше не пользоваться, так как готовое печенье получается очень нежным и ломким. Печется печенье на огне чуть больше среднего и считается готовым, когда становится нежно-золотистого цвета.

## 18. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Способы приготовления слоеного теста подробно описаны в главе "Торты" (рецепт 68). Но не все 5 способов, пригодных для изготовления коржей к тарту "Наполеон", годятся для слоеного печенья. Пользоваться следует только способами 1, 2 и 5. В рецептуре слоеного теста не применяется сахарный песок, и тесто получается несладким, поэтому, когда на противень, смазанный тонким слоем маргарина, будут уложены фигуры из теста, их следует сначала наколоть вилкой, смазать яйцом, а затем обильно посыпать сахарным песком.

Для выделки печенья слоеное тесто следует раскатывать в пласт толщиной 5–8 мм и вырезать формочками различные фигуры. Размер формочек не должен быть мелким, потому что слоеное тесто при выпечке уменьшается в размерах, и при маленких формах готовые изделия будут совсем мелкими.

Выпекать печенье следует при температуре 220–240 °С не более 15–25 минут.

## 19. ПЕЧЕНЬЕ СОЛЕНОЕ, СЫРНОЕ

*Первый способ:*

● 200 г сыра (голландского, пошехонского, российского), 150 г сливочного масла или маргарина, 1/3 стакана муки, соль

Натрите сыр на мелкой терке и смешайте с мягким маслом, соли добавьте немного – ведь сыр тоже соленый, положите муку и сделайте тесто. Когда тесто будет готово, посыпьте его мукой, излишки муки с теста уберите, а тесто положите на тарелку, накройте салфеткой и оставьте стоять на столе 2–3 часа.

После того как тесто выстоялось, раскатайте его в пласт на разделочной доске в достаточном количестве муки (толщина раскатанного пласта должна быть не меньше 1 см). Вырезать из теста фигуры можно стаканом, рюмкой, формочками и просто ножом. Вырезанные фигуры сразу выкладывайте на смазанный противень и смазывайте взбитым яйцом. Печется печенье в умеренно нагретой духовке.

*Второй способ:*

● 200 г сливочного масла или маргарина, 300 г сыра (любого, даже остропахнущего, но только не плавленого), 3 желтка, 50 г водки, 3 стакана муки, 1/4 чайной ложки соли

Мягкое масло растереть, посолить, добавить желтки, водку, сыр, натертый на мелкой терке. Все хорошо размешать и добавить муку, сначала 2 стакана, затем постепенно все остальное. Тесто хорошо вымесить, посыпать мукой, а излишки муки стряхнуть. Тесто положить на тарелку, накрыть салфеткой и оставить на час на столе.

Через час раскатайте из теста пласт толщиной 1 см, нарежьте из теста фигуры и сразу выкладывайте их на противень, смазанный маргарином. Печенье на противне смажьте яйцом. Выпекать печенье на огне выше среднего 15–25 минут.

Из теста можно сделать палочки. Для этого раскатайте из теста пласт толщиной в 6–8 мм и разрежьте на полоски 1,5 см шириной и 10 см длиной.

## 20. ПЕЧЕНЬЕ "ЦЫГАНСКИЕ РЕЗЫ"

● 1/2 стакана муки (с небольшим верхом), 150 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 4 яйца, 1 лимон, 1 плитка шоколада (100 г), 3/4 стакана сахарного песка, 150 г ядер грецких орехов, 1/3 чайной ложки соды, 1/3 чайной ложки корицы, 2/3 стакана кислого варенья или повидла

Сначала нужно приготовить тесто. Для этого разотрите 4 желтка с сахарной пудрой, смешайте с мягким маслом, положите соду и натрите цедру с одного лимона. Все хорошо перемешайте, положите муку и сделайте тесто.



Тесто разделите на 2 равные части и из каждой раскатайте корж прямоугольной формы. Размеры коржей зависят от размера вашего противня, но коржи должны быть уложены на противень так, чтобы со всех сторон каждого коржа на противне оставалось свободное место. Противень смажьте маргарином.

Каждый корж уже на противне смажьте тонким слоем кислого варенья. Желательно, чтобы варенье было густым, без ягод, но, если ягоды мелкие (клюква, кизил), можно и с ягодами. Можно использовать варенье из крыжовника, но ягоды обязательно измельчить. Если у вас нет кислого варенья, используйте кислое повидло или кислый пластовый мармелад, который нужно нарезать очень тонкими пластинами и накрыть ими коржи.

В мисочку натрите на крупной терке плитку шоколада, положите сахарный песок, измельченные орехи, корицу, 2 белка и все размешайте. Мисочку поставьте на очень маленький огонь и все время помешивайте массу до тех пор, пока шоколад не растает. Следите за тем, чтобы не свернулись белки. Нанесите эту массу на коржи и поставьте противень в духовку на средний огонь.

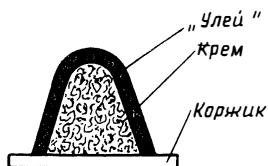
Готовое печенье нарежьте в горячем виде, дайте остыть, после чего переложите на блюдо.

У вас остается 2 белка. Выбрасывать их не нужно. Сделайте из них пирожное "Безе" или ореховое печенье, рецепт которого будет приведен в разделе "Пирожные".

## 21. ПЕЧЕНЬЕ "УЛЕЙ"

Печенье оригинальное, очень вкусное и на блюде выглядит необычно. Собирается печенье из трех частей, которые хорошо видны на рисунке: первая часть – основание (коржик), на которое ставится вторая часть – улей, и третья часть – крем, которым улей заполняется.

Вся сложность в приготовлении печенья состоит в том, чтобы найти нужную формочку для изготовления улья. В Чехо-Словакии (откуда этот рецепт привезен) такие вопросы решаются очень просто: в хозяйственных магазинах вы можете купить



Так выглядит печенье "Улей" в разрезе



Половинка формы для печенья "Орех", заполненная массой для "Улья"

формочки любого размера, а в случае необходимости – сделать их на заказ. Нам же нужно найти подходящий предмет, который сможет заменить форму для улья. Если этот вопрос будет решен, изготовление печенья не составит труда. Что же можно использовать для изготовления ульев?

Во-первых, можно использовать металлические полушария для приготовления печенья "Орех", во-вторых, можно использовать самые большие наперстки, какие только есть в продаже, и заполнять их не изнутри, как с формой для "Ореха", а нанести массу для улья снаружи (основание для такого улья нужно будет сделать меньше, т. е. коржик вырезать рюмкой небольшого размера). И наконец, можно использовать приспособление для приготовления печенья "Орех", состоящее из двух половинок.

Пусть вас не пугает обширное предисловие, но это печенье стоит того, чтобы его приготовить.

● 200 г ядер грецких орехов, 2 стакана сахарной пудры, 3 яйца, 220 г сливочного масла, 120 г сахарного песка, 1<sup>1/2</sup> стакана муки (стакан с небольшой горкой), 1 столовая ложка какао, ванилин

Для приготовления коржика разотрите добела 2 желтка с сахарным песком, положите 120 г мягкого масла, хорошо все разотрите и добавьте ванилин, всыпьте муку и сделайте тесто. На разделочной доске, посыпанной мукой, раскатайте тесто в пласт и вырежьте кружки. Размер коржика будет зависеть от того, какого размера будет улей, но он должен быть больше основания улья. Вырезанные коржики выложите на смазанный противень и выпекайте в духовке на среднем огне.

Измельчите орехи в ступке или пропустите их через мясорубку и смешайте со стаканом сахарной пудры и яйцом, положите ванилин на кончике ножа и массу хорошо перемешайте. Затем возьмите формочки (они должны быть чистыми), обсыпьте их изнутри сахарной пудрой и выложите массой. Слой массы не должен превышать 2–2,5 мм, так как в улье не останется места для крема.

Если вы будете пользоваться наперстком, то обсыпать пудрой следует наружную поверхность наперстка и массу наносить снаружи. Выложите массой все формочки, сколько их есть, поставьте на сферу и пусть улей подсыхает. За это время можно сделать крем.

Разотрите 100 г мягкого сливочного масла с 200 г сахарной пудры и положите сюда 1 столовую ложку какао с верхом. Хорошо все вместе разотрите. Теперь можно посмотреть, высохли ли ульи. Если масса внутри формочки затвердела, освободите улей от формочек легким постукиванием.

Теперь можно заполнить ульи кремом и ставить на коржики.

Когда будете заполнять улей кремом, в середине сделайте небольшую выпуклость – это нужно для лучшего соединения улья с коржиком.

Готовое печенье сразу выкладывайте на блюдо или поднос лучше в 1 ряд, чтобы печенье не поломалось, да и смотрится оно так лучше.

## 22. ПЕЧЕНЬЕ "ЦЫГАНКА"

● 1 стакан сахарного песка, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 стакан изюма (без косточек), 4–5 яиц, 1 стакан муки, ванилин

Изюм хорошо промойте и дайте подсохнуть. Орехи измельчите. Желтки отделите от белков и разотрите с сахарным песком добела, положите сюда орехи, изюм, ванилин. Белки взбейте в крутую пену и аккуратно все перемешайте, затем положите муку и сделайте тесто. Форму или противень очень густо смажьте маргарином, выложите тесто пластом толщиной в 1–1,5 см. Тесто испеките в духовке на огне чуть меньше среднего. Печенье печется очень быстро и нужно следить за тем, чтобы не подгорали края. Готовое печенье имеет приятный золотистый цвет и очень быстро твердеет, вот поэтому его нужно резать в горячем виде.

Это тесто также используется для торта (для коржей) со сметанным кремом, в который можно добавить цедру и сок лимона.

## 23. ПЕЧЕНЬЕ "КАДА"

● 1 стакан кефира, 250 г сливочного маргарина, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 3 стакана муки, 1/2 чайной ложки соды, 1 стакан ядер грецких орехов, 1/2 чайной ложки корицы (по желанию), 1 стакан муки (в начинку), ванилин

Заранее выложите из холодильника маргарин, масло (50 г). Кефир налейте в стакан – к моменту приготовления теста эти продукты должны быть комнатной температуры. Когда маргарин и масло станут мягкими, смешайте их вместе и при получении однородной массы добавьте кефир, соду, гашенную уксусом в столовой ложке, все размешайте и затем положите муку. Сделайте тесто и вынесите его на холод приблизительно на 1 час. Сливочное масло (его осталось 200 г) для начинки должно быть холодным.

На деревянную разделочную доску насыпьте горкой стакан муки, 1 стакан сахарного песка и нарежьте помельче холодное масло, положите ванилин на кончике ножа и все вместе порубите большим ножом. Перестаньте рубить тогда, когда появится

крошка. В крошку положите измельченные орехи, корицу и хорошо перемешайте.

После того как вы приготовили начинку, достаньте тесто, разделите его на 2 равные части, каждую из которых раскатайте в пласт толщиной 3 мм. На него равномерно разложите половину начинки и легонько прижмите ее ладонью, а затем туго скатайте все вместе в рулет. Таких рулетов будет 2. Каждый разрежьте на кусочки в 3 см шириной и, не переворачивая, положите на противень, смазанный маргарином на расстоянии друг от друга. Смажьте их поверхность яйцом. Выпекать печенье на среднем огне.

## 24. ПЕЧЕНЬЕ "ПЕСОЧНЫЕ ЯЗЫЧКИ"

• 200 г сливочного масла, 4/5 стакана сахарного песка, 1<sup>1/2</sup> стакана муки, 1/2 чайной ложки соды, ванилин, щепотка соли

Растопите масло на медленном огне до коричневого цвета. Прибавьте сахарный песок, ванилин, щепотку соли и дождитесь образования румяной пенки. Муку смешайте с содой, соедините с растопленным маслом, с песком и замесите тесто.

Из теста сделайте не очень толстую колбасу, приплюсните ее сверху, чтобы получился овал, дайте ей остыть, а затем нарежьте на кусочки в 1–1,5 см шириной. Каждый отрезанный кусочек выкладывайте сразу на противень, смазанный маслом. Выпекать печенье 10–15 минут при средней температуре.

## 25. ПЕЧЕНЬЕ "ОРЕХОВОЕ"

• 1<sup>1/2</sup> стакана ядер грецких орехов, 1 стакан сахарного песка, 3 яйца, 2<sup>1/2</sup> столовой ложки муки, ванилин

Отделите белки от желтков и белки поставьте в холодильник. Желтки разотрите с сахарным песком до бела. Измельчите орехи в ступке или пропустите через мясорубку и смешайте с растертыми желтками, все хорошо размешайте. Взбейте холодные белки в крутую пену и соедините с желтками и орехами, положите ванилин и муку, очень аккуратно размешивая массу, сделайте тесто.

Из теста сформируйте колбаски диаметром 3–4 см. Деревянную разделочную доску смочите водой и на ней нарежьте колбаски на кусочки в 1,5–2 см. Кусочки сразу выкладывайте на противень, смазанный маслом или маргарином.

Выпекайте печенье 20–30 минут на огне немного больше среднего. При желании, на каждый кусочек можно положить орешек, слегка прижав его к тесту. Это очень украсит печенье.

## 26. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

• 2 стакана овсяных хлопьев, 1 столовая ложка муки (без верха), 2/3 стакана сахарного песка, 100 г сливочного масла или сливочного маргарина, 2 яйца, 1/2 стакана ядер грецких орехов, ванилин или цедра с одного лимона, или 1/2 чайной ложки корицы

Овсяные хлопья пропустите через мясорубку, предварительно очистив их от мусора. Масло разотрите добела с сахарным песком и, продолжая растирать, добавьте яйца. Массу следует растереть так, чтобы песок не скрипел под ложкой. Добавьте в массу измельченные орехи, размешайте, положите ванилин или цедру лимона, натертую на мелкой терке, и снова размешайте. Затем положите хлопья и муку, еще раз все перемешайте, чтобы получилась однородная масса.

Смажьте противень маслом и поставьте рядом с ним чашку с водой и чайной ложкой. Прежде чем взять тесто чайной ложкой, обмакните ложку в воду – тогда масса легко снимается с ложки на противень. Печенье печется 15–20 минут при температуре 170 °С.

# ПИРОЖНЫЕ

Приготовить пирожное в домашних условиях – дело не слишком сложное, зато дает возможность хозяйке проявить фантазию и выдумку при украшении изделия – ведь в любом доме найдутся изюм или орехи, чернослив или курага, какао или мармелад, цукаты или ягоды из варенья.

## 27. ПИРОЖНОЕ "ЭКЛЕР"

- 100 г сливочного маргарина, 6 яиц, 1 стакан муки

В кастрюльку с длинной ручкой налейте 1 стакан воды и положите 100 г сливочного маргарина и щепотку соли. Когда смесь закипит, уменьшите огонь и тонкой струйкой, все время мешая, всыпьте 1 стакан муки (предварительно просеянной). На очень маленьком огне заваренную массу тщательно перемешайте, чтобы не было комочков и мука полностью заварилась, затем выключите огонь и дайте массе остыть до 70–80 °С.

В остывшую смесь вбейте по одному 6 яиц (не забывайте каждое яйцо разбивать сначала в отдельную чашку!), каждый раз тщательно вымешивая до получения однородной массы без "долек".

Если яйца очень крупные, можно взять на 1 яйцо меньше, чем предусмотрено в рецепте, если же очень мелкие – на 1 больше. Готовое тесто должно быть однородным и вязким.

Смажьте противень очень тонким слоем жира, так как на жирно смазанном противне донышки изделий получаются равными. Заварные изделия нужно выпекать 30–40 минут при температуре 180–200 °С. Нормальное тесто после того, как оно поставлено в духовку, сначала слегка расплывается, а потом хорошо поднимается, внутри образуются пустоты, которые заполняют кремом. Очень важна консистенция теста (густое тесто плохо поднимается, из жидкого – изделие получится плоским и его трудно начинять), поэтому, если готовая заварная масса покажется вам жидкой, заварите еще 1/4 часть компонента из рецепта для теста и смешайте с готовой массой.

Выкладывать тесто на противень нужно десертной ложкой на некотором расстоянии друг от друга. Наберите в десертную ложку тесто и, наклонив ее у самого противня, коснитесь тестом смазанной поверхности, а ложку вместе с тестом протяните на себя – все тесто должно остаться на противне в чуть вытянутом виде. Старайтесь, чтобы количество теста, которое вы набираете

в ложку, и длина протянутого теста на противне каждый раз были одинаковыми, тогда и эклеры будут одинаковы. Противень с тестом поставьте в духовку. На стандартный противень помещается 20 эклеров (5x4). Рецепт же рассчитан на 40 штук.

Хорошо, если есть отсадный мешок, – можно сделать эклеры разной формы: шарики, полоски, колечки. Вкус их от этого, конечно, не изменится, но на блюде это разнообразие форм, по-разному украшенных, выглядит очень привлекательно.

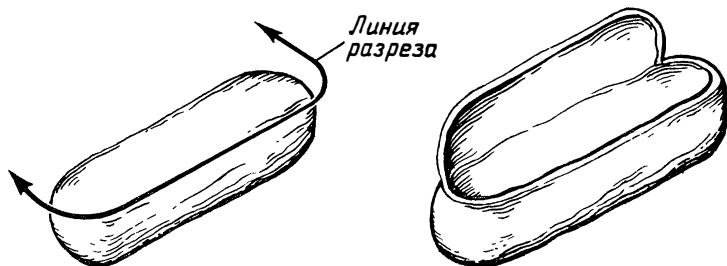
Открывать духовку для того, чтобы посмотреть на изделия, а тем более хлопнуть дверцей духовки нельзя ни в коем случае. От резкого изменения температуры в духовке и сотрясения тесто осядет, а начинить осевший эклер кремом невозможно, так что наберитесь терпения и только к концу выпечки осторожно загляните в духовку.

Готовые изделия аккуратно переложите на поднос или доску, покрытую салфеткой в один ряд, – так они быстрее остынут и не повредят друг друга. Остывшие эклеры становятся твердыми, и можно не опасаться, что пустота внутри эклера будет нарушена.

Пока пекутся эклеры, можно сделать заварной крем из расчета на 1 литр молока. Рецепт приготовления заварного крема приведен в разделе "Кремы", но количество используемых продуктов в креме для эклеров немного изменено: на 1 литр молока возьмите 2 стакана сахарного песка, 4 яйца, 3/4 стакана муки, 100 г сливочного масла, ванилин.

Чтобы ванилин не потерял свой аромат, его следует положить в остывший крем. Начиняют эклеры только холодным кремом, иначе готовый эклер размякнет и взять его в руки будет трудно.

Для начинки кремом возьмите нож с острым концом и аккуратно надрежьте эклер по боковой стороне с трех сторон. Отрезанную часть осторожно, чтобы не отломать, отогните – в таком виде эклер похож на открытую коробочку. Внутрь этой "коробочки" положите крем и закройте эклер. Поверхность эклера



Перед тем, как начинять эклер кремом, надрежьте его с трех сторон

смажьте тонким слоем крема и присыпьте крошкой от печенья (готового или домашнего). Готовый эклер сразу же выложите на блюдо или поднос.

Эклеры можно начинать не только заварным кремом, но и масляным. Из масляного крема, окрашенного в разные цвета, на поверхности эклера можно сделать шприцем или корнетиком различные украшения.

Поверхность эклера можно покрыть помадкой или глазурью.

*Для глазури:* 3 столовые ложки сахарного песка, 1 столовая ложка молока, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки какао

Все продукты разотрите и подогрейте на небольшом огне до полного растворения песка. Наносите на поверхность эклера в теплом виде, чтобы глазурь не успела застыть.

Помадку получают из сахарного сиропа и по желанию ароматизируют различными натуральными ароматическими веществами, ликерами, настойками, фруктовыми соками и сиропами.

Соотношение сахарного песка и воды для приготовления помадки (в столовых ложках): 4:3; 6:5; 8:6; 10:8 и так далее.

Сахарный песок залейте горячей водой и поставьте на небольшой огонь, помешивая раствор до полного растворения песка. Старайтесь не размазывать сироп по стенкам кастрюли, иначе часть сахара останется на стенках и это изменит соотношение воды и песка.

Если окажется, что на стенках много затвердевшего сиропа, чистым ножом счистите сахар и опустите его в сироп.

Как только растворится весь песок, усильте огонь и дайте сиропу закипеть (теперь сироп мешать не нужно). При закипании образуется пена, которую нужно снять, после чего закройте кастрюлю крышкой и варите сироп 20–30 минут на небольшом огне. Готовность сиропа проверяют следующим образом: в холодную воду капните каплю сиропа. Сироп готов, если из остывшей капли можно скатать мягкий шарик – значит, в сиропе содержится 90 % сахара и 10 % воды. Перед концом варки в сироп добавляют раствор лимонной кислоты (1 чайную ложку кислоты растворяют в 2 чайных ложках горячей воды) из расчета 5 капель раствора на каждые 4 ложки взятого песка или 1/2 чайной ложки 3 %-ного уксуса. Кстати, 1 чайная ложка раствора лимонной кислоты содержит 50–55 капель, а сок 1 лимона соответствует 2 чайным ложкам раствора лимонной кислоты.

После варки сиропа его поверхность следует сбрызнуть холодной водой и побыстрее охладить. Затем слить воду и деревянной лопаточкой взбивать сироп 10–20 минут, пока он не побелеет – это и есть помадка.



Если вы захотите добавить ароматические вещества в помадку, разомните ее лопаточкой, подогрейте до 45 °С и, помешивая, добавьте то, что считаете нужным.

Ванилин в помадку положите обязательно в тот момент, когда начнете ее взбивать.

## 28. ПИРОЖНОЕ "КАРТОШКА"

• 350–400 г ванильных сухарей, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 1/2 литра молока, 2 столовые ложки крепкого напитка (водка, ром, ликер, коньяк), ванилин, 2 чайные ложки (с верхом) какао

Сухари пропустите через мясорубку. Растопите сливочное масло в миске (такого размера, чтобы туда вошли все продукты, в том числе и молотые сухари) на очень маленьком огне, всыпьте сахарный песок и влейте молоко. Когда песок растворится, влейте водку. В молотые сухари положите какао и хорошо смешайте, чтобы не было комочков. Всыпьте сухари с какао в миску с молоком, маслом и песком, положите ванилин и снимите миску с огня.

Все тщательно перемешайте, чтобы масса была однородной. Вкус пирожного будет лучше, если положить в эту массу измельченные орехи, хотя бы полстакана.

Когда масса остынет настолько, чтобы ее можно было взять в руки, набирайте столовой ложкой равные порции массы и руками формируйте пирожные. Наверное, вы еще помните, как выглядит фирменное пирожное "Картошка"?

По мере изготовления пирожных укладывайте их на блюдо или поднос, предварительно обсыпав верхнюю поверхность пирожного какао. Поверхность "Картошки" можно покрыть глазурью (рецепт 27) или сделать немного масляного крема. Для этого разотрите добела один желток с 3 чайными ложками сахарного песка, положите 30–40 г сливочного масла, очень мягкого, снова разотрите все вместе до однородности, положите ванилин на кончике ножа и смешайте его с массой. Крем поставьте в холодильник на 20–30 минут, после чего из крема можно нанести на пирожное различные узоры шприцем или корнетиком.

Крем по желанию можно подкрасить пищевыми красителями. Оставшийся белок тоже можно использовать для украшения пирожного. Для этого взбейте его с 1–2 чайными ложками песка в крутую пену и тоже положите на поверхность пирожного маленькими снежками. Вокруг таких снежков положите узор из крема – в этом случае посыпать пирожное какао не обязательно.

## 29. ПИРОЖНОЕ "ОРЕХОВОЕ"

● 200 г сливочного масла или маргарина,  $\frac{4}{5}$  стакана сметаны, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 стакан сахарного песка, 4 яйца, 2 стакана муки (без верха), ванилин

*Первый способ:* на деревянной разделочной доске порубите масло или маргарин с мукой до образования крошки. Крошку соберите горкой, на вершине горки сделайте углубление, в него положите сметану и замесите тесто. Тесто должно быть мягким. Вынесите его на холод на 1–1,5 часа, накрыв салфеткой.

*Второй способ:* мягкое масло или маргарин смешайте со сметаной (масса должна быть однородной), положите муку, сделайте тесто, накройте салфеткой и вынесите на холод.

Когда вы ставите в холодильник тесто на продолжительное время, его обязательно нужно накрыть салфеткой или крышкой, чтобы оно не сохло. Попробуйте сделать тесто сначала одним, а следующий раз – другим способом и, сравнив результаты, определите, какое тесто вам нравится больше.

Пока тесто в холодильнике, измельчите орехи, 4 желтка разотрите добела со стаканом песка и положите ванилин. Вынимайте тесто из холодильника, делите его на 4 равные части. Каждую часть раскатайте в пласт 5 мм толщиной, смажьте растертым желтком, сверху присыпьте орехами (их распределите так, чтобы хватило на все 4 пласта теста) и скатайте пласт рулетом. Противень смажьте маслом или маргарином и положите рулеты поперек. Уложенные на противень рулеты смажьте разболтанным яйцом и посыпьте орешками. Выпекать на среднем огне. Готовность теста можно определить по появлению золотистого цвета или заостренной спичкой: если она останется сухой – тесто готово. Разрезать рулеты горячими.

Оставшиеся белки можно использовать для приготовления пирожного "Безе" или пирожного "Песочное с безе", рецепты которых представлены в этом же разделе.

## 30. ПИРОЖНОЕ С КЛУБНИКОЙ

● 125 г сливочного масла, 6 яиц, 1 лимон, 100 г муки (3 столовые ложки с верхом), 100 г сахарной пудры,  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка, 2 стакана клубники

Разотрите мягкое масло до получения пышной массы и добавляйте, все время растирая, по одному 3 яичных желтка. Не прекращая растирать, добавьте сахарную пудру, сок и цедру одного лимона. В самую последнюю очередь положите муку и все тщательно смешайте.

Выложите массу на смазанный маслом и посыпанный мукой противень (толщина слоя 1 см) и выпекайте на умеренном огне.

Готовое тесто намажьте кремом (рецепт крема приведен ниже) и снова поставьте противень в духовку на несколько минут. Еще горячим готовое тесто разрежьте на порции, причем на каждую порцию положите целую клубничку или половинку, если клубника очень крупная. Осторожно переложите пирожные на блюдо в 1 ряд. Перекладывать пирожные удобно кондитерской лопаточкой.

*Для крема:* взбейте 6 белков в густую пену и тонкой струйкой, все время помешивая, вводите горячий сироп (125 г сахарного песка на 2 столовые ложки воды). Смесь мешайте, пока масса не остынет. Когда белки с сиропом остынут, добавьте мелко нарезанную клубнику (один стакан), размешайте и намажьте тесто. Второй стакан клубники предназначен для украшения готовых пирожных.

### 31. ПИРОЖНОЕ "ПЕСТРОЕ"

• 300 г сливочного масла (маргарином не заменять!), 1 стакан сахарного песка, 2 яйца, 1 лимон, 100 г изюма, 200 г мармелада, 400 г печенья, 1/2 стакана ядер грецких орехов, ванилин

Прежде чем приступить к изготовлению пирожных, следует провести ряд подготовительных работ: с вечера накануне выложить на стол из холодильника сливочное масло, изюм промыть и просушить, измельчить орехи и печенье (маленькие кусочки). Мармелад нарезать мелкими кусочками (для приготовления пирожного более других сортов подходит фруктовый, но не пластовый). Натереть на мелкой терке цедру и выжать сок лимона.

После того как все эти работы выполнены, взбейте масло в пышную массу, отдельно разотрите песок с яйцами и понемногу добавляйте в масло, продолжая взбивать. Затем положите сок лимона с натертой цедрой. Далее положите изюм, нарезанный кусочками мармелад, измельченные орехи, ванилин и печенье. Все хорошо смешайте.

Целлофановый пакет разрежьте по 2 длинным сторонам и разверните его, смочите холодной водой и на мокрый целлофан



Приемы формовки пирожной массы

выложите всю массу. Накройте массу целлофаном по всей длине и сформируйте колбасу, заверните в этот же целлофан и положите в холодильник на 3–4 часа.

Нож, которым вы будете резать колбасу на порции, держите в горячей воде. Лучше пользоваться двумя ножами – одним режете, другой в воде, а потом наоборот. Таким образом, застывшую колбасу можно будет нарезать легко и красиво.

### 32. ПИРОЖНОЕ "ДОМИК"

Пирожное не печется. Количество продуктов, указанных в рецепте, приводится в расчете на 1 пачку печенья. На 1 порцию пирожного расходуется 3 печенья из пачки, следовательно, из 1 пачки печенья получится 4 порции пирожного.

• 1 пачка печенья, 1,5 пачки творога (375 г), 1 стакан сахарного песка, 100 г сливочного масла, 2 желтка, 4 столовые ложки какао, по 1 столовой ложке ядер грецких орехов, чернослива, кураги, изюма, мармелада, 50 г масла (для глазури), 1 стакан молока, ванилин

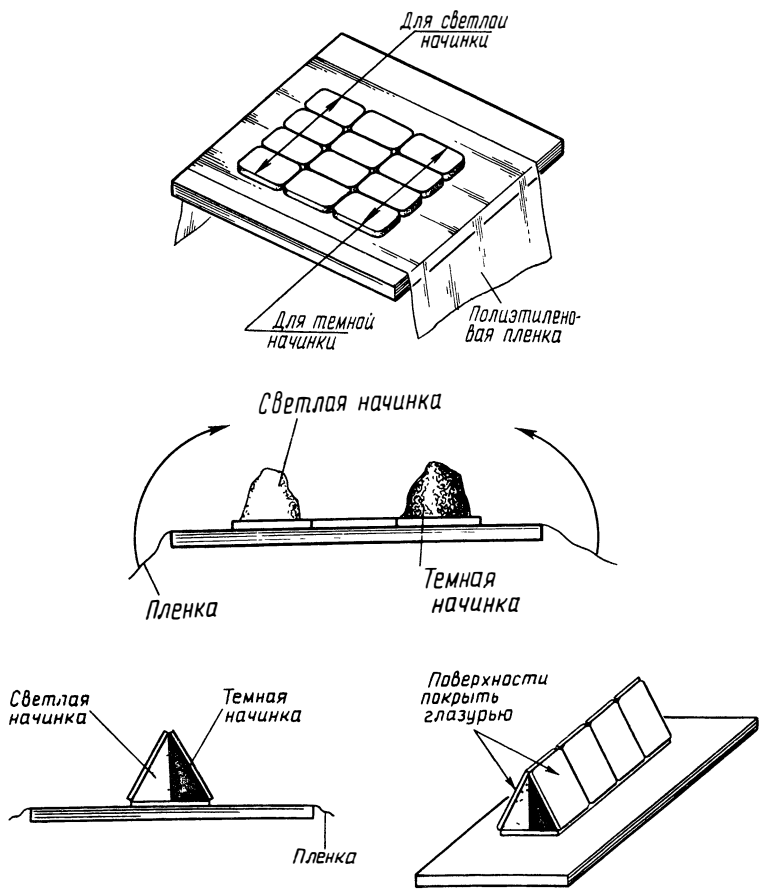
Подготовьте начинку для пирожного. Для этого протрите на сите творог. Разотрите 2 желтка с половиной стакана песка добела и соедините с творогом, сюда же положите 100 г мягкого сливочного масла и ванилин, все тщательно смешайте, чтобы масса стала однородной. Затем всю массу разделите на 2 части, причем в одну положите масло на 2–3 столовые ложки меньше. В большую часть положите 2 столовые ложки какао. В меньшую часть – измельченные орехи, чернослив, курагу, изюм и мармелад (чернослив, курагу и изюм предварительно промыть, распарить, удалить косточки). Если из перечисленных компонентов чего-то нет – не беда, положите, что есть, и все равно будет вкусно. Тщательно все смешайте с творожной массой. 2 половины начинки готовы.

Теперь сделайте глазурь: смешайте 1 столовую ложку молока, 2 столовые ложки какао, 2–3 столовые ложки сахарного песка, 50 г сливочного масла – все растереть и подогреть до полного растворения песка, снять с огня и дать остыть.

Пока остывает глазурь, разрежьте полиэтиленовый пакет по короткой и одной длинной сторонам, разверните его, сполосните водой и разложите на разделочной доске, подносе или блюде.

Поставьте в небольшой мисочке подогреть стакан молока. Откройте пачку печенья и каждое печенье, обмакнув в молоко, выложите на пленку так, как показано на рисунке. Если печенье квадратное, то безразлично, какой стороной его положить. Но если печенье имеет форму прямоугольника, выложите по 3 в ряд короткой стороной друг к другу и рисунком вниз.

Начинку положите на крайние полоски: на одну полоску темную начинку, на другую – светлую, положить нужно горкой в



### Приготовление "Домика"

середине. А теперь возьмите за края пленку и сведите их вместе с печеньем к середине, чтобы получился треугольник, внутри которого половина начинки светлой, половина – темной. Аккуратно по пленке ладонью обожмите получившийся "домик", чтобы начинка заполнила все пустоты внутри. Затем пленку осторожно уберите.

Поверхность домика покройте глазурью, если она остыла. На поверхность глазури нанесите линии ножом в тех местах, где стыки печенья, – по ним удобнее нарезать порции, а под глазурью их не видно. Когда глазурь подсохнет, блюдо можно вынести на холод, но перед подачей на стол дайте пирожным "согреться" – так они вкуснее.

### 33. ПИРОЖНОЕ СЛОЕНОЕ "БЕРЛИНСКОЕ"

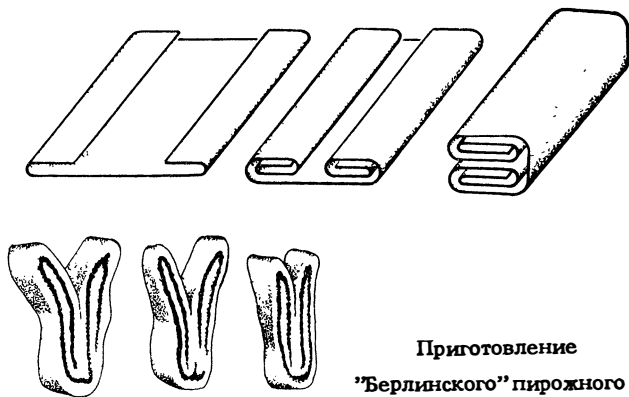
Способы приготовления слоеного теста подробно изложены в главе "Торты" (рецепт 68). Для приготовления пирожного "Берлинское" воспользуйтесь способом 5 изготовления теста на 2 стакана муки. Из количества продуктов, приведенных в рецепте, получается 10–12 штук пирожных.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм и шириной 25 см. Поверхность теста равномерно посыпьте сахарным песком и сверните пласт с 2 сторон в рулет (см. рисунок). Наложите одну свернутую часть на другую так, чтобы тесто в месте перегиба в середине не разорвалось, и слегка прижмите сложенные рулеты сверху, чтобы двойной рулет стал чуть плосче, но не перестарайтесь – прижать нужно слегка – это уберет пустоты в сложенном рулете.

Положите рулет на 1–1,5 часа в холодильник, после чего разрежьте двойной рулет на порции (приблизительно в 2 см шириной), выложите их на смазанный жиром противень подале друг от друга и разведите концы. Выпекать пирожные в горячей духовке при 200–230 °С. Пекутся пирожные быстро, поэтому нужно внимательно следить за духовкой. Когда пирожные подрумянятся снизу, переверните их на другую сторону. Готовые пирожные выложите на блюдо или поднос в ряд и дайте остыть.

Пока пекутся и остывают пирожные, вы успеете сделать помадку для покрытия поверхности (рецепт приготовления помадки смотрите в главе "Пирожные", рецепт 27). Вся прелесть этого пирожного заключена в помадке и сделать ее нужно лимонной, используя цедру и сок.

Смажьте поверхность пирожных тонким слоем повидла, но желательно, чтобы повидло было кисленьким, не очень густым



Приготовление  
"Берлинского" пирожного

и хорошо размазывалось по поверхности. Если такого повидла нет, выдавите в какое есть лимонный сок и натрите сюда же цедру лимона. В этом случае в помадку лимон можно не вводить, а сделать ее по рецепту.

В помадке вкус и аромат лимона ощущаются больше, цвет ее приятного желтого оттенка, и пирожное с такой помадкой вкуснее и душистее.

### 34. ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ

• 2 стакана муки,  $1\frac{1}{2}$  стакана сметаны, 6 яиц, 1 стакан сахарного песка, ванилин

Для крема: 200 г сливочного масла, 10 столовых ложек сгущенного молока, ванилин

Для пропитки: 4 столовые ложки сахарного песка, 1 столовая ложка ароматизирующей добавки

Прибавьте сюда продукты для окрашивания крема в разные цвета; ягоды или фрукты из компотов или свежие; джемы или повидло для украшения пирожных и прослаивания. Количество этих продуктов не указывается потому, что дозы их невелики, но велика возможность замены одного компонента другим – все зависит от вашей фантазии.

Аккуратно отделите желтки от белков. Белки поставьте в холодильник. В миску с желтками положите песок и разотрите добела, после чего положите ванилин, сметану, затем добавьте муку и смешайте массу так, чтобы она стала однородной.

Белки взбейте в крутую пену. Это нужно сделать очень качественно, так как чем лучше взбиты белки, тем выше будет бисквит. Введите белки в массу, очень осторожно перемешивая.

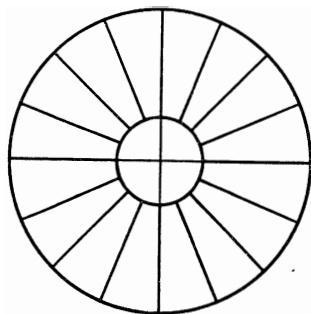
Форму густо смажьте маслом или маргарином, переложите в нее тесто и поставьте в духовку на средний огонь на 20–30 минут. Заглядывать в духовку можно не раньше чем через 15–20 минут – от стука дверцы духовки и от разницы в температуре бисквит может “осесть”.

Готовый бисквит выложите на деревянную доску (или поднос), покрытую салфеткой, чтобы бисквит не прилип к доске. Дайте ему остыть и разрежьте на пирожные, форма которых зависит от формы выпеченного бисквита.

Теперь можно заняться приготовлением крема и пропитки. Но здесь есть одна небольшая тонкость: готовому разрезанному бисквиту нужно дать постоять не менее 3 часов, чтобы он подсох, и только после этого можно начать его пропитывать.

Соотношение сахарного песка и воды для приготовления пропитки (в столовых ложках): 1:3, 3:4,5; 4:6; 5:7,5 и так далее. Выход пропитки при этом соответственно 100, 150, 200 и 250 граммов.

Смешайте сахар и воду, доведите смесь до кипения и снимите образовавшуюся пенку. Остудите сироп до 40 °С и добавьте в него ароматизирующие вещества. Это могут быть фруктовые соки, ликеры, коньяки, водка, сиропы, различные эссенции, сок и цедра лимона или апельсина. На основную пропитку идет 4 ложки песка, 6 ложек воды и 1 столовая ложка любой ароматизирующей добавки. Изменение количества песка в пропитке увеличивает или уменьшает дозу добавки.



Вариант разметки торта на порции

По истечении 3 часов можно вернуться к пирожным. Разрежьте каждое пирожное пополам параллельно основанию. Верхние поверхности умеренно промочите пропиткой и нанесите слой крема (можно положить два тонких слоя – светлый и темный). Сложите пирожное, украсьте поверхность кремом разных цветов – нанести его на пирожное можно шприцем или корнетиком, продумав заранее узор. Можно положить ягоды и вокруг них выложить крем. Очень красивые пирожные получаются, если бисквитное тесто разделить поровну на 2 части, в одну положить какао или кофе, из каждой половины испечь бисквит и сделать пирожное из двух половинок. Можно поступить и по-другому: вылить в форму светлое тесто, а затем темное – получится мраморный бисквит, в разрезе такое пирожное выглядит очень красиво, необычно.

Вырезать ровно и симметрично середину круглого бисквита можно следующим образом: на поверхности бисквита провести острием ножа два диаметра, на точку пересечения поставьте стакан или невысокую банку, введите в бисквит острый нож так, чтобы лезвие ножа прижималось к стакану или банке и, не отрывая ножа, вырежьте середину. Если середина вырезана стаканом, разделите ее на 2 части, если круг больше – на 4.

### 35. ПИРОЖНОЕ "КОРЗИНОЧКА"

Рецептура теста для приготовления самой корзиночки приводится в двух вариантах из расчета на 10 пирожных.

*Первый способ:*

• 1 стакан муки, 1/2 стакана сахарного песка, 100 г сливочного масла (маргарина), 1 яйцо, ванилин, щепотка соды, щепотка соли

Разотрите яйцо с песком добела, добавьте мягкое масло, ванилин, соль, соду и смешайте все до получения однородной массы. Затем положите муку и сделайте тесто.



*Второй способ:*

• 1 стакан муки, 1/4 стакана сахарного песка, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, щепотка соды, ванилин

Разотрите масло с песком, добавьте яйцо, сметану, соду, ванилин, все смешайте до однородной массы, положите муку и сделайте тесто. Приготовленное первым или вторым способом тесто раскатайте в пласт прямоугольной формы 5–7 мм толщиной и разрежьте на 10 равных квадратов.

Гофрированные формочки промойте, просушите и смажьте маслом или маргарином. Положите каждый квадратик теста на формочку так, чтобы середина квадрата опустилась на дно формочки, и пальцами обомните тесто по гофрированным бокам, концы квадрата тоже разомните по бокам. Все заполненные формочки установите на противень и поставьте в горячую духовку на 15–20 минут.

Когда тесто станет золотистым, формочки выньте и освободите от теста, перевернув их. Если тесто не сразу выйдет из формы, положите вверх перевернутой формы край полотенца, смоченный в холодной воде.

С корзиночкой нужно обращаться осторожно – песочное тесто очень рассыпчатое.

К корзиночке при желании можно приделать ручку: из одного угла квадрата теста скатайте жгутик в виде подковы и испеките его на противне вместе с корзиночкой, а когда будете начинять пирожное, прикрепите ручку к корзиночке.

Теперь наступает самый творческий и самый ответственный момент – начинка корзиночки.

Вариантов начинки очень много. Вот некоторые из них:

- фрукты или ягоды (свежие или из компотов) смешайте с масляным кремом или положите послойно. Вместо фруктов и ягод можно использовать цукаты, чернослив, курагу, порезанные на мелкие кусочки и также перемешанные с масляным кремом;

- наполните половину корзиночки любым джемом, сверху положите белковый крем, а на него – тертый шоколад или измельченные орехи;

- наполните корзиночку ягодами или фруктами и сметанным кремом;

- очень вкусные пирожные получаются с ореховой начинкой: на дно корзиночки, чуть недопеченной, но свободной от формы, положите 1/2 чайной ложки кислого варенья, а сверху смесь из 100 г орехов, растолченных в ступке, 100 г сахарного песка, 1 яйцо. В смесь добавьте ванилин и наполните ею корзиночки, но не до края. Корзиночки снова поставьте в духовку на короткое время на огонь чуть меньше среднего. Готовность начинки определите спичкой: если спичка, опущенная в начинку неглу-

боко, окажется сухой – начинка готова и пирожные можно вынуть из духовки;

• корзиночки можно начинить ягодами, смешанными с измельченными орехами и сахарным песком, а сверху посыпать тертым шоколадом.

### 36. ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ С БЕЗЕ

Пирожное состоит из песочной основы или просто коржика и безе. Соединить их можно масляным кремом или шоколадом.

Можно упростить себе задачу: положить взбитые белки на песочный корж и запечь – вы сэкономите немного времени, но по вкусу и внешнему виду пирожное лучше не станет. С кремом или шоколадом оно все-таки значительно вкуснее.

Количество продуктов приводится в расчете на 12 пирожных, но их может получиться больше – это зависит от того, чем вы будете вырезать основание пирожного.

• 1 стакан муки, 1/2 стакана сахарного песка, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, щепотка соды, ванилин

*Для крема:* 100 г сливочного масла, 5 столовых ложек сгущенного молока, ванилин или другие ароматические добавки. Крем можно заменить растопленной плиткой шоколада.

*Для безе:* 2 белка, 1/2 стакана сахарной пудры

Замесите тесто, раскатайте его в пласт толщиной 4–5 мм и вырежьте 12 коржиков диаметром большим, чем стакан. Смажьте противень маргарином, выложите на него коржики и испеките на среднем огне. Если вы решите делать пирожные без крема и шоколада, то доведите коржики в духовке до слабо-золотистого цвета, выньте противень и положите на коржики ложкой взбитые белки, противень снова поставьте в духовку и немного уменьшите огонь (до 130–150 °С). Когда безе станет приятного розового цвета – пирожные готовы, их можно вынуть из духовки и переложить на блюдо или поднос, но только в один ряд.

Если вы решили сделать пирожные с кремом, то последовательность работ следующая: сделайте тесто, вырежьте коржики и поставьте их в духовку; взбейте белки в крутую пену, добавляя сахарную пудру; готовые коржики снимите с противня, очистите его от крошек, смажьте тонким слоем жира и постелите чистую белую бумагу, на нее выложите столовой ложкой взбитые белки – по числу коржиков. Постарайтесь сделать все порции одного размера, причем основание каждой лепешечки должно быть не больше диаметра коржика. Противень с безе стоит в духовке 10–15 минут при 130–150 °С. Пока пекутся безе, сделайте крем: взбейте мягкое масло и, продолжая взбивать, постепенно, по столовой ложке добавляйте сгущенное молоко, а затем ванилин или что-то другое.

Готовое безе снимите с листа бумаги, дайте ему остыть. Нанесите крем на коржики, а на крем посадите безе. Вместо крема можно использовать шоколад. Для этого плитку шоколада нужно расплавить на небольшом огне и дать чуть-чуть загустеть. Очень быстро нанести на каждый коржик большую шоколадную каплю чайной ложкой и на каплю посадить безе. Все это нужно сделать быстро, чтобы шоколад не застыл, иначе безе не "приклеется". Шоколад нанесите ближе к краю печеня – тогда эта шоколадная прослойка видна и в готовом пирожном. Если останется немного шоколада, снова его расплавьте и нанесите по нескольку капель на безе – это выглядит очень красиво: пирожное с шоколадом и в шоколадный горошек.

### **37. ПИРОЖНОЕ "БЕЗЕ"**

Используя предыдущий рецепт для приготовления безе, но удвоив порцию продуктов, можно приготовить пирожное "Безе". Для каждого пирожного нужны 2 половинки, которые потом соединяются между собой кремом или шоколадом. Если прослойка будет из шоколада, положите во взбитую белковую массу цедру лимона или апельсина.

# СЛАДКИЕ ПИРОГИ

В доме, где часто пекут пироги, чувствуешь себя как-то по-особенному уютно и тепло. Совсем не обязательно делать пироги на дрожжах – конечно, они очень вкусны, но требуют больше времени, а главное, необходимо иметь под рукой дрожжи. Но ведь бывает и так, что приготовить пирог нужно быстро – вот тут-то и пригодятся наши рецепты. Сладкие пироги из пресного теста с различными начинками очень хороши и как угощение для гостей, и как приятное дополнение к ежедневному меню. Для начинки можно использовать все разнообразие ваших "кладовых": варенье, мармелад, ягодное пюре, свежие ягоды и фрукты, изюм, чернослив, курагу, орехи.

## 38. ПИРОГ ИЗ ТЕРТОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ

Способ приготовления теста описан в главе "Печенье" (рецепт 4). Замесите некрутое тесто из указанного количества продуктов, разделите на 2 неравные части. Форму для пирога густо смажьте маргарином, большую часть теста разомните рукой по дну и борту формы, чтобы было место для начинки. Положите на тесто начинку. В меньшую часть теста подмешайте муку, чтобы оно стало чуть покруче – так его легче натереть на терке. Отрежьте от куска теста небольшие кусочки и натирайте их на крупной терке над формой, равномерно покрывая всю начинку, включая борт из теста.

Начинки для пирогов очень разнообразны. Вот некоторые из них.

- Яблоки очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте тонкими пластинками, уложите на тесто в форме и посыпьте сахарным песком (2–3 столовые ложки). В сахарный песок можно добавить корицу. Тереть яблоки на крупной терке не рекомендуется – они дадут сок, и пирог не пропечется. Вместо свежих яблок можно воспользоваться домашней заготовкой из яблок.

- Ягоды из абрикосового, вишневого, клубничного, яблочного, грушевого и другого варенья откиньте на дуршлаг и дайте сиропу стечь, после чего выложите их на тесто.

- Пластовый мармелад нарежьте пластинами и уложите на

тесто в 2–3 ряда, посыпая каждый ряд корицей или перекладывая тонким слоем творога.

- Замочите курагу, чернослив и изюм (без косточек) в горячей воде. Когда ягоды станут мягкими, удалите косточки, подсушите их салфеткой, чернослив и курагу порежьте на мелкие кусочки, все смешайте и выложите на тесто в форме. Сверху начинку посыпьте 1–2 столовыми ложками сахарного песка.

- Летом начинку можно делать из любых свежих ягод (вынув, где надо, косточки). Ягоды после мытья подсушивают и выкладывают на тесто, посыпав песком. Особенно вкусным получается пирог с вишнями (крупные ягоды можно разрезать пополам).

### 39. ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА НА СМЕТАНЕ

Способ приготовления теста описан в главе "Печенье" (рецепт 5). Начинку для этого пирога можно выбрать из предыдущего рецепта.

Оба вида песочного теста можно использовать для пирогов к обеду, но с соответствующей начинкой и с той разницей, что в песочное тесто для пирогов к обеду не кладут песок, а добавляют соль. Подробнее о пирогах к обеду пойдет речь в другой главе.

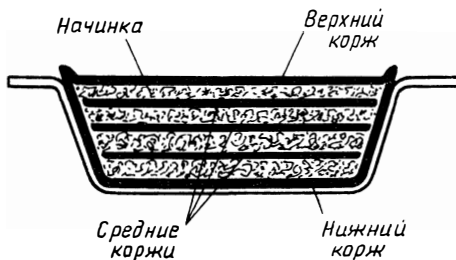
### 40. ПИРОГ "ВОСТОЧНЫЙ"

- 150 г сливочного масла или маргарина, 150 г сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1/2 чайной ложки соды, 2 1/2 – 3 стакана муки, ванилин, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 чайная ложка корицы, 1 стакан ягод сухожаренного варенья (можно заменить курагой, черносливом, изюмом отдельно или все вместе один стакан)

Для выпечки этого пирога нужна глубокая форма – в готовом виде он получается очень высоким.

Разотрите яйца с песком и, продолжая растирать, положите мягкий маргарин, затем сметану, соду, ванилин, смешайте все вместе до однородной массы и всыпьте 2 стакана муки, остальную муку досыпайте по столовой ложке, хорошо вымешивая тесто. Тесто должно быть мягким. Разделите тесто на 5 частей. Одна из этих частей должна быть больше остальных – из нее вы сделаете нижний корж – он большой и теста на него нужно немного больше.

Подготовьте прослойку для коржей: измельчите орехи, нарежьте предварительно распаренные и просушенные курагу и чернослив на кусочки или используйте ягоды из засахаренного варенья (вишня и абрикосы – лучше всего). Смешайте корицу с



**Пирог "Восточный", подготовленный к выпечке, в форме**

песком. Самый большой кусок теста раскатайте в пласт круглой формы и такого размера, чтобы тесто покрыло дно и борта глубокой формы до самого края. Форму густо смажьте маргарином и уложите в нее тесто. На тесто равномерно положите 1/4 часть орехов и посыпьте корицей с песком. Начинку накройте раскатанным тестом размером, равным дну формы (см. рисунок). На этот корж положите сухие измельченные ягоды или смесь чернослива, кураги и изюма, сверху посыпьте орехами (1/4 часть) и корицей с песком.

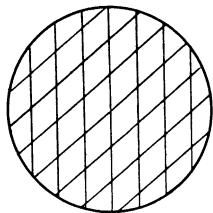
Со всеми последующими коржами поступите также, кроме последнего. Когда будет положен последний корж из теста, соедините его края с краем нижнего коржа, слепите так, как лепятся вареники. Поверхность коржа посыпьте корицей с песком.

Пирог нарезать сырым. Если пирог печется в форме с непригораемым покрытием, аккуратно нарежьте его на куски, чтобы ножом не поранить покрытие. Печется пирог при температуре 200 °С. Готовность теста проверить спичкой: если пирог готов – спичка останется сухой.

#### **41. ПИРОГ "ПАХЛАВА"**

- 150 г сливочного масла или маргарина, 150 г сметаны, 1 стакан сахарного песка, 2 яйца, 1/2 чайной ложки соды, 2<sup>1/2</sup> – 3 стакана муки, 1 стакан меда, 1<sup>1/2</sup> стакана ядер грецких орехов, корица

Измельчите орехи, разотрите сахарный песок с яйцами и мягким маргарином, положите сметану, соду и все смешайте до получения однородной массы, после чего положите 2 стакана муки, остальную муку добавляйте по столовой ложке, вымешивая тесто, – оно должно быть мягким. Разделите тесто на 5 равных частей и из каждой в большом количестве муки раскатайте корж толщиной 2–3 мм. Количество коржей зависит от размера формы: если форма небольшая – коржей будет больше, если средняя – их должно быть пять. Смажьте форму или ско-



**Вариант разметки пахлав**

вороду маргарином и раскатанное тесто положите в форму, причем размер коржа должен точно соответствовать размеру дна формы или сковородки.

Тесто посыпьте измельченными орехами и корицей с сахарным песком. Распределите орехи на все коржи, кроме верхнего. Когда все коржи будут уложены, разрежьте пирог на кусочки, не прорезая самый нижний корж, и поставьте в духовку на средний огонь. Готовый пирог нужно вынуть из духовки и, не вынимая из формы,

залить медом равномерно по всей поверхности и всем разрезам и снова поставить форму в духовку на 15–20 минут.

Чтобы готовый пирог был красивым, поверхность верхнего коржа, перед тем как поставить форму в духовку, смажьте яйцом, а залитый медом, он приобретет приятный глянец.

На востоке пахлаву обычно режут ромбами, как показано на рисунке.

## 42. КЕКС

• 100 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахарного песка, 200 г сметаны, 2 яйца, 1/2 чайной ложки соды, 100 г изюма, 1 1/2 стакана грецких орехов, 8–9 столовых ложек муки, ванилин

Мягкое масло или маргарин разотрите с песком, добавьте яйца, продолжая растирать, введите сметану, соду, ванилин и все смешайте до однородной массы, положите промытый и просушенный изюм, измельченные орехи. Все смешайте, положите муку, наполняя ложку с небольшим верхом. Тесто должно быть, как густая сметана. Обильно смажьте форму маргарином, выложите в нее массу, разровняйте ложкой поверхность теста и поставьте форму в духовку на средний огонь. Готовность кекса проверьте спичкой.

## 43. ПИРОГ МЕДОВЫЙ

• 3 яйца, 3/4 стакана сахарного песка, 1/2 стакана меда, 100 г сметаны, 1 стакан ядер грецких орехов, 3 столовые ложки муки с верхом, ванилин, 1/2 чайной ложки соды

Разотрите яйца с сахарным песком, положите сметану, теплый мед (поставьте стакан с медом в мисочку с водой, подогрейте на небольшом огне). Положите соду, измельченные орехи, все хорошо перемешайте, а затем добавьте муку. Тесто должно быть густоты сметаны. Форму густо смажьте маргарином, выложите тесто и испеките в духовке при температуре 180–200 °С за 30–40 минут.

## 44. ПИРОГ ИЗ ЧЕРСТОВОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ "ШАРЛОТКА"

• 1–1<sup>1/2</sup> белого батона, 5–6 крупных яблок, 3 яйца 1/2 литра молока, 125 г маргарина, 1/2 стакана сахарного песка, ванилин

Помойте яблоки, снимите кожуру и удалите сердцевину. Нашинкуйте яблоки на тонкие ломтики. Нарежьте батон на кусочки в палец толщиной ровно поперек. Горбушки вам не понадобятся. Половинку батона пока не нарежьте. Количество черствого хлеба и яблок для приготовления "Шарлотки" прямо зависит от размера формы или сковороды, в которой будет выпекаться изделие. Чем больше форма, тем больше ломтиков батона будет уложено на дно формы.

Если батон очень черствый, подогрейте молоко, разболтайте в нем яйца, посолите (немного), положите 1–2 столовые ложки сахарного песка и дайте ему раствориться. Смажьте очень густо форму холодным маргарином. Положите несколько ломтиков батона в молоко. Хлеб должен пропитаться и стать мягким (вспомните, как вы делаете гренки, – это то же самое). Дайте стечь молоку с мягкого ломтика и уложите его на дно формы. Не забывайте подкладывать ломтики в молоко, чтобы они успевали пропитаться. Все пустоты между ломтиками в середине и по краям заполните кусочками ломтиков пропитанных молоком. Когда все дно формы закроется, положите на хлеб ломтики яблок, равномерно распределив их по всей форме. Яблоки посыпьте песком и по желанию корицей с песком. На слой яблок уложите вымоченные ломтики батона, также закрыв все пустоты между ними. Если осталось немного молока, в котором вымачивался хлеб, – разлейте его по поверхности ломтиков верхнего слоя.

Теперь нарежьте холодный маргарин на колышки и вставьте их между ломтиками в середине формы и по краям, особенно густо у бортов. Теперь "Шарлотку" можно поставить в духовку на средний огонь.

Когда вы будете перекладывать готовый пирог на блюдо, прежде чем перевернуть форму, ставьте ее на мокрое холодное полотенце – так пирог легче выйдет из формы. Дайте пирогу остыть и подавайте его с холодным молоком или чаем.

## 45. ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ

• 1 кг любых яблок, 1 стакан сахарного песка, 3 яйца, 1 стакан муки, ванилин

Яблоки вымойте, очистите, удалите сердцевину и нарежьте на кусочки произвольной формы. Форму очень густо смажьте



маргарином, можно дно и борт формы посыпать сухарями, переложите в нее яблоки и распределите равномерно по всей форме.

В миску разбейте яйца, положите сахарный песок, ванилин и разотрите до однородной массы. Затем положите муку и тщательно размешайте, чтобы не было комков. Этой массой залейте яблоки равномерно по всей поверхности и поставьте форму в духовку на средний огонь. Пирог готов, когда его поверхность покроется корочкой золотистого цвета.

Готовый пирог сразу же переложите из формы на блюдо.

## 46. ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ ПО-СЛОВАЦКИ

• 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, 1 яйцо, 1 стакан сахарного песка, 1 рюмка водки, 1/4 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, 6 столовых ложек муки с верхом

Для начинки: 6–8 кислых яблок, 1/2 стакана сахарного песка, 2 яйца, ванилин

Яблоки вымойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте тонкими пластинками, смешайте с яйцами, песком и ванилином.

Сделайте из указанных продуктов тесто и разделите его на 2 неравные части: большую – для нижнего слоя пирога, часть поменьше – для верхнего слоя.

Смажьте форму маргарином, положите большой кусок теста на дно формы и рукой разомните его по дну и борту. На тесто положите начинку, накройте меньшей частью теста, раскатанной до размера формы, защипите края. Пирог выпекайте в духовке на среднем огне. Поверхность пирога, перед тем как поставить в духовку, можно смазать желтком или разболтанным яйцом. По желанию начинку, положенную на тесто, можно посыпать корицей с сахарным песком.

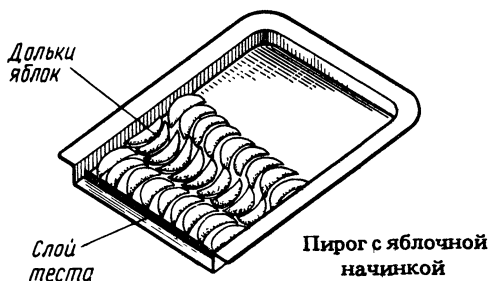
## 47. ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ ПО-НЕМЕЦКИ

• 275 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 кг яблок, 1 лимон, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1 чайная ложка корицы, ванилин, 1/3 стакана абрикосового джема

Просейте муку в миску, положите сахарную пудру, мягкое масло или маргарин, яйцо и сделайте тесто, хорошо его вымесив. Тесто положите в холодильник на 2 часа.

Пока тесто лежит в холодильнике, очистите от кожуры мытые яблоки, разрежьте каждое на 4 части, удалите сердцевину, а четвертинки разрежьте на дольки. Положите яблоки в миску и обрызгайте соком лимона – пусть постоят.

Измельчите орехи, посыпьте их корицей, ванилином, сюда



же натрите цедру лимона на мелкой терке и все тщательно смешайте.

По истечении 2 часов тесто из холодильника раскатайте в пласт, по величине небольшого противня. Противень смажьте маргарином и положите на него тесто. Сделать это очень удобно, намотав раскатанное тесто на скалку, а затем скатав со скалки. Тесто слегка натяните на бортики, чтобы оно приняло форму противня, образуя емкость для яблок. Тесто во многих местах наколите вилкой и равномерно по всей поверхности теста положите смесь с орехами, а сверху аккуратно, рядами уложите яблоки. Можно уложить один ряд долек в одну сторону, другой ряд – в другую, как на рисунке. Укладывать дольки нужно так, чтобы они заходили друг на друга.

Пирог следует ставить в горячую духовку. Выпекать пирог на среднем огне (180 °С) 30–40 минут. Когда пирог будет готов, смажьте его сверху горячим абрикосовым джемом. Подогревают джем для того, чтобы он был жиже и легче намазывался на пирог.

Дайте пирогу остыть, разрежьте его на 10 порций и переложите на блюдо или небольшой поднос в один ряд.

#### 48. ЯБЛОКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ, РУЛЕТ С ВИШНЯМИ И СЛИВЫ В ТЕСТЕ

Из яблок можно сделать много вкусных блюд, таких, как яблоки в слойке, так называемом рулетном тесте. Кстати, из этого теста получается очень вкусный рулет с вишнями или "сливовые конфетки", но об этом ниже.

Продукты в рецепте даны в расчете на 8 яблок среднего размера.

- 1<sup>1/2</sup> стакана муки, 1 яйцо, 2 чайные ложки растительного масла, щепотка соли, 1 чайная ложка лимонного сока, 1/3 литра теплой кипяченой воды

В миску налейте воду и положите все продукты, кроме муки. Разболтайте яйцо, чтобы жидкость была однородной,

всыпьте муку, хорошо вымесите тесто и оставьте его на столе на 30 минут под салфеткой. Затем очень тонко раскатайте на разделочной доске в пласт прямоугольной формы и разделите на 8 квадратов по числу яблок. Квадрат должен быть такого размера, чтобы яблоко в нем поместилось свободно, а концы теста завязались.

Яблоки подготовьте заранее: вымойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину и сбрызните лимонным соком. В яблоки можно положить начинку или просто в сердцевину засыпать сахарный песок, в который положен на кончике ножа ванилин. В главе "Десерты" (рецепт 130) описана начинка из творога. Здесь же приведен рецепт другой начинки.

*Для начинки:* 1/2 стакана ядер грецких орехов, 120 г сахарной пудры, 1 желток, 1 чайная ложка коньяка, 1/3 плитки шоколада или 1/2 стакана мелко нарезанной свежей вишни.

Измельчите орехи до крупной крошки и смешайте со 100 г сахарной пудры. Разотрите желток с 20 г пудры добела, влейте коньяк и смешайте с орехами. В эту массу положите натертый шоколад или, что еще вкуснее, свежие вишни, разрезанные на мелкие кусочки. Чайной ложкой заполните подготовленные яблоки (для яблок с любой начинкой емкость от вырезанной сердцевины должна быть достаточно большой).

Начиненное яблоко положите на квадрат из теста, завяжите уголки и поставьте на противень, смазанный маргарином. Тесто смажьте яйцом. Выпекайте в духовке на среднем огне.

**Рулет с вишнями.** Из такого слоеного теста можно сделать великолепный рулет с вишнями. Тесто сделайте по предыдущему рецепту.

*Для начинки:* 700 г свежих вишен, 1/2 стакана ядер грецких орехов или фундука, 2 столовые ложки молотых сухарей, 1 столовая ложка песка, 1/4 чайной ложки корицы

Орехи измельчите, смешайте с сухарями и слегка обжарьте на сковороде, дайте остыть, добавьте корицу, а затем все смешайте. Тесто раскатайте в тонкий пласт прямоугольной формы и смажьте растопленным сливочным маслом. Половину орехов с сухарями посыпьте на тесто равномерно по всей поверхности, сверху положите все вишни (предварительно выньте косточки и дайте стечь соку). Вишни положите на 2/3 поверхности теста.

На вишни посыпьте вторую половину ореховой смеси и заверните рулет. Начинать заворачивать нужно с той стороны, где вишни лежат у края. Свернутый рулет переложите на смазанный маргарином противень, поверхность рулета смажьте яйцом и посыпьте сахарной пудрой. Выпекайте рулет в духовке на огне чуть больше среднего 40–50 минут.

**Сливы в тесте.** Тесто то же, но количество продуктов уменьшите в 2 раза. Подберите 18–20 слив без изъянов, вымойте их, удалите косточки, обсушите. Для удаления косточки разрежьте сливу вдоль и откройте ее, но аккуратно, чтобы не разорвать половинки. Вместо косточки внутрь сливы положите мелко истолченные орехи, смешанные с сахарной пудрой, коньяком и ванилином.

Тесто разрежьте на квадраты по числу слив. Сливу с начинкой закройте, положите на квадратик теста и заверните, как конфетку, закрутив углы теста. Все "конфетки" уложите на противень, смазанный маслом, смажьте поверхность теста яйцом и поставьте в духовку со средней температурой на 20–30 минут.

Все три рецепта взяты из немецкой кухни.

## 49. ПИРОГ С ЯГОДАМИ

● 200 г сливочного масла или маргарина, 3 столовые ложки сметаны, 1 стакан сахарного песка, 1/2 чайной ложки соды, 2 яйца, 1 столовая ложка уксуса, щепотка соли, 2<sup>1/2</sup>–3 стакана муки, 600–700 г любых ягод

*Для заливки:* 250 г сметаны, 2 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, 3 столовые ложки муки, ванилин

Разотрите яйца с сахарным песком и положите мягкое масло или маргарин, сметану, соду, погашенную уксусом, соль. Все тщательно смешайте, положите муку и сделайте не густое тесто. Форму обильно смажьте маргарином. Положите тесто в форму и рукой разомните его по дну и бортам, чтобы образовать емкость для ягод. Все тесто посыпьте толчеными сухарями или мукой, положите ягоды (если ягоды с косточкой – их необходимо удалить) и поставьте в духовку на средний огонь. Выньте из духовки полуготовый пирог, полейте ягоды заливкой и снова поставьте пирог в духовку, выдержав до готовности.

Для заливки разотрите сметану, песок и 2 желтка. Белки взбейте в крутую пену и соедините с массой, положите ванилин и муку, все тщательно перемешайте и залейте ягоды.

## 50. ПИРОГ ПОД "СТЕКЛОМ"

*Первый способ:*

● 200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахарного песка, 1/3 чайной ложки соды, 600–800 г фруктов и ягод, 1 столовая ложка желатина, 2 яйца, 2 стакана сока или сиропа от компота, или разведенного сиропа, 2<sup>1/2</sup> стакана муки, ванилин

Залейте желатин сиропом и оставьте для набухания на 1–1,5 часа. Теперь займитесь тестом: разотрите яйца с песком, положите мягкое масло или маргарин, соду и ванилин. Все

размешайте, добавьте муку и сделайте мягкое тесто. Форму густо смажьте маслом или маргарином, положите в форму тесто и рукой разомните его по дну и борту формы (использовать необходимо разъемную форму, чтобы не повредить "стекло" – желе). В емкость, образованную тестом, положите свежие фрукты и ягоды (самое удачное сочетание – вишни с абрикосами), но не до самого края теста – оставьте место для заливки фруктов сиропом с желатином.

Фрукты посыпьте 1–2 столовыми ложками песка и поставьте в духовку на средний огонь. Когда пирог будет готов, снимите борт разъемной формы и дайте пирогу остыть. Подогрейте сироп с желатином до его полного растворения и остудите жидкость. Когда пирог и сироп с желатином остынут, столовой ложкой полейте фрукты и внутреннюю поверхность борта из теста. Поставьте пирог на холод – на готовом тесте образуется пленка из жидкого желе и основная масса желе не впитывается в тесто.

Когда желе на тесте застынет, аккуратно залейте остальную жидкостью все свободное место. Край пирога и желе должны быть на одном уровне.

*Второй способ:*

этот способ отличается от первого тем, что бортик для фруктов и желе делается отдельно – это упрощает изготовление пирога, так как можно пользоваться обычной формой.

*Для бортика:* 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1 белок, 1/2 стакана сахарного песка.

Залейте желатин 2 стаканами сока или сиропа для набухания на 1–1,5 часа. За это время сделайте тесто по первому способу. Обычную форму смажьте густо маргарином, положите тесто и рукой разомните его по дну ровно, без бортов. Форму поставьте в духовку на средний огонь.

Пока печется тесто, измельчите орехи в ступке или пропустите через мясорубку, взбейте белок в крутую пену, добавляя песок, смешайте с орехами.

Готовое тесто выложите из формы, положите на противень, плоское металлическое блюдо или в сковороду большого размера и по краю коржа из теста смесью из белка и орехов выложите высокий бортик, – он образует емкость для фруктов и желе. Корж с бортиком поставьте в духовку на слабый огонь, чтобы подсушить бортик – он должен стать твердым.

Если бортик готов, вынимайте корж из духовки и дайте ему остыть. За это время вы успели подогреть набухший желатин и поставили остывать жидкое желе. Холодным желе столовой ложкой полейте поверхность коржа и бортика и дайте желе застыть. После образования тонкой пленочки выложите фрукты в емкость и залейте холодным жидким желе вровень с бортиком. Поставьте пирог в холодное место, чтобы желе застыло.

## 51. ПИРОГ "ЛЕТНИЙ"

• 100 г сливочного маргарина, 225 г сметаны, 2 яйца, 1/2 чайной ложки соды, погашенной уксусом, 2 стакана муки, 500–700 г свежих фруктов или ягод, или то и другое, 1 стакан сахарного песка, ванилин

Разотрите яйцо с 1/4 стакана сахарного песка, добавьте мягкий маргарин, продолжая растирать, положите сметану, гашеную соду, ванилин, все это смешайте, положите муку и сделайте тесто. Оно должно быть мягким и не липнуть к рукам.

Тесто разделите на две неравные части. Большую часть теста положите в форму, смазанную маргарином, и рукой разомните по дну и борту, образуя емкость для фруктов. На тесто положите ягоды или фрукты, посыпьте их 1/4 стакана песка. Из оставшегося теста раскатайте полоски (толстый жгут слегка приплюсните на разделочной доске) и, закрепляя их концы на бортике из теста, сделайте решетку. Борт из теста должен быть выше решетки, чтобы осталось место для заливки фруктов. Пирог поставьте в духовку на средний огонь и сделайте заливку: смешайте 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана сахарного песка, 1 яйцо, ванилин и 1 столовую ложку муки с верхом – масса должна быть однородной.

Когда тесто поднимется, его нужно вынуть из духовки и, оставая в форме, залить половиной заливки фрукты и решетку, а форму снова поставить в духовку. Через 8–12 минут, если тесто близко к готовности, а заливка подсохла, можно снова вынуть форму, залить пирог второй половиной заливки и снова поставить в духовку на 5–10 минут. Заливка в готовом виде имеет приятный золотистый цвет.

## 52. ПИРОГ "ЛИМОННЫЙ"

• 200 г сливочного маргарина, 200 г майонеза, 1 яйцо, 2 стакана сахарного песка, 1/2 чайной ложки соды, 4–5 стаканов муки, ванилин, 2 лимона, 1 стакан ядер грецких орехов, 1/2 стакана изюма

На разделочную доску насыпьте 4 стакана муки, мелко нарежьте прямо в муку маргарин из холодильника и порубите до образования крошки. Из крошки сделайте горку с воронкой и в воронку влейте разболтанное яйцо, майонез, 1 стакан песка, положите соду и ванилин и сделайте тесто. Вымешивая его, подсыпайте на доску понемногу последний стакан муки. Готовое тесто разделите на две неравные части. Меньшую часть скатайте в шар и положите в холодильник на 1–1,5 часа.

Форму смажьте маргарином, положите тесто и рукой разомните его по форме, сделав небольшой бортик, чтобы в образовавшуюся емкость положить начинку.

Пока тесто на холоде, ошпарьте лимоны 2–3 раза кипятком, каждый раз выдерживая их в кипятке 1–2 минуты, чтобы удалить горечь. Пропустите лимоны через мясорубку, предварительно удалив косточки вместе с орехами. Сюда же положите вымытый и просушенный изюм (без косточек) и один стакан песка. Все хорошо перемешайте и положите на тесто в форму.

Тесто из холодильника натрите на крупной терке. Закройте начинку натертым тестом равномерно, поставьте форму в духовку на средний огонь.

### 53. ПИРОГ "ОРЕХОВЫЙ"

● 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, 2 стакана сахарного песка, 4 яйца, 1/2 чайной ложки соды, 1 стакан ядер грецких орехов, 1<sup>1/2</sup>–2 стакана муки, ванилин

Разотрите 4 желтка с песком. Продолжая растирать, положите мягкое масло или маргарин. Добавьте сметану, соду и все тщательно смешайте до получения однородной массы, затем положите 1 1/2 стакана муки, смешайте ее с массой. Тесто должно быть, как густая сметана. Если этого количества муки окажется недостаточно, досыпьте еще полстакана муки.

Форму густо смажьте маргарином, выложите в нее тесто и разровняйте его ложкой. На тесто выложите массу, состоящую из четырех взбитых с одним стаканом сахарного песка в крутую пену белков, смешанных с орехами, измельченными в ступке или мясорубке, и ванилином. Форму поставьте в духовку на средний огонь минут на 30–40. Через 30 минут проткните пирог спичкой: пирог готов, если спичка окажется сухой.

Нарезать пирог следует горячим – ореховая масса со взбитыми белками в остывшем виде становится твердой и под ножом будет крошиться.

### 54. ПИРОГ ИЗ ПОЛУФАБРИКАТА ПЕСОЧНОГО ТОРТА С ТВОРОГОМ

● 500 г диетического творога, 1 пачка сливочного маргарина, 2 яйца, 2/3 стакана сахарного песка, 1 пакет полуфабриката песочного торта, ванилин

Подготовьте прослойку для пирога: в миску выдавите из тубы творог, положите песок, яйца и ванилин на кончике ножа. Все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Густо смажьте форму маргарином. На дно формы равномерно натрите на крупной терке половину пачки маргарина. На слой маргарина насыпьте половину пакета песочного торта. Порошок торта распределите равномерно по всей форме. Разровняйте порошок, а у борта формы его чуть приподнимите. Это

нужно для того, чтобы прослойка из творога не касалась борта формы.

На слой порошка выложите половину массы прослойки, выкладывая столовой ложкой, распределяя по форме и не касаясь творожной массой бортов формы. На творожную прослойку натрите на крупной терке оставшуюся половину пачки маргарина и также равномерно распределите его по всей поверхности.

На маргарин высыпайте вторую половину пакета песочного торта. Опять разровняйте порошок торта, чуть приподняв его у бортов формы. Затем положите оставшуюся творожную начинку, равномерно распределив ее по форме.

Если у вас найдется какое-нибудь печенье (3–5 штук), измельчите его и посыпьте на прослойку. Если нет печенья, можно измельчить сухарики, желательно хорошего качества. В крайнем случае сойдут и панировочные сухари. Можно посыпать прослойку измельченными орехами.

Поставьте пирог в духовку на огонь меньше среднего на 1 час 15 минут. Пирог должен хорошо пропечься, но не подгореть.

## 55. ПИРОГ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Тот или иной способ приготовления дрожжевого теста известен почти каждой хозяйке. Предлагаемая технология приготовления изделий из дрожжевого теста выбрана исключительно из соображений экономии времени.

При желании изменить рецептуру при приготовлении дрожжевого теста надо учитывать несколько факторов, которые улучшают качество готовых изделий:

- замена воды молоком или сливками улучшает вкус и внешний вид изделия;

- увеличение количества жиров делает готовое изделие более рассыпчатым и оно дольше не черствеет;

- увеличение количества яиц делает изделие более пышным и вкусным;

- замена яиц яичными желтками придает изделию приятную желтую окраску и рассыпчатость.

Ухудшают качество готовых изделий следующие изменения в рецептуре:

- недостаток воды делает изделия жесткими, замедляет брожение теста;

- излишек воды делает изделие расплывчатым;

- увеличение количества сахара ускоряет колеровку (подрумянивание) изделия, однако при этом середина не пропекается;



увеличение количества дрожжей ускоряет процесс брожения, но готовые изделия приобретают неприятный запах и вкус.

Чтобы тесто хорошо подходило, дрожжи непременно должны быть свежими.

• 1/2 литра молока, 200 г сливочного масла (или 100 г масла и 100 г сливочного маргарина), 4 яйца, 1<sup>1/2</sup> стакана сахарного песка, 50–75 г дрожжей, 1/2 чайной ложки соли, ванилин, 5–5<sup>1/2</sup> стакана муки

Муку отмерьте стаканом, после чего просейте. Желтки отделите от белков. Белки сразу поставьте в холодильник, а желтки разотрите с песком. Разомните дрожжи и залейте их теплым молоком. Когда дрожжи разойдутся в молоке, положите мягкое масло, соль, ванилин и желтки, растертые с песком, все хорошо размешайте до получения однородной массы.

Белки взбейте, положите в массу и осторожно все смешайте. Положите в массу муку, сделайте тесто, хорошо его вымесите и выберите, после чего поставьте в теплое место подходить. Когда вы будете перекладывать тесто с разделочной доски, на которой месилось тесто, в миску или кастрюлю, где оно будет подходить, погладьте его рукой, "смоченной" в муке, и покройте тесто чистой салфеткой.

Посмотреть на тесто можно часа через 1,5–2, к этому времени тесто должно подойти, после чего можно сделать его обминку. Через 45–50 минут тесто поднимется снова, и тогда с ним можно начинать работать.

Выложите все тесто на разделочную доску, посыпанную мукой. Разделите его на две части, одна из которых чуть больше. Посыпьте каждую часть мукой, каждый кусок погладьте, снимая лишнюю муку. Оставьте тесто в покое на 3–5 минут. Затем большую часть раскатайте в пласт размером в противень. Противень смажьте маргарином и положите на него пласт теста. На тесто выложите любую начинку:

- повидло или джем;
- свежие яблоки (вымытые яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими пластинами или дольки, уложить на тесто и посыпать песком или корицей с песком);
- курага (промыть и залить ее горячей водой на 1–2 часа, затем в этой же посуде довести до кипения, снять с огня и откинуть на дуршлаг, дать остыть и затем уложить на пласт теста, посыпать песком);
- вишня (600–800 г вишен помыть и удалить из них косточки. Дать стечь соку, вишни смешать с желтками 3–4 яиц и 2–3 столовыми ложками сахарного песка).

Когда на тесто уложена начинка, раскатайте оставшееся тесто в пласт, закройте им начинку и слепите края нижнего и

верхнего пластов теста. Дайте пирогу немного постоять перед тем, как поставить его в духовку, то есть пройти отстойку, во время которой тесто "набирает силу". Поверхность теста смажьте разболтанным яйцом и сделайте вилкой несколько проколов, чтобы выходила влага из начинки.

По желанию можно сделать пирог открытым. Для этого из оставшегося теста нужно сделать жгутики толщиной в палец, слегка прижать их сверху и сначала уложить их по периметру нижнего слоя теста, а затем в середину, выложив в виде решетки. Закрепив концы жгутиков нужно обязательно, иначе в готовом изделии они отвалятся.

Если вы будете печь пирог не на противне, а в форме или сковороде, то количества теста по рецепту хватит на 2–3 пирога. Выпекайте пирог в духовке при температуре чуть выше средней 30–40 минут. Закрытый пирог с противня переложите на поднос. Открытый пирог с решеткой не переворачивайте, чтобы вынуть из формы или сковороды, – можно повредить начинку.

## 56. РУЛЕТ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО "ВЕНСКОГО" ТЕСТА С МАКОМ, ЯБЛОКАМИ И ДРУГОЙ НАЧИНКОЙ

• 1/2 литра молока, 200 г сливочного масла (можно 100 г масла и 100 г сливочного маргарина), 3–5 яиц, 1/2 стакана сметаны, 1<sup>1/2</sup> стакана сахарного песка, 1/3 чайной ложки соли, ванилин, 75–100 г дрожжей, 5–5<sup>1/2</sup> стакана муки

Муку просейте через сито. Дрожжи растворите в теплом молоке. В эмалированной кастрюле, в которой потом поставите тесто, разотрите мягкое масло, песок и яйца, положите сметану, соль, ванилин и все смешайте до получения однородной массы, а затем, размешав дрожжи с молоком, влейте их в кастрюлю, снова все хорошо размешав. Кастрюлю поставьте на ночь на стол, накройте марлей или кухонным полотенцем.

Вот в этой закваске и заложен весь смысл "венского" теста. Ставить закваску нужно попозже вечером, перед сном, чтобы утром встать и замесить тесто. Тесто для подхода поставьте в теплое место. За один час оно должно подойти.

Из "венского" теста получаются прекрасные рулеты с маком, со свежими яблоками, с домашней яблочной заготовкой, джемом, повидлом, корицей с песком, творогом и просто плюшки.

**Начинка из мака.** Для начинки одного рулета понадобятся 2–3 столовые ложки мака и столько же сахарного песка (в одной столовой ложке 18 г мака).

Промойте мак в теплой воде до исчезновения плавающих соринков и положите в кипящую воду. Как только вода закипит, выключите огонь, оставьте мак постоять в воде 1–2 минуты и слейте воду вместе с маком на частое сито или марлю. Вода должна стечь, а мак подсохнуть, после чего его можно истолочь

в ступке или пропустить через мясорубку вместе с песком 2–3 раза. В мак можно добавить небольшое по размеру яйцо. Если оно очень крупное, положите половину или используйте целое яйцо на двойную дозу мака в расчете на два рулета.

**Начинка из свежих яблок.** Яблоки вымойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте на тонкие пластины. Выкладывая на тесто, посыпьте парезом или корицей с песком.

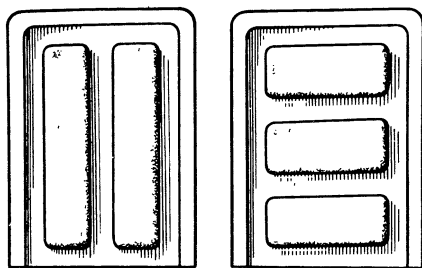
**Начинка из творога.** Для начинки годится любой творог, кроме диетического. На один рулет понадобится 250 г творога. Смешайте творог с одним яйцом и 1–2 столовыми ложками сахарного песка. В смесь положите ванилин на кончике ножа или 1/2 чайной ложки корицы с песком.

Любая начинка для рулета должна быть мягкой и пластичной, чтобы удобно было заворачивать рулет, а начинка не торчала из него острыми углами.

Пока вы выбирали и готовили начинку, подошло тесто и с ним можно начинать работать. Деревянную разделочную доску посыпьте мукой и на нее выложите тесто. Подмесите его немного, разделите на 4 части, из которых сделайте 4 рулета. Каждую часть обваляйте в муке и раскатайте в пласт не менее 8 мм толщиной, а по ширине равный длине противня. На противень от стандартной газовой 4-конфорочной плиты можно положить два рулета по длине или три рулета по ширине.

Раскатанный пласт теста смажьте остывшим растопленным сливочным маслом и равномерно положите начинку (с одной стороны до края оставьте свободными 5 см). Сверните тесто в рулет и положите на противень, смазанный маргарином, швом вниз.

После 30–40 минут расстойки смажьте рулет яйцом и наколите в нескольких местах деревянной палочкой с острым концом или тонким острым ножом. После этого противень с рулетами можно поставить в духовку. Выпекайте их 30–35 минут при температуре около 200 °С. Из теста получаются 4 больших рулета или 6–8 маленьких, которые кладутся поперек противня.



Размещение рулетов на листе

Сворачивать рулеты нужно начинать с той стороны, где начинка положена у края.

Из "венского" теста можно сделать не только рулеты, но и плюшки. Для этого раскатайте тесто в пласт 5 мм толщиной и разрежьте его на квадраты 20х20 см. Пласт смажьте мягким, как сметана, сливочным маслом и густо посыпьте песком или корицей с песком. Квадрат теста плотно сверните в рулет и разрежьте на 4–5 частей. Каждый кусочек надрежьте и слегка выверните. На смазанный противень, на расстоянии друг от друга, укладывайте отрезанные кусочки надрезом вверх. Заполненному противню дайте постоять, после чего смажьте тесто яйцом и ставьте его в духовку.

## 57. БУЛОЧКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

● 3/4 палочки дрожжей, 1 стакан молока, 100 г сливочного маргарина, 3 яйца, 2 столовые ложки сахарного песка, щепотка соли, 150 г сливочного масла, 3–4 стакана муки, 2/3 стакана сахарного песка, ванилин

Растворите дрожжи в теплом молоке, добавьте мягкий маргарин, яйца, песок, ванилин, соль, все смешайте и замесите легкое тесто. Муку предварительно просейте. Положите в массу сначала два стакана муки, затем все остальное, добавляя понемногу и тщательно вымешивая. Готовое тесто разделите на три части. Каждую часть раскатайте в пласт 5 мм толщиной и смажьте маслом, растертым с сахарным песком (150 г сливочного масла разотрите с 2/3 стакана сахарного песка так, чтобы песок не скрипел под ложкой. Это количество разделите на 3 части, по количеству пластов). Пласт, смазанный маслом с песком, сверните в рулет и нарежьте на кусочки по 3–4 см. Каждый кусочек защипите с одной стороны разреза и положите на противень, смазанный маргарином, швом вниз на расстоянии друг от друга. Булочкам на противне надо дать отстояться 30–40 минут. Когда они подойдут, смажьте их яйцом. Выпекайте в горячей духовке 15–25 минут.

## 58. ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ВИШНЯМИ

● 50 г дрожжей, 2 стакана молока, 2 столовые ложки сахарного песка, 1/3 чайной ложки соли, 1 яйцо, 3 столовые ложки растительного масла, 3–4 стакана муки, 1 кг свежих вишен

Просейте муку. Растворите дрожжи в теплом молоке, после чего положите в молоко песок, соль, яйцо, влейте растительное масло, все перемешайте, положите муку и замесите легкое тесто. Поставьте его подходить в теплое место, а за это время подготовьте начинку для пирожков.

Для приготовления начинки нужно вымыть вишни и удалить из них косточки. Положите вишни в дуршлаг, установив его над миской или кастрюлькой, чтобы из вишен стекал сок. Для начинки пирожков вишни должны быть посуше, поэтому поставьте на вишни тарелочку или блюдце с грузом – отдача сока будет эффективнее.

Когда тесто подойдет, выложите часть его на разделочную доску с мукой, подмесите слегка, если это необходимо, раскатайте из теста толстый жгут и нарежьте его на равные кусочки по 2–2,5 см. Резанные стороны каждого кусочка обмакните в муку и разложите на доске. Каждый кусочек теста раскатайте скалкой или прижмите пальцами, чтобы получился кружок размером со стакан или чуть побольше. Взяв в руки такой кружок, положите на него 4–6 вишен и посыпьте их песком (1/3 чайной ложки). Хорошо слепите края и придайте тесту форму пирожка. Шов на пирожке должен быть очень крепким, иначе при поджаривании пирожков он может разойтись, сок выльется на сковороду и масло начнет гореть.

Хорошо, если кто-нибудь из домашних поможет вам в приготовлении пирожков – дело пойдет быстрее, если один будет делать пирожки, а другой – их жарить.

Жарить пирожки следует в подсолнечном масле, но можно и печь их в духовке. Для этого смажьте противень маслом, положите пирожки на расстоянии друг от друга, дайте им постоять 20–30 минут, смажьте яйцом и выпекайте в духовке на огне выше среднего.

Сок от вишен можно дать детям, использовать для приготовления компота или просто налить в чай.

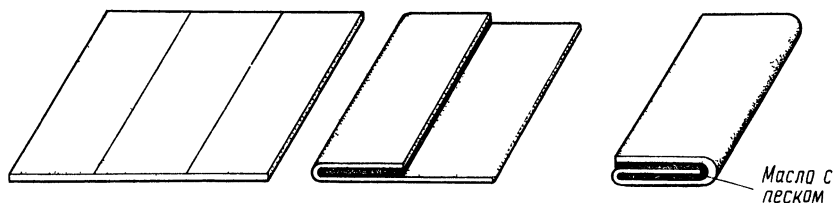
## 59. СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Слоеное дрожжевое тесто можно делать по рецепту 55 с той лишь разницей, что масла или маргарина нужно положить 30–50 г, а сахарного песка – 2/3 стакана (норма по рецепту 1 1/2 стакана).

Для приготовления слоеного теста на прослойку требуется от 150 до 450 г сливочного масла, а также 2/3 стакана песка.

Когда будете делать тесто, не забудьте о том, что масла и сахарного песка вы положили меньше, следовательно, и муки нужно положить меньше, поэтому не кладите сразу всю муку. Положите сначала половину нормы, затем добавляйте понемногу по мере необходимости.

Итак, тесто подошло и готово к разделке. Выложите его на разделочную доску, густо посыпанную мукой, немного подмесите тесто и разделите на 2 части, чтобы удобнее было раскатывать.



Стадии образования слойки

Раскатайте каждую часть теста в пласт прямоугольной формы толщиной 6–8 мм. Постарайтесь раскатать пласт так, чтобы длинная сторона прямоугольника была в 2 раза длиннее, чем короткая. Тупой стороной ножа нанесите на тесто 2 разделительные линии, поделив пласт таким образом на 3 части, как показано на рисунке. Среднюю часть смажьте маслом и посыпьте песком. Накройте среднюю часть теста левой, перегнув тесто по разделительной линии. Поверхность теста смажьте маслом и посыпьте песком. Масло наносите на тесто так, чтобы до краев оставалось 1–2 см. Затем накройте смазанную поверхность правой частью прямоугольника.

Полученный слоеный кусок нужно посыпать мукой, раскатать в пласт произвольной формы, толщиной 1,5–2 см и сложить вчетверо. Затем снова раскатать пласт до толщины 1,5–2 см и снова сложить вчетверо. Так сделать 3–4 раза. Масла и песка должно хватить на все тесто, которое вы разделили на 2 части.

После того как обе части теста по несколько раз раскатали и сложены, дайте тесту "отдохнуть" в прохладном месте 10–20 минут. Теперь приступайте к разделке. Из слоеного теста получаются великолепные булочки. Для того чтобы сделать булочки, раскатайте "отдохнувшее" тесто в пласт толщиной в палец, не нарушая слоики. Разрежьте тесто на квадраты размером 10x10 см. В середину каждого квадрата положите джем или повидло и соедините четыре угла над серединой.

Булочки выложите на смазанный противень, дайте им отстояться 30–45 минут, смажьте яйцом, посыпьте орехами и поставьте в духовку на 15–20 минут при температуре 200 °С.

Из слоеного теста можно сделать рогалики с любой начинкой: орехи с песком, ягоды из варенья, изюм с орехами, песком и лимоном, чернослив с орехами и песком. Для этого из теста раскатайте пласт толщиной 5 мм так, чтобы получился длинный и неширокий прямоугольник. Нарезьте его на клинья и положите начинку на широкую сторону клина. Сверните рогалики, начиная сворачивать с широкой стороны, и выложите на смазанный противень. Концы рогаликов на противне сведите к центру. Дайте рогаликам постоять 30–40 минут, после отстойки смажьте их яйцом и поставьте выпекать в горячую духовку.

# ПИРОГИ К ОБЕДУ

Очень хороши пироги или пирожки к обеду. Если к бульону поданы пирожки или кулебяка с соответствующей начинкой – обед можно считать деликатесным.

Тесто для таких пирогов и пирожков может быть самым разным: слоеным, пресным, дрожжевым. Для начинки в доме всегда что-то найдется: отварное мясо, капуста, картофель, морковь, лук, яйца, рис, рыбные консервы (только в масле или собственном соку), печень (лучше говяжья) и, конечно же, грибы.

Кулебяку и пироги выпекают в духовке, пирожки можно жарить на сковороде, варить в масле и печь в духовке.

## 60. ПИРОГ "КУЛЕБЯКА СКОРАЯ С РАЗНОЙ НАЧИНКОЙ"

Прежде чем делать кулебяку, стоит подумать о том, какой должна быть начинка. Если кулебяка будет подана к бульону, то начинка может быть из отварного мяса с жареным луком, из яиц с зеленым или жареным луком и рисом, из моркови с жареным луком и яйцом, из капусты и грибов. Если кулебяка предназначена для второго блюда, то к этому перечню можно добавить рыбу к рыбному второму. Любая из перечисленных начинок годится и для пирожков. К моменту приготовления теста начинка должна быть готова.

**Начинка из мяса.** Отварите кусочек (300–500 г) мягкого мяса. Если вы собираетесь варить бульон из курицы и вам не жалко из половины отварной курицы сделать начинку для кулебяки – очень хорошо, кулебяка от этого только выиграет. Если же у вас на всю курицу имеются другие планы, можно сварить в курином бульоне кусочек мягкой говядины для начинки: кстати, и бульон получается значительно вкуснее, если в нем варится разное мясо, например курица и говядина.

Готовое мясо выньте из бульона, дайте ему остыть, после чего пропустите через мясорубку. Поджарьте в растительном масле мелко порезанную луковицу размером чуть крупнее средней. Лук поджарьте до приятного золотистого цвета. Молотое мясо смешайте с жареным луком, посолите, поперчите. Начинка не должна рассыпаться и, если не хватило масла, в

котором жарился лук, чтобы соединить мясо и лук в единую пластичную массу, добавьте в нее 2–3 столовые ложки бульона.

Вместо растительного масла для жарки лука можно использовать куриный жир, который многие хозяйки просто выбрасывают, не зная, что с ним делать. Поступите иначе: обрабатывая курицу, обрежьте весь лишний жир и жирную кожу, промойте их в теплой воде, промокните все салфеткой, убирая лишнюю воду, мелко порежьте, положите в кастрюльку или мисочку и поставьте на небольшой огонь вытапливаться. Когда появится вытопленный жир, положите в него нарезанную луковицу, размер которой зависит от количества срезанного жира. Следите за тем, чтобы лук не пережарился и не стал очень темным – в готовом виде он должен быть приятного золотистого цвета. Жир должен остыть. Слейте жир в баночку так, чтобы жареный лук в баночку не попал. То, что осталось, пропустите через мясорубку вместе с мясом. Если выжарок много, не используйте все в одну начинку – она будет очень жирной и это испортит ее вкус.

Жир, который вы слили, – прекрасный продукт, душистый и очень вкусный. Его можно положить в картофельное пюре или пожарить на нем картошку. Когда-то в старое доброе время, когда зимой бывали большие морозы, таким жиром мазали детям щеки.

**Начинка из яиц и зеленого лука.** Отварите вкрутую 4–5 яиц и измельчите их. Зеленый лук, очищенный, промытый и просушенный, мелко нарежьте и 1/3 часть (белую) поджарьте в подсолнечном масле, а затем соедините с оставшимся луком и яйцами, посолите, поперчите и все хорошо смешайте. Зеленого лука должно быть не меньше 200–250 г.

**Начинка из яиц с жареным луком и рисом.** Отварите вкрутую 4–5 яиц и измельчите их. Поджарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета (как мы уже говорили, очень вкусная начинка получается, если лук жарить на курином жире, можно использовать для начинки провернутые выжарки с жареным луком). Отварите 3–4 столовые ложки риса, промойте и подсушите его, затем все смешайте, посолите и поперчите по вкусу. Если в вашей семье любят пряности, добавьте в начинку на кончике ножа хмели-сунели.

**Начинка из моркови.** Две крупные моркови очистите, помойте, порежьте на кусочки и отварите в подсоленной воде. Готовую морковь выложите в дуршлаг, чтобы стекла вода, после чего переложите морковь в миску и разомните вилкой. Сюда же разомните 2–3 крутых яйца и положите жареный на подсолнечном масле лук (луковицу возьмите крупную – когда в начинку положено много жареного лука, она получается вкуснее). Начинку посолите и поперчите по вкусу.

**Начинка из капусты.** Мелко нашинкуйте небольшой кочан



капусты. Посолите ее на доске, посыпьте сахарным песком (1 чайная ложка), помните и поставьте жариться на подсолнечном масле в глубокой сковороде. Крупную луковицу мелко порежьте и положите в капусту. Пока жарится капуста, отварите вкрутую 2 яйца. Капусту можно считать готовой, когда она станет мягкой и приобретет светло-коричневый цвет. Когда капуста остынет, положите в нее измельченные яйца, поперчите и досолите, если это нужно.

Очень вкусная начинка получается из квашеной капусты. Для этого капусту промойте в холодной воде, хорошо ее отожмите, положите на сковороду и несколько минут жарьте без масла, чтобы выпарилась лишняя влага. Затем влейте масло, слегка посыпьте сахарным песком и положите мелко порезанную луковицу размером больше средней. Готовая капуста имеет светло-коричневый цвет. Солить капусту не нужно, а вот поперчить желательно.

**Начинка из грибов.** Свежие грибы немного проварить в подсоленной воде. Воду, в которой варились грибы, слейте в другую кастрюлю и сварите грибной суп, а грибы мелко порежьте и поставьте жариться в подсолнечном масле. Отдельно пожарьте крупную луковицу и соедините с готовыми грибами, поперчите и досолите по вкусу. Жареные грибы можно пропустить через мясорубку и также смешать с жареным луком, но это, кто как любит.

**Начинка из рыбы.** Для приготовления рыбной начинки используются рыбные консервы в собственном соку: лосось, скумбрия натуральная или в масле, сардины в масле, сельдь иваси, бланшированная в масле.

Содержимое баночки положить в дуршлаг, чтобы дать стечь соку или маслу, но масло и сок выливать не нужно – оно может пригодиться. Поджарьте среднюю луковицу на подсолнечном масле и отварите 2–3 столовые ложки риса. Готовый рис подсушите и смешайте с рыбой и жареным луком. Если масса будет рассыпчатой, добавьте постепенно слитый сок или масло, чтобы сделать массу пластичной, а не рассыпчатой. Если нужно, начинку досолите и поперчите.

Пироги, кулебяки, пиццы с рыбой подаются к рыбным заливным, супам или вторым рыбным блюдам.

После того как выбрана и приготовлена начинка, сделайте тесто.

● 3 стакана муки, 50–75 г дрожжей, 2 столовые ложки сахарного песка, 200 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1/2 чайной ложки соли

Если дрожжи очень свежие, то вполне достаточно положить в тесто половину палочки – 50 г. Если же дрожжи полежали какое-то время, то количество дрожжей будет зависеть от срока

их хранения. Разотрите дрожжи с песком, положите соль, яйцо и все смешайте, после чего добавьте очень мягкий маргарин и размешайте с дрожжами до получения однородной массы. Влейте в массу стакан очень теплого молока (но не горячего, иначе дрожжи заварятся). Молоко можно заменить стаканом воды или смесью воды и молока, но на чистом молоке тесто получается более пышным и легким. Размешайте молоко с массой и всыпьте два стакана муки, затем, понемногу досыпая, всыпьте и третий, вымешивая тесто рукой. Готовое тесто не должно прилипать к рукам.

Разделите тесто на две неравные части. Смажьте форму или сковороду маргарином, положите ту часть, что побольше, и рукой разомните тесто по дну и борту формы, образуя емкость для начинки.

Положите начинку и накройте другим куском теста, раскатав его до нужного размера. Края нижнего и верхнего слоев теста защипите. Поверхность теста можно смазать яйцом. Поставьте форму в духовку на средний огонь. Готова кулебяка будет, когда хорошо подрумянится.

Подавать кулебяку к обеду нужно теплой, тогда она особенно вкусна, и печь ее лучше незадолго до обеда, так как делается она очень быстро, потому что тесто подходить не должно.

## 61. ПИРОЖКИ К ОБЕДУ

● 5–6 стаканов муки, 1 чайная ложка соли, 1–2 столовые ложки песка, 3 столовые ложки растительного масла, 1–2 яйца, 2 стакана молока (можно 1 стакан молока и 1 стакан воды), 50–75 г дрожжей

Муку просейте, молоко подогрейте в миске до 30–35 °С, положите в него дрожжи и дайте постоять до тех пор, пока дрожжи не всплывут. Размешайте молоко с дрожжами, чтобы жидкость была однородной, разбейте в жидкость яйцо, положите соль, песок и налейте растительное масло, все смешайте и положите 4–5 стаканов муки. Вымешивайте тщательно, чтобы не было комочков. Остальную муку добавляйте по мере необходимости. Не делайте тесто крутым, лучше его домесить при разделке, используя излишки подготовленной муки.

После замеса посыпьте тесто мукой и накройте чистой салфеткой или полотенцем и поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется (через 1–2 часа), его следует обмять и дать снова подойти, после чего можно приступать к разделке.

На деревянную разделочную доску насыпьте муку, отрежьте кусок теста, подмесите его и сделайте толстый жгут. Жгут нарежьте на кусочки, желательно одинаковые, обваляйте их в муке. Каждый кусочек разомните рукой или прокатайте скалкой, чтобы кусочек теста превратился в кружок. На все кружки

положите начинку, а потом слепите края, образуя пирожок. Края соединяйте лучше, чтобы они при дальнейшей обработке не разошлись.

Пока вы будете делать следующую партию пирожков, первые подойдут и их можно печь, жарить или варить в масле. Жарить и варить пирожки следует в подсолнечном (растительном) масле – пирожки получатся душистей. Делать пирожки удобнее и быстрее вдвоем – один лепит, а другой жарит.

Очень хороши к первым и вторым блюдам пирожки с картофельной начинкой. Для этого отварите 5–6 средних картофелин. Пока варится картофель, поджарьте мелко порезанную крупную луковицу в подсолнечном масле до густого золотистого цвета. Когда сварится картофель, разомните его толкушкой, чтобы не было комков, и положите лук вместе с маслом, в котором он жарился. Все тщательно размешайте, досолите и обязательно, хотя бы немного поперчите – начинка готова. Если начинка получилась слишком крутой, добавьте 1–3 столовые ложки отвара из-под картофеля.

## **62. ПИРОГ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С РАЗНОЙ НАЧИНКОЙ**

Тесто для пирогов к обеду делают так, как указано в рецепте 61 для пирожков (можно добавить при желании 50–70 г сливочного масла или маргарина). Начинку можно выбрать любую, кроме картофельной, – с картошкой лучше делать пирожки.

Приготовленное тесто разделите на две части: одну, побольше, раскатайте в пласт, толщина которого определится размером противня, где будет выпекаться пирог. Противень смажьте маргарином, положите пласт, а на пласт – начинку. Раскатайте вторую часть теста, накройте начинку и защипите края. Смажьте поверхность теста разболтанным яйцом, но только после отстойки. Смазанный пирог нужно наколоть в нескольких местах для выхода влаги из начинки – так он лучше пропечется.

Подавать пирог к обеду лучше теплым.

## **63. ПИРОГ С СЫРОМ "ХАЧАПУРИ"**

• 1½ стакана муки, 100 г сливочного маргарина, 150–200 г сметаны, 1/2 чайной ложки соды, 200 г сыра, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка хмели-сунели, 1/3 чайной ложки молотого черного перца, 2–3 зубчика чеснока

На разделочную доску насыпьте муку. Нарежьте маргарин из холодильника и порубите с мукой до образования крошки. Посыпьте крошку содой, положите сметану (150 г) и сделайте тесто. Если крошка не будет собираться, добавьте еще 50 г сметаны, но следите, чтобы тесто не было крутым.

Разделите тесто на две неравные части и поставьте на холод, накрыв салфеткой, на 20–30 минут. За это время сделайте начинку. Для этого натрите на крупной терке 200 г сыра в небольшую миску, положите мягкое масло, разбейте сюда яйцо, положите перец, хмели-сунели, выдавите чеснок – все перемешайте до однородности.

Тесто достаньте из холодильника. Густо смажьте форму или сковороду маргарином или маслом. Раскатайте большую часть теста до такого размера, чтобы оно закрыло дно и зашло на борт, образуя емкость для начинки. На тесто выложите начинку. Раскатайте меньшую часть теста до размера диаметра формы, наложите на начинку и защитите края. Поверхность теста смажьте яйцом, после чего наколите вилкой в нескольких местах.

Форму поставьте в духовку на огонь чуть больше среднего на 30–40 минут.

Подают хачапури теплым к первым и вторым мясным блюдам.

## 64. ПИРОГ "ПИЦЦА"

Пицца – великое кулинарное изобретение итальянцев. Сами они предпочитают рыбные пиццы, но, попробовав все виды пиццы – мясные, овощные и рыбные, – вы убедитесь, что любая пицца очень вкусна. Она может быть самостоятельным блюдом. На стол подается горячей, прямо из духовки.

Делается пицца из обычного теста для пирожков и пирогов, а для начинки годится все, что найдется в доме.

Удобнее всего выпекать пиццу в небольших порционных сковородочках, которых может быть несколько, по числу членов семьи, или в любой другой форме.

Приготовить пиццу можно двумя способами: испечь тесто, потом начинить пиццу и допечь ее в духовке или положить все, что кладется в пиццу, на сырое тесто и испечь.

Приготовьте тесто. Количество продуктов для его приготовления возьмите из расчета на 1 или 2 стакана молока. Смажьте форму и разомните тесто по дну и бортам, образуя емкость для начинки. Форму поставьте в духовку со средней температурой и испеките тесто до готовности. Не пересушите его, готовое тесто должно оставаться мягким, без очень поджаренной корочки – ведь ему еще раз придется побывать в духовке.

Когда лепешка будет готова, выложите на нее начинку, но в определенном порядке: первым слоем всегда кладут помидоры, нарезанные тонкими ломтиками, или тонкий слой томатной пасты, второй слой – натертый на крупной терке сыр, потом все остальное, но эти два компонента присутствуют в любой начин-

ке и обязательно в таком порядке. Ниже приводятся несколько примеров начинок для пиццы.

**Рыбная начинка.** На помидоры или томатную пасту положите сыр, сельдь, нарезанную кусочками, или сардины, шпроты, сайру, любую рыбу горячего или холодного копчения, или кильку, снятую с кости, затем положите слой лука, порезанного полукольцами. Когда все запечется (по первому или второму способу приготовления пиццы), выньте пиццу из духовки и положите на всю поверхность начинки сливочное масло тонким слоем, украсьте зеленью и подайте на стол.

**Начинка из ветчины и грибов.** Положите на тесто помидоры, сыр, ветчину с жировой прослойкой, порезанную небольшими кусочками, грибы, сваренные и измельченные, яйца, сваренные вкрутую и измельченные, чеснок, натертый на крупной терке, зелень петрушки и сливочное масло.

**Начинка мясная.** На помидоры или пасту положите сыр, кусочки любой колбасы, ветчину, сосиски, кусочки сала, чеснок, после духовки зелень. Если нет сала, положите сверху, когда пицца будет готова, немного сливочного масла, а потом петрушку.

**Начинка сборная.** Лук порежьте полукольцами и обжарьте до золотистого цвета, выложите на тесто, поперчите, натрите сыр, положите колбасу, нарезанную тонкими полосками, а сверху закройте пластинами селедочного масла. Пиццу с такой начинкой лучше делать первым способом, так как она ставится в духовку не надолго. Готовую пиццу украсьте зеленью.

Еще одна важная деталь: если вы укладываете начинку на сырое тесто, исключите рыбные пиццы – не стоит держать рыбные начинки долго в духовке. Печется тесто на среднем огне 30–40 минут.

Пиццу можно приготовить из песочного теста и выпекать ее вместе с начинкой:

- 200 г маргарина, 1 яйцо, 200 г сметаны, 1/3 чайной ложки соды, 1/3 чайной ложки соли, 2<sup>1/2</sup> стакана муки

Для этого теста те же начинки и тот же порядок чередования компонентов.

Пицца хороша тем, что испортить ее невозможно – чем ее ни начинишь, все равно будет очень вкусно.

## 65. ТАРТИНКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Тартинка – это маленький бутерброд. Накалывается он на тонкую пластмассовую пику (очень красиво, если все пики разные и ярких цветов) и подается на тарелочке. Один из вариантов тартинок предлагается в этом рецепте.

Сделайте слоеное тесто по рецепту 68 (второй способ). Для тартинок дозы продуктов следует уменьшить вдвое – их и без того получается много. Тесто раскатайте в пласт толщиной 3–5 мм и вырежьте рюмкой кружочки. Положите их на противень, смазанный маргарином, и наколите вилкой крест-накрест. Запекайте в духовке на огне больше среднего до появления у теста золотистого цвета.

Готовые тартинки (они очень хрупкие!) выложите на поднос, блюдо или доску. Положите на них икорное или селедочное масло, сырное масло или печеночный паштет. Все должно быть такой консистенции, чтобы легко выдавливалось из шприца или корнетика и оставалось на тартинке высокой "свечой".

Сделать **икорное или селедочное** масло очень просто. Выложите на стол с вечера 200–250 г сливочного масла, чтобы оно стало очень мягким. Взбейте его в пышную массу и положите икру, красную или черную, столько, сколько есть, но не меньше 1 чайной ложки с верхом на 100 г сливочного масла. Икра протирается сквозь мелкое сито и смешивается с маслом.

Блюдо это деликатесное, служит украшением праздничного стола по своим вкусовым качествам и внешнему виду, особенно если на одно блюдо поставить тартинки с маслом из красной и черной икры.

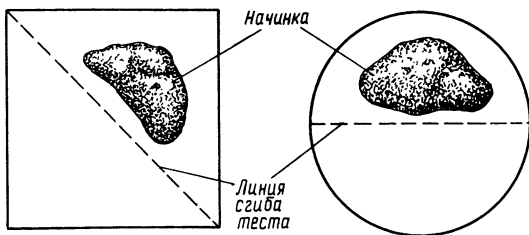
**Селедочное масло** готовят так: масло вынимают заранее, селедку очищают, снимают с костей и вымачивают в молоке 2–3 часа, после чего пропускают ее через мясорубку с небольшой луковицей, а затем смешивают со взбитым маслом в пропорции 1:2.

**Сырное масло** сделать и того проще: натрите сыр на мелкой терке и смешайте со взбитым маслом в пропорции 1:2 (на 100 г масла – 50 г сыра). Можно вместе с сыром натереть 2–3 зубчика чеснока.

Для **печеночного паштета** отварите в подсоленной воде 400–500 г говяжьей печени и сварите вкрутую 2–3 яйца. Если есть птичий жир, пожарьте на нем лук (мелко порезанную среднюю луковицу) и очистите небольшую луковицу. Отваренную и остывшую печенку дважды пропустите через мясорубку, затем прокрутите жареный и сырой лук, яйца и влейте жир, в котором жарился лук. В эту массу положите 100–150 г очень мягкого сливочного масла, посолите и поперчите, все очень тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Если паштет получится недостаточно пластичным, добавьте в него 1–2 столовые ложки бульона, а если его нет, просто кипяченую воду. Заполните паштетом шприц и выдавите его на тартинки.

Для тартинок можно использовать креветочное масло или икорное промышленного производства.



Заготовки для пирожков разной формы

## 66. ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Для приготовления слоеного теста подходит рецепт 68 (второй и четвертый способы). Самые вкусные – слоеные пирожки с мясом (как приготовить начинку из мяса, смотрите рецепт 60). Раскатайте готовое тесто в пласт толщиной 3–5 мм, вырежьте из него кружки чашкой большого диаметра или стеклянной банкой или нарежьте тесто на квадраты размером приблизительно 8x8 см. Начинку положите на тесто так, как показано на рисунке, согните пополам кружок или квадрат и защипите края.

Смажьте противень жиром, положите пирожки, смазанные разболтанным яйцом, и поставьте в духовку на огонь выше среднего. Такие пирожки хороши к бульону, вторым мясным блюдам, да и просто к чаю или кофе.

## 67. КОРЗИНОЧКА ЗАКУСОЧНАЯ С РАЗНОЙ НАЧИНКОЙ

Такая корзиночка может быть подана на стол как закуска перед обедом или к бульону вместо пирожков или пирога в зависимости от начинки. Если начинка рыбная, корзиночка больше соответствует закуске (начинка из рубленой сельди, рыбных консервов, креветочного, икорного, селедочного масла и т. д.). На столе такая оригинальная закуска смотрится очень привлекательно.

Тесто для корзиночки можно сделать песочным или слоеным, а для большего эффекта от внешнего вида выпекать изделия лучше в гофрированной формочке. Как сделать песочное тесто, вы прочтете в рецепте 35 (второй способ), а слоеное тесто – в рецепте 68 (второй способ). Заполните корзиночки любой из перечисленных ниже начинок. Расход продуктов дается на 10 корзиночек.

**Начинка из грибов** • 250 г грибов, 1 луковица, 100 г сметаны, 50 г масла, укроп

Грибы очистите, промойте и отварите, после чего откиньте на

дуршлаг. Когда стечет вода, грибы мелко порежьте, посолите и поставьте жариться в сливочном масле. Отдельно пожарьте крупную луковицу, мелко порезанную, до золотистого цвета.

Грибы залейте сметаной и потушите еще немного. В готовые грибы положите жареный лук и мелко нарезанный укроп, все смешайте, дайте массе остыть и начинайте корзиночки.

**Начинка из сыра** • 150–200 г сыра (можно использовать все сорта, кроме остро пахнущих и плавленых), 1–2 яйца, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 столовые ложки майонеза

Сыр натрите на крупной терке. Яйца сварите вкрутую и тоже натрите на крупной терке, чеснок подавите, заправьте майонезом, все смешайте и начинайте корзиночки. С этой начинкой очень вкусны корзиночки из слоеного теста. Начинку можно приготовить и без крутых яиц.

**Начинка из печеночного паштета** • 250 г говяжьей печени, 1 средняя луковица, 1–2 яйца, 60–70 г куриного жира

Способ приготовления начинки приведен в рецепте 65.

**Начинка из курицы** • 250 г отварной курицы, 50–60 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 небольшая луковица

Мясо отварной курицы пропустите через мясорубку. На сливочном масле поджарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета и положите вместе с жиром в мясо. Добавьте желток, поперчите и посолите по вкусу, все смешайте. Взбейте белок в крутую пену и осторожно смешайте с массой – она должна быть воздушной и пластичной. Этой массой начините корзиночки и на куриную начинку выдавите из корнетика тонкий узор из сливочного масла.

**Начинка из рубленой сельди** • 1 селедка, 2 яйца, 1 луковица, 1 среднее антоновское яблоко, 1 ломтик батона (толщиной в палец, без корочки), 2 столовые ложки подсолнечного масла, 1/2 столовой ложки уксуса

Селедку почистите, снимите с кости и вымочите в молоке не меньше 2 часов, после чего промойте в холодной воде. Яйца сварите вкрутую, луковицу разрежьте на 4 части, яблоко очистите от кожицы и удалите сердцевину, хлеб замочите в воде. Пропустить через мясорубку все компоненты, в том числе отжатый ломтик хлеба без корочки. Влейте масла и уксус в массу, все смешайте и начините корзиночки. Сверху на сельдь выдавите из корнетика мягкое сливочное масло.

Начиненные корзиночки поставьте на небольшой поднос и подайте к столу. К каждой корзиночке вы можете приделать ручку, для чего сделайте жгутик из теста, согните его подковой и испеките, когда будете печь корзиночки. Ручку вставьте в начинку так, чтобы она не мешала начинять корзиночку.



Подать к столу вкусный и красивый торт, изготовленный своими руками, большая честь и удача для хозяйки.

Приготовление торта, как правило, связано с торжеством или праздником в доме, и чем значительнее повод для торжества, тем тщательнее выбирает хозяйка, какой испечь торт, руководствуясь его вкусовыми качествами и, конечно, внешним видом, который целиком зависит от ее фантазии.

В этом разделе представлены рецепты тортов на любой, самый взыскательный вкус: торты печеные, торты, которые печь не нужно ("сырые"), торты из печенья, из полуфабрикатов, простые и сложные.

К каждому торжеству в доме пекут новый торт, пока не опробуете все рецепты и не выберете тот, который понравится больше других. Именно этот торт и станет вашим "фирменным", самым любимым тортом всей семьи и ваших друзей.

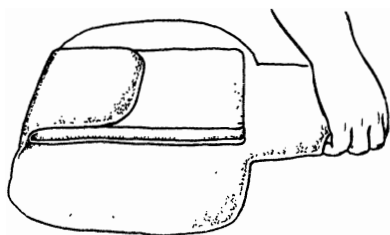
## 68. ТОРТ "НАПОЛЕОН"

"Наполеон" – один из лучших тортов домашнего приготовления. Торт, кроме вкусовых, обладает целым рядом других достоинств: нежирный, если сделан с заварным кремом, не требует больших затрат времени при изготовлении и, что тоже важно, коржи для торта можно испечь за несколько дней до торжества, а в нужный момент только приготовить крем и промазать торт. Коржи, сделанные из слоеного теста, следует смазать кремом за 5–6 часов до подачи на стол. Если тесто не слоеное, а коржей 8–10 штук, то намазать коржи следует за 8–10 часов до прихода гостей. Этого времени должно быть достаточно для того, чтобы коржи пропитались кремом.

Существует несколько способов приготовления теста для корже к "Наполеону". Коржи, изготовленные по любому из предложенных ниже рецептов, можно промазывать заварным или масляным кремом, каждым в отдельности или поочередно, намазывая один корж заварным, а следующий корж масляным кремом. Если в любой крем натереть на мелкой терке цедру лимона, то торт приобретет очень приятный привкус и аромат. Итак, как сделать коржи?

*Первый способ:*

• 200 г сливочного масла или маргарина,  $2\frac{1}{4}$  стакана муки, 1 столовая ложка водки,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, щепотка соли



### Приемы приготовления слоеного теста

В стакан, заполненный наполовину кипяченой водой, влейте водку, всыпьте соль и все размешайте. На разделочную доску насыпьте нужное количество муки, порежьте кусочками масло или маргарин из холодильника и порубите до образования крошки. Затем соберите крошку горкой, сделайте воронку и понемногу вливайте жидкость из стакана, продолжая рубить до образования теста.

Готовое тесто положите в холодильник на 2 часа, затем разделите на 4 части и из каждой раскатайте пласт толщиной 3–5 мм. Количество коржей зависит от размера формы или противня. Если форма небольшая, то корже можно сделать 5–6.

*Второй способ:*

- 200 г сливочного маргарина, 1 стакан сметаны, 2 стакана муки

Сделайте два теста: одно – 200 г мягкого маргарина и 1 стакан муки, другое – 1 стакан сметаны и 1 стакан муки.

На разделочную доску густо насыпьте муку, положите сметанное тесто и сделайте на нем надрезы, как показано на рисунке. Раскатывайте тесто в четыре стороны конвертом. На середину конверта положите тесто из маргарина, раскатанное на доске до нужного размера. Закройте масляное тесто сторонами конверта из сметанного теста и начните раскатывать этот пласт, зашипив края. Муки на доске должно быть много, чтобы тесто нигде не прилипло к доске. Раскатывают этот начиненный пласт от середины, чтобы в сметанном тесте по краям не образовывались пустоты. Раскатав тесто в прямоугольник толщиной 10 мм, сложите его вчетверо, покройте салфеткой и дайте постоять 5 минут, после чего снова раскатайте тесто в прямоугольник (раскатывать нужно от середины к краям и от края к середине) и снова сложите вчетверо. Так сделайте 4 раза, чтобы получилось много слоев.

Когда тесто раскатано последний раз, сложите его так, чтобы получился брусок и разрежьте его на части по количеству коржей. Из этого количества теста получится 6 коржей в обычной форме и 4 коржа размером с противень от 4-конфорочной газовой плиты.

После того как вы разметили и разрезали брусок, покройте его салфеткой и вынесите на холод на 2 часа. После этого можно приступить к изготовлению коржей. Разделочную доску обильно посыпьте мукой и положите одну часть теста так, как тесто лежало в холодильнике на тарелке, не переворачивая, иначе нарушится слойка. Раскатайте тесто до нужного размера. Форму или противень смажьте маргарином и пласт положите на горячий противень или форму, чтобы тесто меньше "сбегалось". Нужно наколоть вилкой всю поверхность теста вдоль и поперек. Выкладывая тесто в форму, поднимите его немного на борт – тесто в духовке обязательно даст "усадку", и после выпечки размер коржа будет равен размеру дна формы. Коржи пекутся в горячей духовке до появления золотистого цвета. Обращайтесь с коржами осторожно, так как они очень хрупкие.

*Третий способ:*

• 100 г сливочного маргарина или масла, 150 г сметаны, 1/2 стакана сахарного песка, 2 яйца, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана муки

Разотрите яйца с песком, положите мягкое масло или маргарин, продолжая растирать до получения однородной массы, затем положите сметану, размешайте ее с массой и всыпьте 2 стакана муки (предварительно просеянной). Смешайте муку с массой, остальную муку добавляйте по столовой ложке, вымешивая тесто. Из готового теста сделайте брусок и разделите его на 7–8 частей для больших коржей (на противень) или на 9–10 для обычной формы.

Тесто для коржей выкатывайте тонко. Форму или противень, немного прогретый в духовке, смажьте маргарином, положите раскатанное тесто и наколите его вилкой вдоль и поперек коржа. Раскатанное тесто, как мы уже упоминали, удобно переносить на противень, намотав его на скалку. Скалку и поверхность теста погладьте рукой, "смоченной" в муке. Выкладывая на противень раскатанный корж, скатывайте его со скалки.

Коржи выпекают в горячей духовке всего 8–10 минут, поэтому следите за тем, чтобы они не сгорели.

Коржи для торта, приготовленные этим способом, лучше смазывать заварным кремом. Не наносите на корж много крема – он размочит коржи, торт станет "мокрым", и это ухудшит его качество.

*Четвертый способ:*

• 200 г сливочного маргарина, 1 стакан сметаны, 2 стакана муки

Насыпьте горкой муку на разделочную доску, на муку нарежьте маргарин из холодильника и порубите с мукой до образования крошки. В крошку добавьте сметану, продолжая рубить. Сделайте тесто. Если тесто будет прилипать к рукам, добавьте немного муки на доску и подмесите его. Из теста

сформируйте брусок и на его поверхности сделайте надрезы ножом, обозначив этим количество коржей. Положите тесто на тарелку, накройте салфеткой и вынесите на холод на 1,5–2 часа, после чего можете раскатывать коржи.

При этом способе приготовления теста отрезанную часть можно перевернуть и раскатывать с любой стороны.

Из этого количества теста получается 4–5 больших коржей и 5–6 обычных.

*Пятый способ:*

• 350 г сливочного маргарина, 2 стакана муки с верхом, 1 яйцо, 1 чайная ложка уксуса, 1/2 чайной ложки соли, 1 стакан холодной кипяченой воды

На разделочную доску насыпьте муку, нарежьте мелко маргарин из холодильника и порубите до образования крошки. В стакан вылейте сырое яйцо, разболтайте его, добавьте чайную ложку уксуса, положите соль, перемешайте, подливая холодную кипяченую воду до края и помешивая, чтобы жидкость в стакане была однородной. В крошку понемногу наливайте жидкость из стакана, продолжая рубить, пока не образуется тесто.

Готовое тесто в виде бруска разделите на 5–6 частей для больших коржей или 7–9 – для маленьких. Тесто вынесите на холод на 2–3 часа, после чего его можно раскатывать.

Для прослойки коржей используют заварной или масляный крем или тот и другой одновременно.

Способ приготовления заварного и масляного кремов описан в главе "Кремы", а состав продуктов следующий:

*для заварного крема:* 1/2 литра молока, 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки (с верхом) муки, ванилин

*для масляного крема:* 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока с сахаром, ванилин

После того как испечены коржи, приготовлен крем, то и другое остужено, можно намазать коржи и украсить торт. Прежде чем смазывать коржи кремом, отрежьте острым ножом все излишки теста от основного размера коржа. В основном это касается больших коржей, которые пеклись на противне. У коржей, испеченных в форме, отходов будет меньше. Эти обрезки или отходы измельчите – это будет присыпка для торта. После того как вы промазали кремом все коржи, торцы торта со всех сторон тоже нужно смазать кремом, а сверху обсыпать торт присыпкой.

Если коржи получились не очень ровными, смажьте их кремом и дайте постоять 2–3 часа, после чего острым ножом отрежьте по всему периметру торта узкую полоску – торт станет ровным и после этого намажьте кремом торцы торта.

## 69. ТОРТ "БИСКВИТНЫЙ"

Качество бисквита зависит от свежести яиц и в основном от терпения хозяйки – ведь хороший бисквит получается тогда, когда хорошо взбиты белки. И еще одно правило, которое необходимо соблюдать при выпечке бисквита: чтобы бисквит не "сел" уже в духовке, нельзя хлопать дверцей духовки и заглядывать в духовку в первые 15–20 минут.

- 5 яиц, 3/4 стакана сахарного песка, 3/4 стакана муки, ванилин

До приготовления теста подготовьте пергамент на дно формы и включите духовку.

Бисквитное тесто можно приготовить разными способами. Два из них приводятся ниже.

*Первый способ:* отделите желтки от белков. Сделайте это аккуратно, потому что белки будут плохо взбиваться, если в них попадет хотя бы капля желтка. И еще одна прописная истина: лучше взбиваются холодные белки.

Итак, белки отделены в миску или кастрюльку и их можно взбивать. Когда взбиваемая масса увеличится в объеме в 3–4 раза, начните понемногу добавлять песок, продолжая взбивать. Если получилась крутая крепкая пена, не прекращая взбивать массу, положите в нее желтки, затем добавьте ванилин и муку. Смешайте муку с массой очень аккуратно, чтобы не было комков и белки не осели.

*Второй способ:* белки отделите от желтков. Белки поставьте в холодильник, а желтки разотрите с половиной нормы сахарного песка добела и до увеличения массы в 2–3 раза. В другой посуде взбейте белки до увеличения объема в 3–4 раза, после чего постепенно, не прекращая взбивать, добавьте оставшийся песок и взбивайте до тех пор, пока не получите стойкую крутую пену. Смешайте растертые желтки со взбитыми белками, но положите только половину белковой массы и муку. Тщательно все размешайте до получения однородной массы и добавьте оставшуюся половину взбитых белков и ванилин, еще раз перемешав массу.

С тестом, приготовленным тем или иным способом, поступают следующим образом: нагрейте в духовке (духовка уже горячая) форму, смажьте ее маслом, на дно положите пергамент, вылейте бисквитную массу в форму и поставьте в духовку. Печется бисквит 35–45 минут при температуре 200–220 °С.

Готовность бисквита определяется по цвету корочки (она будет румяной) и по упругости теста: если при нажатии пальцем на бисквит ямочка от пальца исчезнет – бисквит готов.

Выпеченный бисквит остывает в форме, после чего его вынимают из формы, освобождают от пергамента и кладут на

блюдо так, как он выпекался в форме, корочкой сверху. Остывает бисквит часа четыре и только потом его можно резать на лепешки, чтобы положить между ними крем.

Промочить бисквит пропиткой можно только через 6–7 часов, иначе свежее тесто, впитав сироп, будет разваливаться.

Готовый бисквит можно и не резать на лепешки, а просто нанести крем на поверхность.

Ассортимент кондитерских изделий на основе бисквита очень широк. Его можно разнообразить, изменяя сочетание кремов, промочек, ароматических веществ, джемов и т. д. – все зависит от вашей фантазии. Хорош бисквит и без кремов, особенно "мраморный". Делается он следующим образом: сделайте тесто по рецепту и разделите его на две равные части и в любую из них положите 1–2 столовые ложки какао, которое нужно протереть сквозь сито, чтобы не было комков. Очень тщательно смешайте какао с тестом. Также подготовьте форму и выложите в нее сначала светлое тесто, а в него произвольно вылейте темное тесто. Выливать тесто нужно по всей поверхности светлого теста, но не в одно место.

Бисквит получается очень красивый, особенно в разрезе. Но сам по себе бисквит еще не торт, и, чтобы из него получился торт, его нужно разрезать на лепешки. Положите нижнюю лепешку на блюдо и пропитайте ее чем-нибудь, затем нанесите слой масляного крема, накройте крем второй лепешкой, пропитайте ее и также нанесите слой крема или джема. Уложив последнюю лепешку, смажьте кремом бока торта и крем засыпьте бисквитной крошкой, которая получается, когда вы режете бисквит на лепешки (можно срезать тонкие кусочки бисквита с поверхности лепешек). Можно также посыпать торт крошкой от печенья, домашнего или покупного. Остается только украсить поверхность торта, на которую нанесен слой крема.

Украшать любой торт, не только бисквитный, можно рисунком по единому замыслу или с расчетом на каждую порцию. Для этого на поверхности торта нужно сделать разметку.

Если торт круглой формы, в центре торта обозначьте круг стаканом или чашкой. Если круг крупный, его можно разделить на две или четыре части. От этого круга размечаются по радиусам кусочки.

Исходя из этой разметки, нанесите украшения на поверхность торта. Когда на столе вы будете разрезать торт, предварительная разметка облегчит вам эту работу и отрезанные кусочки будут одного размера, ровные и красивые.

Резать торт нужно острым ножом с острым концом, таким ножом хорошо вырезается круг в середине торта и сами куски режутся, а не продавливаются.

Для украшения торта можно использовать свежие, из компота или из варенья ягоды и фрукты, масляные разных цветов кремы, цукаты и тому подобное.

## 70. ТОРТ ИЗ БИСКВИТА НА СМЕТАНЕ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ

● 1 стакан сметаны, 1<sup>1/2</sup> стакана сахарного песка, 1/2 чайной ложки соды, 4 яйца, 1<sup>1/2</sup> стакана муки

*Для крема:* 150 г сливочного масла, 1 стакан песка, 1 яйцо, 1 лимон

Отделите желтки от белков. Белки поставьте в холодильник, а желтки разотрите с песком добела и затем смешайте со сметаной, содой и мукой. Белки взбейте в крутую пену и осторожно смешайте с массой.

Форму намажьте маслом или маргарином, положите на дно формы пергамент (для формы с непригораемым покрытием пергамент не нужен) и выложите массу в форму. Выпекайте бисквит на среднем огне, готовность проверьте спичкой.

Готовый бисквит выньте из формы и освободите от пергамента. После того как он остынет, разрежьте его на две лепешки.

Пока выпекается бисквит, сделайте крем: лимон 2–3 раза обдайте кипятком, задерживая его в кипятке одну минуту. В невысокую кастрюльку с длинной ручкой положите песок, яйцо, масло, натрите на мелкой терке цедру лимона и максимально выдавите сок, но так, чтобы туда не попали косточки. Кастрюльку поставьте на небольшой огонь, помешивая содержимое. Крем держите на огне до полного растворения песка и масла.

Бисквит и крем должны остыть. Положите на блюдо или поднос нижнюю лепешку, сбрызните ее ромом или коньяком, ликером, но очень умеренно и нанесите половину крема. С поверхности второй лепешки срежьте длинным и острым ножом тонкий слой подрумяненной корочки и очень мелко ее порежьте.

Положите вторую лепешку на крем, также сбрызните ее крепким напитком и нанесите оставшийся крем, которым смажьте лепешку и бока торта. Поверхность торта и бока посыпьте мелко порезанной корочкой или любой кондитерской крошкой.

Торт можно украсить и по-другому. Торт получится приятно-го желтого цвета, если покрыть его кремом, куда добавлены цедра лимона и желток. Для украшения торта можно использовать шоколад, шоколадные конфеты и шоколадный масляный крем. Можно сделать крем с какао и корнетиком с маленьким отверстием нанести на поверхность торта, покрытого ли-

монным кремом, беспорядочную паутинку. Этим же корнетиком можно нанести узор настоящей паутины, а вместо паука поставить завитушку из шоколадного крема. Готовый торт можно подавать на стол через 1–2 часа.

## 71. ТОРТ "МЕЧТА"

Торт готовится за сутки до торжества, чтобы коржи успели пропитаться.

*Первый способ:*

• 200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахарного песка, 3 яйца, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 2<sup>1/2</sup> стакана муки, 3/4 стакана сиропа от варенья, ванилин

Отделите желтки от белков. Белки поставьте в холодильник. Желтки разотрите с песком добела, положите мягкое масло или маргарин, тщательно разотрите массу, затем положите мелко истолченные орехи, ванилин, муку и сделайте тесто.

Тесто разделите на 3 равные части и испеките 3 коржа. После того как коржи остынут, их можно смазать кремом. Кремом густо обмажьте поверхность верхнего коржа и торцы торта.

Для крема взбейте белки в крутую устойчивую пену, не переставая взбивать, небольшими порциями добавьте сироп от варенья. Варенье может быть любое (кислое предпочтительнее). Если для приготовления крема вы использовали сироп от вишневого варенья, торт получается вишневого цвета, а если от абрикосового – нежно-розового.

Украсить торт можно ягодами из этого же варенья. Из ягод вишни можно выложить какую-то веточку или цветок. Абрикосы из варенья нужно разрезать и уложить на поверхности торта.

*Второй способ:*

• 1 яйцо, 1 стакан сахарного песка, 300 г сливочного масла или маргарина, 1/3 чайной ложки соды, 2<sup>1/2</sup>–3 стакана муки

*Для крема:* 1 стакан сметаны, 1 стакан сахарного песка, ванилин

Разотрите яйцо с песком добела, положите мягкое масло, соду и все размешайте до получения однородной массы. Затем добавьте муку и сделайте тесто, из которого испеките 4 коржа в духовке на среднем огне.

Пока пекутся коржи, взбейте сметану с сахарным песком, положите ванилин. Вместо ванилина, если его нет, можно положить цедру одного лимона, натертую на мелкой терке.

Намажьте кремом чуть теплые коржи, поверхность верхнего коржа и торцы торта. Торт получается белоснежным.



Украстить торт можно этим же кремом, окрашенным в разные цвета. Из корнетика нанесите на поверхность торта любой рисунок, заранее его продумав или нарисовав сначала на бумаге.

## 72. ТОРТ "ОРЕХОВЫЙ"

● 1<sup>1/2</sup> стакана ядер грецких орехов, 4–5 яиц, 1<sup>3/4</sup> стакана сахарного песка, 1 стакан сметаны, 1<sup>1/2</sup> стакана муки, 1/2 чайной ложки соды, ванилин

Для крема: 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока с сахаром, ванилин

Отделите белки от желтков. Желтки разотрите с 1 стаканом сахара добела. Положите сметану, соду, ванилин, все перемешайте до образования однородной массы, в последнюю очередь положите муку и снова все тщательно смешайте, чтобы не было комков.

Форму густо смажьте маргарином и выложите в нее половину теста (оно, как густая сметана), разровняйте ложкой и залейте сверху половиной орехово-белковой массы, для чего взбейте 4–5 белков с 3/4 стакана песка. Когда белки будут взбиты в крепкую пену, смешайте их с мелко измельченными в ступке или пропущенными через мясорубку орехами. Форму поставьте в духовку на средний огонь.

Осталась половина теста и половина взбитой массы – это на второй сдвоенный корж.

Пока выпекается в духовке первая часть торта, сделайте крем из мягкого взбитого масла со сгущенкой и ванилином. Можно влить в крем 1–2 ложки коньяка, рома или ликера.

Готовый корж осторожно переверните, а затем уложите на блюдо орехами вверх.

Освободившуюся форму вновь смажьте маргарином, выложите вторую половину теста, на него – оставшиеся белки с орехами и поставьте в духовку.

Нанесите на еще не остывший корж 1/4 часть крема – в этом-то заключается весь секрет торта. Крем на теплом торте растает и впитается в ореховую часть коржа, от чего она станет очень нежной.

Со вторым коржом нужно сделать все то же самое. Оба коржа теперь должны остыть, после чего на блюдо положите любой из коржей и нанесите на него слой крема (1/4 часть или меньше), положите на него второй корж и смажьте его поверхность и бока оставшимся кремом. Поверхность торта посыпьте толчеными орехами.

Перед подачей на стол торт должен постоять 4–5 часов, но можно приготовить его и накануне вечером.

### 73. ТОРТ "КОРОЛЕВСКИЙ"

Название торта говорит само за себя. Торт получается высокий, красивый, особенно в разрезе, и очень вкусный – в общем, королевский. И хотя с тортом работы много, зато похвал и благодарностей еще больше.

Торт выпекается из двух типов коржей: бисквитного и песочного и прослаивается разными кремами.

*Бисквитное тесто:* • выпекается бисквит из 5 яиц и разрезается на два коржа (способ приготовления и состав продуктов такого теста представлен в рецепте 69)

*Песочное тесто:* • на 3 коржа 200 г сливочного масла или маргарина, 3/4 стакана сахарного песка, 2 яйца, 1–2 столовые ложки какао, 1/3 чайной ложки соды, 2–2<sup>1/2</sup> стакана муки

*Масляный крем:* • 200 г сливочного масла, 8 столовых ложек сгущенки, ванилин

*Белковый крем:* • 3 белка, 6 столовых ложек мелкого сахарного песка или пудры, 1/2 стакана ядер грецких орехов, пропущенных через мясорубку

Торт можно собирать, когда все готово: два бисквитных коржа, ром или вино для промочки, песочные коржи, масляный крем и взбитые белки с песком и орехами.

На блюдо или поднос первым положите песочный корж, на него нанесите белковый крем. Затем кладется бисквитный корж, который пропитывается ромом или вином (100–150 г) и покрывается масляным кремом. На крем положите опять песочный корж и так по очереди все коржи и все виды кремов. Торт заканчивается песочным коржом, покрытым белковым кремом. Масляный крем нанесите на боковые поверхности торта.

Отложите немного масляного крема для украшения торта, сделайте его обязательно разного цвета и корнетиком или шприцем нанесите любой рисунок узора, который сначала продумайте и нарисуйте на бумаге.

Торт должен постоять 10–15 часов, поэтому лучше его сделать накануне торжества.

### 74. ТОРТ "МИКАДО"

• 200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахарного песка, 1 яйцо, 1 стакан ядер грецких орехов, 1/3 чайной ложки соды, 1<sup>1/3</sup> стакана муки, ванилин

*Для крема:* 2 стакана молока, 1/2 стакана сахарного песка, 1 столовая ложка какао (с верхом), 50 г сливочного масла, 1,5–2 столовые ложки муки с верхом, 1 яйцо, ванилин

Мягкое масло разотрите с песком до исчезновения крупинки, разбейте сюда яйцо, положите соду, ванилин, измельченные орехи, оставив немного для присыпки готового торта, все тщательно смешайте, положите муку и сделайте тесто. Из теста испеките два коржа на среднем огне.

Все продукты для крема разотрите до получения однородной массы. В массу небольшими порциями вливайте теплое молоко, все смешайте и поставьте кастрюльку на небольшой огонь, непрерывно мешая. Дайте крему остыть. Остывшим кремом намажьте коржи, а затем бока и верх торта. Готовый торт посыпьте измельченными орехами и шоколадом, натертым на крупной терке.

Торт готовится за 10–15 часов до подачи на стол.

## 75. ТОРТ "ПОБЕДА"

*Первый способ:*

● 100 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахарного песка, 3 яйца, 1/3 чайной ложки соды, 1<sup>1/2</sup> стакана муки, 1 стакан джема, ванилин

Разотрите 1/2 стакана песка с 3 желтками добела, добавьте мягкое масло или маргарин, соду, ванилин и все смешайте до получения однородной массы. Затем добавьте один стакан муки и тщательно смешайте с массой. Остальную муку досыпайте постепенно, тщательно вымешивая тесто, – оно не должно быть крутым.

Форму смажьте маргарином, положите тесто и испеките в духовке при температуре 200 °С до золотистого цвета. Готовый корж выньте из формы, положите на противень и смажьте его поверхность густым джемом или мармеладом, или густым повидлом, а на джем выложите белки, взбитые в крутую пену с 1/2 стакана песка, разровняв все ложкой.

Чайной ложкой сделайте на всей поверхности белков горки, завитушки, волны, что захотите, и поставьте в духовку на небольшой огонь, пока белок не поджуманится.

Очень удобна для подобных случаев разъемная форма: в этом случае вынимать готовый корж, чтобы снова поставить его в духовку, не будет необходимости.

*Второй способ:*

● Порцию теста удвоить, то есть испечь два коржа (для каждого коржа количество продуктов по первому варианту)

Форму густо смажьте маргарином. Половину теста разомните по дну и немного по борту, чтобы была емкость для джема. В эту емкость положите 1 стакан джема или мармелада, повидла, густого варенья – что есть – и накройте вторым коржом. Край нижнего и верхнего коржей защитите и форму поставьте в духовку на огонь выше среднего (200 °С).

Когда коржи пропекутся, выньте их из формы и установите на противне. На поверхность верхнего коржа положите слой джема (что есть) и нанесите сверху смесь из 4 белков, взбитых с 1/2 стакана песка. Противень поставьте в духовку на слабый

огонь до появления золотистого цвета на поверхности белков. Когда выложите белки на корж, покрытый джемом, нанесите на поверхности белков какой-нибудь узор. Белки запекутся с узором и это очень украсит торт.

Торт будет еще вкуснее, если положить в белки, взбитые с песком, измельченные орехи.

## 76. ТОРТ "ШОКОЛАДНЫЙ"

● 200 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана сахарного песка, 2 столовые ложки сметаны, 4 желтка, 1/3 чайной ложки соды, погашенной уксусом, 2 1/2 стакана муки, ванилин

Для прослойки: 4 белка, 1/2 стакана сахарной пудры или мелкого песка, 1/2 стакана ядер грецких орехов

Для помадки: 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сахарного песка, 3 столовые ложки молока, 2 чайные ложки какао (с верхом)

Желтки разотрите с 1/2 стакана песка добела. Белки поставьте в холодильник сразу после их отделения от желтков. В растертые желтки положите мягкое масло или маргарин, продолжая растирать массу. Затем положите соду, погашенную уксусом, ванилин, все хорошо смешайте и положите муку, сначала 2 стакана, затем, постепенно подсыпая и вымешивая тесто, остальное. Тесто должно быть очень мягким. Разделите его на 3 части. Форму смажьте маргарином, разомните 1/3 часть теста рукой по форме, обмакивая руку в муку, и поставьте форму в духовку на средний огонь. Так испеките 3 коржа.

После того как коржи будут готовы, приготовьте прослойку, для чего взбейте 4 белка с 1/2 стакана сахарной пудры в крутую пену, положите измельченные орехи и осторожно все смешайте, чтобы белки не осели.

Положите любой корж на блюдо, нанесите на него слой белкового крема, сверху положите второй корж, который также густо промажьте кремом. Сверху положите третий корж и смажьте кремом бока торта (поверхность верхнего коржа смазывать кремом не нужно).

Приготовьте помадку из указанного количества продуктов: в небольшой, кастрюльке с длинной ручкой разотрите песок с какао, влейте молоко, положите масло, все смешайте и поставьте на небольшой огонь до полного растворения песка. Пока помадка на огне, мешайте ее непрерывно. Готовой помадке дайте постоять несколько минут, чтобы она не была горячей и, пока она не застыла, нанесите ее на поверхность верхнего коржа.

Оставьте немного белкового крема (лучше без орехов, но можно и с ними) и разбросайте на застывшую помадку небольшие "снежки".

## 77. ТОРТ "ДВУХЦВЕТНЫЙ"

Торт делается на основе двух кексов, светлого и темного, каждый из которых разрезается на два коржа (лепешки). Готовый торт должен постоять сутки до подачи его на стол.

*Для светлого теста:* 2 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла или маргарина, ванилин, 1/3 чайной ложки соды, 8–9 столовых ложек муки

*Для темного теста:* 2 яйца, 1 стакан песка, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла или маргарина, ванилин, 1/3 чайной ложки соды, 8–9 столовых ложек муки, 2 столовые ложки с верхом какао

*Для крема:* 1 1/2 стакана сахарного песка, 1 яйцо, 3/4 стакана молока, 250 г сливочного масла, ванилин, 2–3 столовые ложки рома, коньяка или ликера

Заранее выложите масло из холодильника (для крема). Приготовьте два теста, светлое и темное, и испеките 2 кекса (способ приготовления кекса описан в рецепте 42).

Каждый кекс разрежьте на 2 коржа. Но прежде чем разрезать, посмотрите на поверхность кексов. Обычно при выпечке кексов тесто в середине поднимается и готовый кекс получается "горбатым". Если у ваших 2 кексов есть такая горка, срежьте ее острым ножом – эти две горки, светлая и темная, пойдут на украшение торта.

Готовые кексы должны остыть. Пока они пекутся, можно успеть приготовить крем. Для этого разотрите яйцо с песком, подогрейте молоко и смешайте с растертым яйцом, подливая молоко небольшими порциями и тщательно смешивая каждую порцию молока с растертыми желтками. Смесь поставьте на небольшой огонь и доведите до кипения, все время помешивая. Затем снимите смесь с огня и дайте остыть.

Чтобы сократить время охлаждения смеси, поставьте кастрюльку со смесью в миску с холодной водой, меняя воду 2–3 раза.

Мягкое масло взбейте, постепенно добавляя смесь, не прекращая взбивать и в конце добавьте 1 ложку рома или коньяка и ванилин.

На блюдо или поднос положите темный корж (в принципе все равно какой, можно светлый) и нанесите на него слой крема. Сверху положите светлый корж и на него слой крема и так, пока не уложите все коржи. Смажьте кремом бока и поверхность торта. Теперь торт можно украсить и тут пригодятся 2 горки, срезанные с кексов.

Каждую горку нарежьте на небольшие кубики или пластины, из которых можно вырезать ножом или даже ножницами (предназначенными только для кухни) любые фигурки: кружки, ромбики, треугольники, листики и т. д., и этими фигурками украсить поверхность и бока торта.

## 78. ТОРТ "ЖИВОГЛОТ"

Торт полностью соответствует своему названию – его съедают очень быстро и без остатка. Готовый торт должен стоять сутки до подачи на стол.

• 200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахарного песка, 2 яйца, 1/3 чайной ложки соды, 1 стакан ядер грецких орехов, 2 1/2 – 3 стакана муки  
*Для крема:* 2 стакана сметаны, 1 стакан сахарного песка, ванилин

Разотрите яйца с песком и положите мягкое масло, продолжая растирать, положите соду, ванилин и орехи, измельченные до мелких кусочков, все хорошо смешайте и добавьте 2 стакана муки, вымешивая тесто и добавляя постепенно остальную муку. Тесто не должно быть крутым.

В зависимости от размера формы разделите тесто на 2–5 частей. Форму смажьте маргарином и рукой разомните тесто по дну формы. Выпекайте тесто на среднем огне.

Для приготовления крема взбейте сметану миксером, понемногу подсыпая песок и не переставая взбивать, положите ванилин.

Готовые остывшие коржи смажьте кремом, укладывая друг на друга и прослаивая кремом. Поверхность и бока торта также смажьте кремом. Сверху торт посыпьте толчеными орехами.

## 79. ТОРТ "ПТИФУРНЫЙ"

Перед подачей на стол торт должен постоять не менее 6–8 часов.

• 6 белков, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 1/2 столовой ложки молотого печенья, ванилин

*Для крема:* 6 желтков, 1 стакан сахарной пудры или мелкого песка, 200 г сливочного масла, 2–3 чайные ложки какао

Отделите белки от желтков. Орехи измельчите в ступке или мясорубке, с печеньем поступите так же.

Взбейте шесть белков и, когда образуется устойчивая пена, продолжая взбивать, понемногу добавляйте песок.

После того как взбиты белки, положите в них ванилин, орехи, молотое печенье. Осторожно все смешайте – это получилась масса для 2–3 коржей.

Форму смажьте маслом, на дно положите пергамент или просто белую бумагу и вылейте часть массы в форму. Если форма или сковорода большая, то коржей будет 2 и белковой массы выливайте половину, ну а если размер формы средний, коржей будет 3 и соответственно выливать следует 1/3 часть массы.

Форму поставьте в духовку на 20–25 минут на средний огонь (150–170 °С). Когда корж будет готов, переверните форму и пергамент окажется наверху, смочите его (или бумагу) водой, после чего он легко отделится от коржа. Также поступите с остальными коржами. Готовые коржи должны остыть, а за это время можно приготовить крем.

Разотрите 6 желтков со стаканом песка или пудры добела. Положите мягкое масло и продолжайте растирать, затем положите какао и разотрите до получения однородной массы. Когда вы получили такую массу, влейте в нее по 1 ложке, растирая, 2–3 чайные ложки кипятка – это делает массу не такой густой.

Крем наносите только на холодные коржи. На блюдо или поднос положите корж, на него нанесите слой крема, накройте другим коржом и смажьте кремом его поверхность и бока.

Для украшения торта оставьте немного крема до того, как в крем положено какао. Светлый крем будет очень красиво украшать поверхность торта шоколадного цвета. Если есть шоколад, его тоже можно использовать для украшения торта, поколов на мелкие кусочки любого размера кусачками для кускового сахара.

## 80. ТОРТ "ТВОРОЖНЫЙ"

● 200 г сливочного масла или маргарина, 3 желтка, 1 стакан сахарного песка, 2 1/2 стакана муки

Для начинки: 400 г творога, 1/4 стакана песка, 1 желток, ванилин, 4 белка, горсть изюма, 1/2 стакана ядер грецких орехов

Разотрите три желтка со стаканом песка добела, положите мягкое масло или маргарин, продолжая растирать. Затем положите 2 стакана муки и все смешайте, остальную муку досыпайте по столовой ложке, замесивая тесто. Оно должно быть мягким.

Сделайте из теста 2 коржа, смажьте форму маргарином и половину теста равномерно разомните рукой по дну формы. Выпекаются коржи в духовке на среднем огне.

Творог для начинки протрите сквозь сито или дуршлаг с небольшими отверстиями или металлической сеткой. Один желток разотрите с песком добела, положите сюда творог, ванилин, промытый и просушенный изюм (без косточек), измельченные орехи и все хорошо перемешать. Взбейте 4 белка в крутую пену и соедините с творожной массой, осторожно все смешав, – начинка готова. На блюдо положите корж, выложите на него половину творожной массы или чуть больше, накройте вторым коржом, на который выложите остальную творожную массу. Сверху торт можно посыпать измельченным печеньем.

Всю начинку можно положить между двумя коржами, толь-

ко тогда для украшения нужно специально сделать крем. Делается это очень просто: возьмите 1 яйцо и отделите желток от белка. Желток разотрите с 4–5 чайными ложками песка добела в высокой чашке или стакане, положите 30–50 г мягкого сливочного масла, ванилин или чайную ложку какао. Все хорошо разотрите.

Сделайте корнетик и нанесите на поверхность коржа рисунок. Белок взбейте в крутую пену и, продолжая взбивать, добавьте песок (хорошо взбитый белок держит любую приданную ему форму).

Маленькой ложечкой положите небольшие "снежки" на поверхность коржа. Вокруг "снежка" можно нанести рисунок кремом. Получается очень красиво. До подачи торта на стол он должен постоять сутки.

## 81. ТОРТ "ЭКСТРА"

● 5 желтков, 250 г сливочного масла или маргарина,  $1\frac{1}{4}$  стакана сахарного песка, 1 столовая ложка густой сметаны,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды, 1 стакан ядер грецких орехов,  $4\frac{1}{4}$  стакана муки

Для крема: 5 белков, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан изюма (без косточек), 2 лимона

Отделите желтки от белков. Белки поставьте на холод. Желтки разотрите с песком добела, положите мягкое масло и разотрите все вместе, затем положите сметану, соду, измельченные орехи, все размешайте до получения однородной массы, после чего положите муку. Тесто разделите на 3–4 части для выпечки коржей. Их количество зависит от размеров формы.

Форму смажьте маргарином, положите одну часть теста и рукой разомните по дну формы. Коржи выпекать в духовке на среднем огне или чуть больше среднего до золотистого цвета. После выпечки коржи должны остыть. Пока остывают коржи, приготовьте крем.

Залейте водой стакан изюма. Обдайте кипятком 2–3 раза лимоны, каждый раз выдерживая их в кипятке 1–2 минуты. Это нужно для того, чтобы из лимонов вышла горечь. Из лимона нужно удалить косточки и делать это лучше на блюде или в мисочке, чтобы не было потерь сока.

Промойте несколько раз изюм, промакните его чистой салфеткой и пропустите через мясорубку вместе с лимонами (все, что осело на стенках мясорубки, соберите и положите в массу).

Взбейте 5 белков со стаканом песка и соедините с лимонами и изюмом, осторожно все смешайте. Нанесите крем на коржи, укладывая их друг на друга, на верхний корж и бока торта. Для украшения торта можно оставить немного изюма и выложить



какой-нибудь рисунок. Сделать масляный крем и украсить торт, можно просто посыпать поверхность торта толчеными орехами.

Торт готовится за сутки до торжества.

## 82. ТОРТ "ПРАГА"

● 2 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан сметаны, 1/2 банки сгущенного какао, 1/2 чайной ложки соды, 2 стакана муки

*Для крема:* 1/2 банки сгущенного какао, 150 г сливочного масла, ванилин

Разотрите песок с яйцами, добавьте сметану, половину банки сгущенного какао, соду и все хорошо перемешайте до получения однородной массы, после чего положите муку.

Форму смажьте маргарином, выложите тесто (оно должно быть консистенции густой сметаны) и поставьте в духовку на огонь немного больше среднего. Готовый целый корж, когда он остынет, разрежьте на 2–3 коржа потоньше.

Для крема взбейте мягкое масло, добавляя в него по столовой ложке сгущенное какао, положите ванилин. Готовым кремом намажьте коржи, уложив друг на друга поверхность верхнего коржа и бока торта.

Если у вас нет сгущенного какао, его можно заменить смесью сгущенного молока с сахаром (1 банка) с одной пачкой порошка какао. Если нет целой пачки, положите половину. Торт получается гораздо вкуснее, когда в крем положено много какао – он приобретает вкус шоколада.

В тесто для торта можно положить измельченные грецкие орехи столько, сколько у вас есть, торт от этого только выиграет.

Украшать торт можно натертым шоколадом, кусочками шоколада, посыпать толчеными орехами. Можно приготовить немного масляного крема на 1 яйцо, используя и белок тоже, но крем для украшения торта должен быть светлым, так как сам торт шоколадного цвета.

Взбитый белок можно подкрасить сиропом от вишневого варенья и в сочетании с желтым масляным кремом на шоколадном фоне верхнего коржа украшения будут смотреться очень красиво. На стол торт можно подавать через 2 часа после приготовления.

## 83. ТОРТ "МИКАДО МНОГОСЛОЙНЫЙ"

● 1 стакан сметаны, 4 желтка, ванилин, 1<sup>1/2</sup> – 2 стакана муки

*Для крема:* 500 г сливочного масла, 1<sup>1/2</sup> стакана сахарного песка, 4 белка, 1 столовая ложка с верхом какао

Смешайте сметану с желтками и ванилином в однородную массу, положите стакан муки, остальную муку добавляйте по

столовой ложке, вымешивая тесто. Оно должно быть крутым. Из теста сформируйте брусок и разделите его на 10–12 частей.

Каждую часть раскатайте скалкой на разделочной доске в достаточном количестве муки в корж размером в дно формы.

Форму смажьте маргарином, положите в нее раскатанное тесто. Если тесто раскаталось большего размера, чем дно формы, так его и выпекайте, потом излишки обломаете и они пойдут на присыпку. Перед выпечкой в форме наколите тесто вилкой.

Приготовьте крем. Сначала сварите какао: 3/4 стакана воды и столовая ложка с верхом какао и остудите его. Масло для приготовления крема заранее выложите на стол из холодильника, чтобы оно стало мягким. Белки в ожидании своей очереди на приготовление должны стоять в холодильнике.

Мягкое сливочное масло разотрите со стаканом песка так, чтобы крупинки песка не скрипели под ложкой. Холодное какао по столовой ложке добавляйте в масло, не прекращая его растирать.

Когда в масло будет введено все какао, в эту массу нужно очень аккуратно ввести белки, взбитые с половиной стакана песка, и все хорошо размешать до образования однородной массы.

На блюдо или поднос положите корж, удалив излишки теста по краям, и нанесите крем. Крем распределите так, чтобы его хватило для всех коржей, поверхность верхнего коржа и боков. Следующие коржи подравняйте по размеру и также смажьте кремом, кроме поверхности последнего коржа, но крем для него и боков оставьте. На верхний корж положите чистый лист белой бумаги и на лист поставьте 2-литровую кастрюлю с водой. Размер кастрюли должен быть близок к размеру торта. В таком виде торт должен постоять 4–5 часов, после чего груз и бумагу можно снять и нанести крем на поверхность торта и бока, используя и тот крем, который выдавился под тяжестью груза.

Украшайте торт по вашему усмотрению, но светлыми кремами или шоколадом. Стоять перед подачей на стол торт должен не менее 10–12 часов. Выпекается торт в духовке на среднем огне.

## 84. ТОРТ "ФРУКТОВЫЙ"

● 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 столовая ложка водки, 2 стакана муки, 1 стакан варенья из клюквы или свежие яблоки

Для крема: 200 г сливочного масла, 1/2 банки сваренной сгущенки, 1 яйцо, ванилин

Заранее сварите банку сгущенного молока с сахаром (сделать это можно за несколько дней до приготовления торта).

В половине стакана воды смешайте разбитое яйцо и водку, положите щепотку соли и все размешайте. Масло или маргарин нарежьте на кусочки прямо в муку, насыпанную горкой на разделочной доске, и порубите до образования крошки. Затем подливайте понемногу смесь из стакана, продолжая рубить, пока не получится тесто и не соберется вся крошка. Тесто сформируйте в брусок, разделите его на 4 части, положите на тарелку и поставьте в холодильник на 1,5–2 часа. После этого испеките 4 коржа в духовке при температуре 200 °С.

Для приготовления крема взбейте 200 г сливочного масла с сырым желтком и половиной банки сваренной сгущенки, добавляя ее в масло небольшими частями, затем положите ванилин.

На блюдо или поднос положите корж, удалив излишки теста, которые пойдут на присыпку торта. Корж смажьте тонким слоем клюквенного варенья (если нет клюквенного, замените его любым кислым вареньем) или свежими яблоками (очистите от кожицы, удалите сердцевину и нарежьте тонкими пластинами и выложите на корж).

На слой варенья или яблок положите слой крема и накройте следующим коржом, и так, пока не уложите все коржи. Поверхность последнего коржа и бок торта тоже смажьте кремом.

Из "отходов" от коржей сделайте крошку и посыпьте ею поверхность и бока торта.

Оставшийся белок взбейте с 1–2 чайными ложками песка в устойчивую пену и чайной ложкой положите на поверхность торта "снежки". Это очень украсит торт. До подачи на стол он должен постоять не менее 5–6 часов.

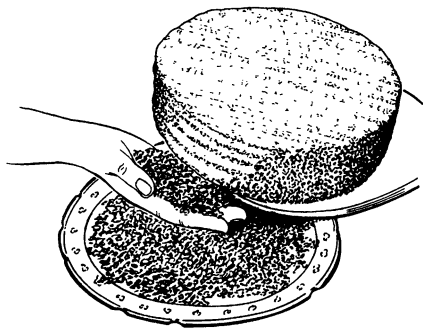
## 85. ТОРТ "МИНДАЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ"

● 4 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан ядер грецких орехов, 3/4 стакана муки, ванилин

*Для крема:* 100 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного какао, 1/2 плитки шоколада

Отделите желтки от белков. Белки взбейте в крутую пену с одним стаканом песка и сюда же положите желтки, ванилин, измельченные орехи и муку. Все осторожно смешайте до получения однородной массы, из которой испеките два коржа, но каждый нужно печь отдельно. Смажьте форму густо маргарином, на дно положите кальку или лист белой бумаги, выложите половину массы и поставьте в духовку с температурой 200–220 °С на 10–20 минут.

Для крема взбейте 100 г сливочного масла с половиной банки сгущенного какао. Если нет сгущенного какао, сделайте так: в мисочку вылейте половину банки сгущенного молока с



**Нанесение крошки на боковую поверхность торта**

сахаром, положите 2–3 столовые ложки какао, все хорошо разотрите, чтобы не было комков какао. В крем можно положить ванилин.

Этим кремом намажьте коржи, уложив их один на другой, а также с боков. На поверхность торта, на крем, натрите половину плитки шоколада, распределив шоколадную стружку равномерно. Украсить торт можно по-другому: срежьте с двух коржей острым ножом сверху поджаренную корочку, но только тонкий слой. Эту корочку порежьте мелко-мелко и засыпьте ею поверхность торта и с боков, как это показано на рисунке.

## **86. ТОРТ С КЛУБНИКОЙ**

Этот торт – ”сезонный”. Сезонный потому, что для приготовления торта используются ягоды (клубника, малина, абрикосы, вишня), которые бывают только в определенное время года.

Можно использовать мороженую клубнику, если она бывает зимой. Основа торта бисквит, который можно приготовить по рецептам 69 и 70, где найдете состав продуктов и способ приготовления. Готовый бисквит разрежьте на 2 коржа. На мелкие кусочки разрежьте ягоды (1/2 кг) и посыпьте 1–2 столовыми ложками песка для того, чтобы ягоды пустили сок. Дайте ягодам постоять, пока печется бисквит.

Для приготовления крема разотрите 125 г мягкого сливочного масла со 125 г песка так, чтобы песок не скрипел под ложкой, добавьте по одной 5 столовых ложек молока и ванилин, не прекращая растирать. Затем лучше перейти на миксер и взбивать смесь до образования ”пушистой” массы. Не прекращая взбивать смесь, введите в эту массу измельченную клубнику, малину или вишню. Оставьте немного ягод для украшения.

На блюдо или поднос положите лепешку, промочите ее половиной образовавшегося сока (чтобы сока было больше, на

ягоды поставьте небольшой груз: установите дуршлаг над миской, положите туда ягоды, а на них блюдце, на которое поставьте литровую банку с водой). На поверхность лепешки положите слой крема и накройте второй лепешкой. Верхнюю лепешку также промочите оставшимся соком и нанесите вторую половину крема на поверхность лепешки и бока торта. Сверху торт можно украсить ягодами.

Наряду с перечисленными ягодами можно использовать абрикосы. Для крема их нужно протереть на сите, используя очень спелые ягоды. С абрикосами крем получается очень нежным, но они дают мало сока, которого на пропитку не хватает, поэтому пропитывать бисквитные коржи нужно пропиткой, приготовленной отдельно для этой цели (рецепт 34).

Для украшения торта абрикосами их следует разрезать на дольки, удалив косточки.

## 87. ТОРТ ИЗ ДВУХ КОРЖЕЙ

● 2 яйца, 2 стакана сахарного песка, 400 г сметаны, 2 столовые ложки крахмала, 2 стакана муки, 1/2 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, 3/4 стакана вина, 2–3 чайные ложки какао

*Для крема:* 4–5 столовых ложек сгущенки, 150 г сливочного масла, ванилин

Яйца разотрите с песком добела, добавьте сметану, соду, погашенную уксусом, крахмал и все смешайте до получения однородной массы, после чего положите муку и еще раз все перемешайте. Разделите массу на 2 равные части и в любую из них положите какао. Массу очень тщательно смешайте.

Каждый корж, светлый и темный, выпекайте отдельно. Форму смажьте маргарином, выложите тесто (оно должно быть консистенции густой сметаны), разровняйте поверхность ложкой и поставьте в духовку на огонь чуть больше среднего.

Готовый корж, вынимая из формы, положите на блюдо или поднос и в горячем виде полейте половиной порции вина. Со вторым коржом поступите также.

Когда коржи совсем остынут, нанесите слой крема на первый корж, накройте его вторым и нанесите крем на поверхность коржа и бока торта. Через 2–3 часа торт можно подать на стол, обязательно украсив его поверхность цветным масляным кремом, который можно сделать отдельно из 1 яйца, или отложив немного от крема для торта. Торт можно украсить не только масляным кремом, но и свежими или из компота фруктами и ягодами, натертым шоколадом. Можно срезать острым ножом тонкий слой теста с готового коржа, мелко порезать на крупную крошку, светлую и темную, и украсить ею поверхность и бока торта. Например, половину поверхности засыпать светлой крошкой, половину темной и назвать торт "День и ночь".

## 88. ТОРТ "ОРЕХОВО-МЕДОВЫЙ"

● 150 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 3/4 стакана сахарного песка, 1 стакан меда, 1/2 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, 1 стакан ядер грецких орехов, 3 стакана муки

*Для крема:* 300 г сметаны, 3/4 стакана песка, ванилин

Разотрите яйцо с песком добела, добавьте мягкий маргарин и снова разотрите, затем положите измельченные орехи, соду, погашенную уксусом, и стакан меда (если мед засахаренный, его нужно подогреть и остудить, только после этого положить в массу), все тщательно перемешайте. В массу положите муку, сначала 2 стакана, затем все остальное, добавляя понемногу и вымешивая тесто. Разделите все тесто на 3 равные части, из которых испеките 3 коржа. Для этого смажьте форму маргарином, разомните рукой тесто по дну формы и поставьте в духовку на средний огонь.

Для крема взбейте сметану с песком. Чтобы сметанный крем получился пышным, сметана обязательно должна быть свежей и, желательна, густой. Взбивать сметану лучше всего миксером, электрическим или ручным, но обязательно взбивать, так как, перемешивая сметану с песком просто, вы не получите эффекта пышности крема. В крем положите ванилин.

На блюдо положите корж, обрежьте излишки теста, если они есть (они будут, если корж печется на противне), смажьте его кремом, накройте следующим коржом и так далее. Поверхность последнего коржа и бока торта также намажьте кремом. Обрезки от коржей измельчите и этой крошкой обсыпьте поверхность торта и бока. Если отходов от коржей нет, измельчите несколько готовых печений и посыпьте торт ими. Можно натереть на крупной терке 2–3 шоколадные конфеты или шоколад. А если ничего нет, тоже не беда – торт все равно будет очень вкусным.

В готовом виде торт должен постоять 12–15 часов до подачи на стол. В холодильник его ставить не нужно.

## 89. ТОРТ "МЕДОВЫЙ" I

● 100 г сливочного масла или маргарина, 2 столовые ложки сметаны, 12 штук грецких орехов, 1/2 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, 1 стакан сахарного песка, 2<sup>1/2</sup> стакана муки

*Для крема:* 300 г сметаны, 1 стакан сахарного песка, 1 лимон

Очистите орехи и измельчите ядра. Разотрите масло или маргарин с песком так, чтобы песок не скрипел под ложкой, положите мед (если мед засахаренный, подогрейте его и остудите до комнатной температуры), сметану, гашеную соду, орехи и все хорошо смешайте, после чего положите муку и сделайте тесто.

Тесто разделите на 3 части и выпекайте коржи. Каждый корж печь 20–25 минут на огне больше среднего. Готовые коржи должны остыть.

Для крема взбейте миксером сметану с песком. Сюда же натрите цедру, выжмите сок лимона и взбейте все вместе.

На блюдо или поднос положите корж, нанесите на него крем, накройте следующим коржом и так далее. Намажьте кремом поверхность последнего коржа и бока торта. Украсьте торт по вашему усмотрению и оставьте в покое на сутки до подачи на стол.

## 90. ТОРТ "МЕДОВЫЙ" II

• 2 столовые ложки меда, 1/2 чайной ложки соды, 2 яйца, 100 г сливочного маргарина, 1/2 стакана сахарного песка, 3 стакана муки

Для крема: 500 г сметаны, 1 стакан сахарного песка, ванилин, 2–3 столовые ложки рома, коньяка или ликера

Поставьте на небольшой огонь мед и доведите его до кипения. В кипящий мед положите соду, размешайте и снимите с огня, дайте ему остыть. Взбейте два яйца. Положите в мед яйца, мягкий маргарин, песок и размешайте до получения однородной массы. Затем положите муку, сначала 2 стакана, затем остальное, добавляя по ложке и вымешивая тесто. Сформируйте из теста брусок, разделите его на 5 частей. Каждую часть раскатайте на разделочной доске до размера вашей формы, смажьте форму маргарином, положите раскатанное тесто и поставьте в духовку, нагретую до 200–220 °С. Готовый корж должен быть золотистого цвета.

Взбейте миксером сметану с песком, положите ванилин, 2–3 столовые ложки крепкого душистого напитка и взбейте еще раз.

На блюдо или поднос положите корж, обломайте излишки теста и смажьте его кремом, накройте следующим коржом и так далее, пока не будут уложены все коржи. Поверхность последнего коржа и бока торта намажьте кремом. Отходы от коржей из теста измельчите и посыпьте поверхность и бока торта. До подачи на стол торт должен постоять не менее 6–8 часов.

## 91. ТОРТ "МЕДОВЫЙ" III

• 1/2 стакана меда, 1/2 стакана сахарного песка, 125 г сливочного маргарина или масла, 1 яйцо, 1/3 чайной ложки соды, 1/2 чайной ложки корицы, 2–2<sup>1/2</sup> стакана муки

Для крема: 200 г сливочного масла, 150 г сахарного песка, 200 г сметаны, 1/2 стакана ядер грецких орехов

Смешайте в миске все продукты для теста (если мед засахаренный, подогрейте его и остудите). Муку положите в послед-

нюю очередь и не всю сразу. Тесто разделите на 3 части и испеките 3 коржа в горячей духовке. Коржи с медом пекутся очень быстро, поэтому будьте внимательны и не сожгите их. Коржи должны быть золотистого цвета.

Пока пекутся коржи, у вас будет достаточно времени, чтобы приготовить крем.

Мягкое масло разотрите с песком добела, добавьте сметану и мелко измельченные орехи, все тщательно смешайте до получения однородной массы. Все коржи обрежьте до одного размера, положите корж на блюдо, нанесите крем, положите второй корж и так далее. Поверхность торта и бока также намажьте кремом.

Измельчите "лом" коржей и посыпьте торт сверху и с боков. Дайте торту постоять 6–8 часов до подачи на стол.

## 92. ТОРТ "МЕДОВЫЙ" ОДЕССКИЙ

● 2 яйца, 1 столовая ложка меда (с верхом), 1 стакан сахарного песка (неполный), 1 столовая ложка уксуса, 1 чайная ложка соды, 1 1/2 – 2 стакана муки

*Для крема:* 500–600 г сметаны, 1 стакан песка, 1 лимон

Разотрите яйца с песком и положите мед. Если мед густой, положите одну столовую ложку с верхом. Если мед жидкий, положите в тесто две ложки меда. Соду погасите уксусом и положите сюда же, все хорошо размешайте, добавьте 1 стакан муки, остальную муку насыпьте на разделочную доску и вымесите тесто так, чтобы оно было крутым. Из теста сделайте брусок и разделите его на 5–6 частей.

Каждую часть обваливайте в муке, сложите в миску и накройте крышкой для того, чтобы тесто не сохло и не трескалось, пока выпекаются коржи.

Каждую часть теста раскатайте скалкой на разделочной доске в обильном количестве муки. Раскатанное тесто должно быть размером с дно формы. Форму смажьте маргарином и положите тесто. Выпекаются коржи в горячей духовке за 10–15 минут.

Для приготовления крема взбейте миксером сметану с песком до получения пышной массы, натрите цедру, влейте сок 1 лимона, после чего снова взбейте массу.

Каждый корж, прежде чем положить его на блюдо, обрежьте под один размер (блюда или формы). Крем нанесите между коржами, сверху и с боков, "лом" теста измельчите и этой крошкой посыпьте поверхность и бока торта. Готовый торт должен стоять 6–10 часов до подачи на стол, чтобы коржи успели хорошо пропитаться кремом.



### 93. ТОРТ "МЕДОВЫЙ" С ФРУКТОВО-СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

• 1 столовая ложка меда, 1 яйцо, 1 стакан сахарного песка, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки молока, 1/2 чайной ложки соды, 2 стакана муки

*Для крема:* 500 г сметаны, 1 стакан сахарного песка, 1–2 стакана клубники или малины (летом), 2/3 стакана смородины, протертой с песком (зимой), ванилин

Мед, яйцо, песок, масло, молоко положите в ковшик с ручкой и поставьте его в кастрюлю с кипящей водой. Содержимое ковшика мешайте до полного растворения песка, после чего положите соду, все размешайте и снимите с водяной бани. В эту смесь положите муку и замесите тесто. Из теста сделайте брусок, который разделите надрезами на 5–6 частей. Тесто положите на тарелку и поставьте в холодильник на 1–1,5 часа. После этого из теста можно выпекать коржи. Каждую часть раскатайте скалкой на разделочной доске с мукой. Тесто раскатывается трудно, но раскатать его до размеров дна формы необходимо. Коржи выпекайте в горячей духовке 12–15 минут до светлорыжевого или золотистого цвета. С готовых коржей обрежьте излишки и намажьте их кремом. Для крема взбейте сметану с сахарным песком, добавьте ванилин, клубнику или малину, размятую вилкой, – это летом. Зимой можно использовать свежемороженую клубнику или малину, но годится и черная смородина, протертая с сахаром.

Отходы от коржей измельчите в крошку и обсыпьте поверхность и бока торта. Можно оставить немного ягод для украшения торта. До подачи на стол торт должен постоять в готовом виде не менее 6–8 часов.

### 94. ТОРТ С МЕДОМ И КРЕМОМ НА МАННОЙ КАШЕ

• 2 яйца, 1 стакан песка, 2 столовые ложки меда, 60 г сливочного масла, 2 чайные ложки соды, 6 чайных ложек уксуса, 3 стакана муки

*Для крема:* 2 стакана молока, 2 столовые ложки манки, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана песка, 1 лимон, 300 г сливочного масла

Яйца, сахарный песок, мед и масло размешайте и поставьте на водяную баню или очень слабый огонь. Грейте до полного растворения песка, непрерывно помешивая.

Отдельно в чашку положите 2 чайные ложки (без верха) соды и залейте ее 2 столовыми ложками уксуса, размешайте и вылейте в смесь на водяной бане. Вновь все размешайте.

Смесь непрерывно мешайте до появления пены. Когда она начнет подниматься и объем смеси увеличится в 3 раза, массу можно снять с огня. Добавьте муку и сделайте тесто. Из теста сформируйте брусок и разделите его на 8–10 частей.

Из каждой части раскатайте корж размером с дно формы.

Раскатывать тесто следует на разделочной доске в обильном количестве муки. Каждую часть выкатывайте тонко. Форму или противень обильно посыпьте мукой, положите корж из теста и пеките в духовке при температуре 200–220 °С.

Готовый корж выложите на поднос или на другую ровную поверхность и в горячем виде обрежьте под размер дна формы или блюда. Крем наносите на остывшие коржи.

Для приготовления крема в 2 стаканах молока сварите 2 столовые ложки (без верха) манки. Варите манку на небольшом огне 15 минут, затем положите в кашу 1 1/2 стакана песка и, когда он растворится, снимите кастрюльку с огня. Каша должна остыть до комнатной температуры.

В остывшую кашу положите ванилин, натрите цедру и влейте сок 1 лимона, все смешайте и начинайте взбивать массу миксером, добавляя кусочки мягкого масла (желательно высшего качества). Дело в том, что другое масло (например, "Крестьянское") при взбивании отходит водой и превращается в гранулы. Крем от этого может не получиться – не станет пышным.

Хорошо взбитый крем – это пышная легкая масса очень приятного вкуса и цвета. В креме секрет успеха торта.

Коржи смажьте кремом на блюде, крем нанесите на поверхность последнего коржа и бока торта. Заранее распределите крем так, чтобы его хватило на все коржи и внешнее оформление торта.

Украсить торт можно измельченными отходами от коржей, которыми посыпается поверхность и бока торта. Можно сделать масляный крем на одном яйце, используя желток и белок. Торт готовится за сутки до торжества.

## 95. ТОРТ "МАКОВЫЙ"

● 1 стакан сахарного песка, 1 стакан мака, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, 1 чайная ложка соды, 3 стакана муки, ванилин

*Для крема:* 150 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 1 яйцо, 1 чайная ложка растворимого кофе, 1–3 чайные ложки коньяка

*Для глазури:* 4–5 столовых ложек молока, 3 чайные ложки какао, 1/2 стакана сахарного песка, 1 столовая ложка сливочного масла

Промойте мак в теплой воде до исчезновения песка и плавающих соринков, налейте в мак кипящую воду, поставьте на огонь. Когда вода закипит снова, дайте маку покипеть 1–2 минуты, после чего вылейте воду с маком в марлю, положенную на дуршлаг, вода должна стечь, а мак подсохнуть. Сухой мак пропустите через мясорубку, затем смешайте его с песком, яйцом, содой и сметаной до получения однородной массы,

положите муку и сделайте тесто. Из теста испеките отдельно два коржа, обильно смазав форму маргарином.

Разотрите яйцо со стаканом песка добела, положите мягкое масло, продолжив растирание до получения однородной массы, затем посыпьте эту массу растворимым кофе, хорошо размешайте, влейте коньяк и хорошо размешайте полученный крем.

На блюдо положите остывший корж, нанесите на него 2/3 всего количества крема, накройте вторым коржом и покройте кремом бока торта. Поверхность верхнего коржа покройте глазурью: молоко, какао и песок варите до загустения, а когда масса немного остынет, положите сливочное масло, размешайте и нанесите на поверхность торта в еще теплом виде.

Остатками крема украсьте торт, но лишь после того, как остынет глазурь.

До подачи на стол торт должен постоять несколько часов.

## 96. ТОРТ "ОТЕЛЛО"

● 3 яйца, 1<sup>1/2</sup> стакана сахарного песка, 1/4 пачки какао, 1 чайная ложка соды, 3/4 бутылки кефира, 3 столовые ложки топленого масла, 2<sup>1/4</sup> стакана муки

Для крема: 1 банка сгущенного молока с сахаром, 400 г сливочного масла, 2/3 стакана молока, ванилин

Предварительно сварите сгущенку (варить 1 час). К моменту приготовления крема содержимое банки должно быть холодным.

Яйцо разотрите с песком, добавьте мягкое топленое масло, какао, соду, все смешайте до однородности и влейте кефир. Массу размешайте с кефиром, положите муку и испеките в горячей духовке 3 коржа. Каждый корж печь отдельно в смазанной маргарином форме 10–12 минут. Готовые коржи должны остыть.

Для крема взбейте мягкое масло со сгущенкой, постепенно добавляя молоко, и положите ванилин.

На блюдо или поднос положите корж и нанесите на него крем, накройте другим коржом и так далее. Кремом смажьте поверхность и бока торта. Торт украсьте тертым шоколадом.

Готовый торт должен постоять 10–12 часов до подачи на стол.

## 97. ТОРТ "БАКИНСКИЙ"

● Для теста (1): 3 желтка, 2 яйца, 1 стакан песка, 1 стакан сметаны, 1/2 чайной ложки соды, ванилин, 1 стакан муки

Для теста (2): 3 белка, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан ядер грецких орехов

Для крема (1): 1 банка сгущенного молока с сахаром, 400 г масла, 1 лимон, 2–3 столовые ложки коньяка (рома, ликера), ванилин

Для крема (2): 1 банка вареного сгущенного молока с сахаром, 1 лимон, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 2–3 столовые ложки коньяка

Для приготовления теста (1) разотрите желтки и яйца с песком, положите соду, ванилин, сметану, все смешайте до получения однородной массы, положите муку и сделайте тесто. Разделите тесто на две равные части и испеките отдельно два коржа в смазанной маргарином форме на среднем огне.

Для приготовления теста (2) взбейте белки в крутую пену, продолжая взбивать, добавьте песок и измельченные орехи. Все хорошо смешайте, форму смажьте маргарином, на дно формы положите пергамент или чистую белую бумагу и вылейте в форму половину взбитой массы. Пеките корж в негорячей духовке. Когда корж порозовеет – его можно вынуть из духовки. Вынимая корж из формы, переверните его и снимите пергамент. Если он не будет легко отходить, смочите пергамент мокрой ладонью. Так же испеките второй корж.

Приготовьте крем (1): взбейте мягкое масло со сгущенкой, натрите на мелкой терке цедру и выдавите сок лимона, удалив косточки, добавьте коньяк и взбейте все вместе. Этот крем используется для прослойки коржей. На бока и поверхность торта наносится крем (2). Для приготовления этого крема сварите банку сгущенного молока с сахаром (варить 1–1,5 часа). Когда содержимое банки остынет, отделите в мисочку половину, добавьте натертую цедру и сок 1 лимона, измельченные орехи и коньяк, положите ванилин и тщательно смешайте.

Теперь, когда все подготовлено, можно "собирать" торт. Первым на блюдо или поднос положите корж из теста (1), затем корж из теста (2) – коржи чередуются и прослаиваются только кремом (1). Оставьте немного этого крема для украшения торта.

Когда все коржи уложены, бока и поверхность торта покройте кремом (2). Торт получается приятного кремового цвета.

Нанесите на торт шприцем или корнетиком украшения из светлого крема. Торт должен стоять не менее 10–15 часов в готовом виде.

Но если у вас есть желание и силы, торт можно сделать еще более красивым. Для этого нужно взбить два белка с двумя столовыми ложками песка в крутую пену и испечь безе небольшого размера (2–3 см в диаметре). Постарайтесь сделать безе одного размера. Форму или противень смажьте маргарином, положите пергамент и чайной ложкой выложите порции белка. Испеките безе в духовке при температуре ниже средней. Когда безе станут нежно-розовыми, снимите их с пергамента, дайте остыть и украсьте ими торт. Выложите безе бока и поверхность торта по заранее продуманному рисунку. В масляный крем, который вы оставили для украшения, положите какао и корнетиком нанесите крем вокруг безе или паутинку прямо на безе. В пустоты между безе, положите свежие ягоды (клубнику, вишню, абрикосы) или сделайте цветной масляный крем (часть

крема с какао, часть цветного) и нанесите узор в виде цветных завитушек.

## 98. ТОРТ "НАТАША"

• 3 яйца, 300 г сметаны,  $1\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка уксуса,  $1\frac{1}{2}$  стакана муки, ванилин,  $\frac{1}{2}$  стакана мака,  $\frac{1}{2}$  стакана ядер грецких орехов,  $\frac{1}{2}$  стакана изюма, 2 столовые ложки какао

Для крема: 400 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, 1 лимон, 2–3 столовые ложки коньяка

Поставьте на стол три небольшие миски. В каждую положите 1 яйца, 5 столовых ложек (100 г) сметаны,  $\frac{1}{2}$  стакана песка,  $\frac{1}{3}$  чайной ложки соды, погашенной в  $\frac{1}{3}$  столовой ложки уксуса, ванилин. Все разотрите и положите, в одну миску мак (предварительно промытый, сваренный, просушенный и растертый в ступке), во вторую – измельченные орехи, а в третью – какао и изюм, промытый и просушенный.

Содержимое каждой миски размешайте и положите по  $\frac{1}{2}$  стакана муки в каждую миску. Тесто в каждой миске должно быть, как густая сметана. Если тесто окажется менее густым, добавьте в каждую миску по половине столовой ложки муки.

Из каждого теста испеките на среднем огне корж, положив тесто в смазанную форму. Готовые коржи должны остыть.

Приготовьте крем: взбейте мягкое масло со сгущенным молоком. Натрите в крем цедру и выдавите сок лимона, продолжая взбивать, после чего добавьте коньяк, вливая его по одной ложке и продолжая взбивать крем.

На блюдо или поднос положите любой светлый корж, намажьте его кремом, на крем положите темный корж, затем слой крема и, наконец, третий корж. Крем нанесите на его поверхность и бока торта. Украсьте торт тертым шоколадом и обильно посыпьте измельченными орехами.

Перед подачей на стол торт в готовом виде должен стоять не менее 10–12 часов.

## 99. ТОРТ "МУРАВЕЙНИК"

• 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, 100 г маргарина (сливочного), 3 стакана муки

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

Заранее сварите сгущенку (не менее 50 минут). Разотрите яйцо с песком до бела, добавьте сметану и мягкий маргарин, размешайте до получения однородной массы, положите 2 стакана муки и, вымешивая тесто, постепенно добавляйте остальную муку. Тесто должно быть крутым. Разделите тесто на 4 части, из

каждой скатайте шар, положите все шары на тарелку или в миску и поставьте в холодильник на 2 часа.

Противень смажьте маргарином, натрите на крупной терке 2 шара прямо на противень, равномерно распределив по всей его поверхности. Выпекайте тесто на среднем огне. Готовое тесто должно быть золотистого цвета. Чтобы освободить противень для выпечки двух других шаров, разрежьте горячий корж на крупные куски и снимите их с противня. Очистите его от крошек, вновь смажьте маргарином, натрите оставшиеся 2 шара и поставьте противень в духовку.

Когда печенье остынет, мелко наломайте его в большую миску.

Для приготовления крема взбейте мягкое масло с 1 1/2 банки сгущенки, сюда же добавьте кусочки грецких орехов ванилин и коньяк. Все тщательно перемешайте и переложите в миску с ломаным печеньем. Крем и печенье очень хорошо перемешайте. Всю массу выложите в глубокое блюдо и придайте любую форму. Обычно делают форму горки, отсюда и название торта.

Торт некоторое время (6–8 часов) должен постоять в доме, после чего его можно вынести на холод.

Существует еще один вариант приготовления этого торта.

• 100 г маргарина, 1/2 стакана сахарного песка, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1/2 чайной ложки соды, 1/2 столовой ложки уксуса, 2<sup>1/2</sup>–3 стакана муки (тесто крутое)

Для крема: 1 банка сгущенного молока с сахаром (сваренная), 200 г сливочного масла, 1 стакан ядер грецких орехов, ванилин, 2 столовые ложки коньяка

Оба эти рецепта похожи, но небольшая разница есть. Торт получается значительно вкуснее, когда в него положено много орехов.

## 100. ТОРТ "ОРЕХОВО-ШОКОЛАДНЫЙ"

• 3 желтка, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан ядер грецких орехов, 1/2 чайная ложка соды, ванилин, 2 стакана муки, 3 столовые ложки сваренной сгущенки

Для крема: 3 белка, 1/2 стакана песка, 1 лимон, 1/2 плитки шоколада, оставшаяся в банке сгущенка

Заранее сварите банку сгущенного молока (варить 50 минут). Разотрите желтки с песком до бела, положите сгущенку и снова разотрите, затем положите соду, ванилин, измельченные орехи, все хорошо смешайте, добавьте муку и сделайте тесто, которое разделите на 3 части и испеките 3 коржа на среднем огне.

Для крема взбейте белки в крутую пену. Продолжая взбивать, добавляйте песок, цедру и сок 1 лимона и по столовой ложке оставшуюся в банке сгущенку.

На блюде намажьте кремом коржи, а также бока и поверх-

ность торта. Торт украсьте тертым шоколадом. В готовом виде торт должен постоять 10–12 часов.

## 101. ТОРТ "АЛЕНУШКА"

● 1/2 стакана сметаны, 1 стакан сахарного песка, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 желтка, 1/4 чайной ложки соды, 1/4 чайной ложки соли, ванилин, 4 стакана муки, 250 г чернослива, 250 г кураги

Залейте чернослив горячей водой. Смешайте в миске сметану, песок, мягкое масло или маргарин, желтки, соду, соль и ванилин до получения однородной массы. Затем положите муку и мешайте до тех пор, пока масса не превратится в мелкую крошку.

Удалите из промытого чернослива косточки и мелко его порежьте. Промойте курагу и также мелко порежьте и смешайте с черносливом. Если нет чернослива и кураги, можно использовать свежие яблоки, очищенные и нашинкованные на тонкие пластины.

Половину всей массы крошки насыпьте в сухую форму, разровняйте и чуть приподнимите крошку на борт формы – это нужно для образования емкости для начинки. В эту емкость и положите чернослив с курагой или нашинкованные яблоки, на которые положите немного изюма. Поверх начинки насыпьте вторую половину крошки и поставьте форму в духовку на средний огонь на 25–35 минут.

Пока печется тесто, взбейте в крутую пену 2 белка с 4 чайными ложками песка.

Готовый торт выньте из формы. Поверхность торта покройте взбитыми белками, создав рисунок чайной ложкой и снова поставьте в духовку на небольшой огонь. Когда белки порозовеют, противень с тортом выньте из духовки, дайте торту остыть и переложите его на блюдо или поднос.

## 102. ТОРТ "ДИЕТИЧЕСКИЙ"

● 1 стакан сметаны, 1 стакан сахарного песка, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка уксуса, 1/2 чайной ложки соли, 2 столовые ложки какао, 3 стакана муки

*Для крема:* 500 г сметаны, 1 стакан сахарного песка, ванилин

Разотрите сметану с песком, положите соду, погашенную уксусом, соль и два стакана муки. Смешайте муку с массой, чтобы не было комочков, и эту смесь разделите на две равные части, любую из которых переложите в другую миску. В любую половину положите какао и в каждую по половине стакана муки, сделав светлое и темное тесто. Каждое тесто разделите на 3 части и испеките из каждого теста 3 коржа. Коржи пеките в

форме и постарайтесь так их раскатать, чтобы отходов не было или было как можно меньше. Пока коржи остывают, можно сделать крем.

Взбейте сметану с песком и ванилином. Сметану лучше взбивать миксером, электрическим или ручным. Крем распределите так, чтобы его хватало на 6 коржей и бока торта.

При укладке на блюдо следует чередовать светлые и темные коржи. Подравнивая коржи, срежьте излишки теста, измельчите их и посыпьте бока и поверхность торта. Продумайте рисунок, по которому вы нанесете на поверхность торта крошку. Например, сделайте темные и светлые сектора или вырежьте из бумаги 2–3 круга и аккуратно положите их на поверхность торта прямо на крем. После того как вы посыпите торт темной крошкой, а кружки осторожно уберете, на поверхности торта останутся светлым два-три круга.

До подачи на стол торт должен стоять сутки. Вместо ванилина можно в крем положить цедру и сок лимона.

### 103. ТОРТ С ОРЕХАМИ

• 6 белков, 1<sup>1/2</sup> стакана сахарного песка, 1/2 стакана ядер грецких орехов

Для крема (1): 70 г сливок, 140 г сахарного песка, 1 столовая ложка сваренного кофе, 280 г сливочного масла, 2/3 пачки какао

Для крема (2): 6 желтков, 1 стакан сахарного песка (неполный), ванилин, 200 г сливочного масла, 6 долек шоколада из 100-граммовой плитки

Растворите песок со столовой ложкой воды и дайте раствору остыть. Взбейте 4 белка в крутую пену, затем, продолжая взбивать, добавляйте раствор небольшими дозами. Во взбитые белки положите измельченные орехи.

Форму смажьте маргарином, на дно положите пергамент и на него вылейте половину взбитой массы. Форму поставьте в нежаркую духовку. Таким образом испеките 2 коржа. С коржей снимите пергамент (если он будет плохо отходить, смочите его мокрой ладонью).

Для торта можно приготовить крем (1) или крем (2). Для первого крема вскипятите сливки с песком и влейте 1 столовую ложку крепкого черного кофе. Смеси дайте остыть.

В мягкое масло небольшими порциями подливайте чуть теплую смесь, взбивая все вместе. Затем добавьте сюда какао и взбейте еще раз. Кремом намажьте коржи и бока торта.

Сверху торт можно посыпать измельченными орехами. Торт должен постоять 10–15 часов.

Для приготовления второго крема разотрите 6 желтков со стаканом песка, ванилином и тертым шоколадом, причем делать все это нужно на водяной бане (удобно в кастрюле с одной длинной ручкой). Когда масса загустеет, дайте ей остыть и соедините с взбитым маслом.



Этим кремом намажьте коржи, бока торта, его поверхность и украсьте торт тертым шоколадом.

Как и в первом случае, торт должен постоять 8–10 часов.

## 104. ТОРТ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

● 400 г сливочного масла или маргарина, 3 стакана муки,  $1\frac{1}{2}$  стакана кипяченой воды, 1 чайная ложка уксуса, щепотка соли

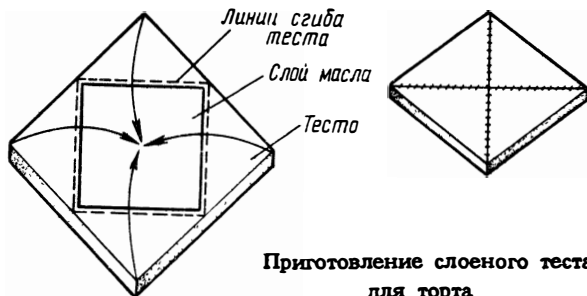
Для крема:  $\frac{1}{2}$  литра молока, 300 г сахарного песка, 4 чайные ложки без верха желатина, 4 яйца, 1 лимон, 600–800 г клубники, малины, вишни, свежих или из компота.

На разделочную деревянную доску насыпьте горкой муку и сделайте в ней углубление. В чашку налейте холодную кипяченую воду, бросьте щепотку соли и налейте уксус, размешайте и лейте в воронку понемногу, собирая муку, пока не образуется тесто. Из теста скатайте шар, немного приплюсните его сверху и сделайте ножом два неглубоких надреза крест-накрест. Тесто оставьте стоять на час, покрыв его салфеткой.

Через час попробуйте тесто рукой: если оно тянется, его можно раскатывать. Раскатайте тесто в квадрат, на середину которого положите масло, обсыпанное мукой (или маргарин). Затем сведите все четыре угла теста в середину и защипите края так, как показано на рисунке.

Этот конверт с маслом внутри нужно раскатать на разделочной доске в достаточном количестве муки в пласт толщиной 2 см. Пласт сложить вчетверо и еще раз раскатать и снова сложить, после чего тесто вынести на холод на 30–45 минут. Потом тесто снова раскатать и сложить два раза и снова вынести на холод. Так сделать три раза и затем, разделив тесто на 4 части, испечь 4 коржа в горячей духовке на противне. Если будете печь коржи в форме, их будет больше, так как размер формы меньше.

Для приготовления крема вскипятите 400 г молока (чуть больше  $1\frac{1}{2}$  стакана) с 200 г песка. Желатин залейте оставшимся молоком (100 г) за 2–3 часа до того, как начнете делать крем.



Приготовление слоеного теста  
для торта

Набухший желатин положите в горячее молоко и мешайте до полного растворения желатина. Разотрите 4 желтка с 1/2 стакана песка добела, после чего положите 2 столовые ложки муки с верхом и смешайте с массой так, чтобы не было комков. Соедините эту массу с молоком: вливайте небольшими порциями молоко в массу, тщательно размешивая каждую порцию молока, пока не соедините все вместе и не получите однородную смесь. В эту смесь положите 4 взбитых в крутую пену белка и натертую на мелкой терке цедру лимона. Кремовую массу перемешайте и оставьте стоять 10–15 минут для загустения. Крем получается необыкновенно нежный.

После всех этих приготовлений можно начать "собирать" торт. Подровняйте все коржи до одного размера. Обрезки от коржей измельчите – это будет присыпка.

На каждый корж, уложенный на блюдо или поднос, положите свежие ягоды или ягоды и фрукты из компота (их предварительно нужно немного прижать, чтобы стекла жидкость, и слегка подсушить салфеткой), сверху на ягоды положите крем. Так уложите все коржи. На бока и поверхность торта нанесите крем. Торт посыпьте крошкой из отходов от коржей. Украсить торт можно масляным кремом, приготовленным на одном желтке, растертом с песком, маслом и какао, а также с использованием для украшения взбитого белка в натуральном виде или подкрашенного сиропом от варенья.

Готовый торт поставьте в холодное место, но не на мороз. Незадолго до подачи на стол ему следует "согреться".

## 105. ТОРТ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

• 1 банка сгущенного молока с сахаром, 3 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, 1/2 чайной ложки соды, ванилин, 2 стакана муки

Для крема: 500 г сметаны, 1 стакан сахарного песка, ванилин, цедра и сок 1 лимона

Отделите желтки от белков, белки поставьте в холодильник. Положите в миску сгущенное молоко, желтки, мягкий маргарин, соду, ванилин, все смешайте до получения однородной массы.

Взбейте белки в крутую пену, положите в массу и осторожно смешайте, после чего положите муку и сделайте тесто, разделив его потом на 4 равные части. Испеките 4 коржа в густо смазанной форме на среднем огне. Готовые коржи должны остыть, после чего их можно смазать кремом.

Взбейте миксером сметану с сахарным песком, положите ванилин, цедру и сок лимона, взбейте еще раз.

На блюдо или поднос положите корж, смажьте его кремом,

накройте вторым коржом и так далее. Поверхность и бока торта также покройте слоем крема. Торт должен стоять в готовом виде сутки.

## 106. ТОРТ "СКАЗКА"

● 5 желтков, 1 стакан сахарного песка, 3 столовые ложки сметаны, 200 г сливочного масла или маргарина, 1/2 чайной ложки соды, 2 стакана муки, ванилин  
Для массы на тесто: 5 белков, 1/2 стакана сахарного песка, 1<sup>1/2</sup> стакана ядер грецких орехов

Для крема: 2 стакана сметаны, 1<sup>1/2</sup> стакана сахарного песка, ванилин или цедра и сок лимона

Разотрите желтки с песком добела, добавьте мягкий маргарин, сметану, соду, ванилин и все смешайте до получения однородной массы. Положите муку, сделайте тесто и разделите его на 4 равные части. Испеките 4 коржа в форме, густо смазанной маргарином. Каждую часть теста разомните рукой по дну формы и выложите на тесто 1/4 часть белковой массы, разровняв поверхность ложкой. Форму поставьте в духовку на огонь чуть меньше среднего.

Масса на тесто: взбейте белки в крутую пену, затем, не прекращая взбивать, частями добавляйте песок, в конце положите измельченные орехи и все осторожно перемешайте.

Готовые коржи должны остыть, после чего их можно намазать другим кремом: миксером взбейте сметану с сахарным песком и положите ванилин. Если нет ванилина, добавьте цедру и сок лимона и перемешайте массу. С лимоном все кремы получаются очень пикантными, и именно лимон придает изделию приятный вкус и аромат.

На блюдо или поднос положите корж (каждый корж получается двойным – тесто и взбитые белки с орехами) и нанесите на него слой крема, сверху положите следующий корж, и так все 4 коржа. Кремом смажьте бока и поверхность последнего коржа.

Оставьте немного крема для украшения торта. Но крем можно и не оставлять, а сделать масляный на одном желтке. Используйте все, что есть: цукаты, шоколад, сухие ягоды из варенья. Торт до подачи на стол должен стоять 10–15 часов.

## 107. ТОРТ "ВАФЕЛЬНЫЙ"

Для приготовления вафельного торта необходимо иметь вафельницу. Рецепты теста даны в приложении к вафельнице. Можно приготовить торт и из готовых вафель, которые продаются в магазинах, – дома останется только изобрести прослойку для торта.

Для приготовления прослойки растопите 300 г сливочного

масла с 300 г меда; 50 г какао смешать с 1 стаканом сахарного песка и положить в масло, которое стоит на небольшом огне.

Когда в кастрюле растворится песок, положите туда 1 1/2 стакана ядер грецких орехов, прокатав их предварительно скалкой на разделочной доске, и 100 г мелко измельченного печенья. Смесь должна кипеть 10 минут на небольшом огне. Сняв с огня, остудите смесь и намажьте вафли.

Количество прослойки рассчитано на 5 штук вафель. Готовые вафли бывают тонкими, и поэтому нужно вместо одной взять две вафли.

Вафли нельзя прослаивать ни заварным, ни сметанным кремами – вафли моментально раскисают и торта не получается. Для прослойки годится пластовый мармелад, посыпанный измельченными орехами, смешанными с лимонной или апельсиновой цедрой и небольшим количеством песка. Подходит и сливочное масло, растертое с песком и какао и смешанное с орехами (песок разотрите так, чтобы не скрипел под ложкой, прослойку наносите на вафли умеренным слоем), в массу положите ванилин, но можно цедру и сок лимона. Поверхность торта покройте прослойкой, а бока необязательно. Готовый торт поставьте на 1–1,5 часа в холодильник.

## 108. ТОРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО"

● 300 г сметаны, 1 стакан сахарного песка, 4 яйца, 1/3 чайной ложки соды, погашенной уксусом, 1 1/2 стакана муки

Для крема: 4 столовые ложки манной крупы, 1 стакан молока, 1 стакан сливок, 1 1/2 стакана сахарного песка, 400 г сливочного масла, 1 лимон, ванилин

Для суфле (по желанию): 1 столовая ложка желатина, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты, 6 белков, 2 стакана песка, ванилин

Торт состоит из двух бисквитных коржей, между которыми и на поверхность положен слой крема или суфле.

Для того чтобы определить, какой из двух наполнителей (крем или суфле) лучше, сделайте торт сначала с кремом, а в следующий раз с суфле. Торт получается вкусный с любым наполнителем.

Для приготовления бисквита разотрите яйца с песком, положите соду, погашенную уксусом, сметану – все размешайте, положите муку и сделайте тесто. Оно должно быть, как густая сметана.

Форму густо смажьте маргарином, на дно положите пергамент и выложите тесто в форму. Выпекайте бисквит 10–20 минут при температуре 200–220 °С, если слой бисквита не более 2 см. Если больше – 35–45 минут.

Готовый бисквит разрежьте на 2 коржа, если он получился невысоким. Высокий бисквит разрежьте на 3 или 4 коржа.

Высота бисквита зависит от размера формы: чем меньше ее диаметр, тем выше будет бисквит, и наоборот.

Если вы режете готовый бисквит на 3 коржа, прослойку положите между тремя коржами и сверху. Если у вас получилось 4 коржа, сделайте 2 торта или используйте половину продуктов.

Для приготовления крема смешайте молоко и сливки, положите песок и на этой смеси сварите (15 минут) манную кашу на очень маленьком огне. Когда каша остынет, взбейте ее миксером и, не прекращая взбивать, добавьте небольшими кусочками мягкое масло, сок одного лимона и ванилин.

На блюдо положите бисквитный корж и нанесите 2/3 всего количества крема, сверху накройте вторым коржом, на поверхность и бока положите остальной крем.

Торт можно посыпать бисквитной крошкой, если она есть, если нет, распустите плитку шоколада и нанесите на поверхность торта шоколадную паутинку и паука, пока шоколад не застыл. Торт поставьте на 1 час в холодильник.

Для приготовления суфле предварительно замочите желатин вместе с лимонной кислотой в 3/4 стакана воды на 1 час, после чего поставьте на небольшой огонь, чтобы растворить желатин, но не забывайте его мешать, а не то подгорит. Когда желатин растворится, снимите его с огня и дайте остыть.

Взбейте 6 белков с 2 стаканами песка, добавляя песок в хорошо взбитые белки. Вместе с песком понемногу добавляйте раствор желатина, взбивайте непрерывно, в конце положите ванилин. Заканчивайте взбивать массу, когда вольете весь раствор желатина, – это и есть суфле.

”Собирать” торт в этом случае удобнее в форме – борт формы не даст суфле растекаться. Но из формы сложно вынимать торт, не переворачивая его на блюдо, поэтому для удобства извлечения торта из формы положите на дно формы крест-накрест две широкие и длинные полосы из белой бумаги так, чтобы концы этих полос были много больше самой формы. Взяв за концы, вы сможете поднять торт из формы. Идеальный вариант – разъемная форма.

Прямо на полосы в форму положите корж, выложите на него 2/3 суфле, разровняйте его ложкой и накройте вторым коржом, на его поверхность положите остаток суфле. Украсьте торт так же, как украшали торт с кремом. Торт поставьте в холодильник, чтобы застыло суфле.

Перед подачей на стол, проведите ножом между тортом и полосками бумаги и поднимите за концы торт из формы. Но это можно сделать и после того, как торт извлечен из формы. Перенесите за бумажные концы торт на блюдо и бумагу удалите.

## 109. ТОРТ "БЕЗЕ"

• 10–12 белков, 1/2 стакана сахарного песка, 1/2 стакана муки

Для крема: 1/2 стакана сахарного песка, 100 г сливочного масла, 1/2 плитки шоколада (50 г), 2 яйца, 4 желтка, ванилин

Белки взбейте с песком в крутую пену так, чтобы, поднятые взбивалкой, они стояли свечой и не опадали. Положите муку и очень осторожно смешайте с белками, чтобы не посадить их и чтобы не было комков. Из этой массы испеките 2 коржа, для чего густо смажьте форму маргарином, на дно положите пергамент по размеру дна. Выпекайте коржи на маленьком огне с температурой 120–130 °С. С готовых коржей снимите пергамент. Если он будет плохо сниматься, намочите пергамент мокрой ладонью.

Для приготовления крема взбейте желтки и 2 яйца с песком на маленьком огне. Когда масса увеличится, снимите ее с огня и дайте остыть. В остывшую массу положите 100 г мягкого масла и взбивайте все вместе до однородности, затем положите растопленный шоколад и ванилин, все тщательно смешайте. Крем готов, и его можно нанести на коржи.

Положите на блюдо или поднос корж, нанесите слой крема, накройте вторым коржом и смажьте кремом бока и поверхность коржа. Для украшения торта сделайте "небольшой" масляный крем.

Для этого разотрите 3 желтка с 10 чайными ложками песка добела, продолжая растирать, положите 50 г сливочного масла и ванилин. Масло нужно положить очень мягкое, тогда крем получится однородный и пластичный. Из корнетика нанесите на поверхность торта рисунок. Рисунок сначала проработайте на бумаге – на торте исправлять будет сложно.

До подачи на стол готовый торт должен постоять 8–10 часов. Для прослойки коржей можно приготовить другой крем. Сделайте обычный масляный крем и положите в него стакан измельченных грецких орехов и 2–3 столовые ложки коньяка или рома. Все смешайте. Можно в масляный крем положить кислый джем.

## 110. ТОРТ "ПЕСТРЫЙ"

Для приготовления этого торта следует пользоваться формой или сковородой большого размера, это нужно для того, чтобы торт не получился чрезмерно высоким. Если такой емкости нет, выпекайте тесто в обычной форме, но потом разрежьте каждый из коржей не на 2, а на 3 коржа. Кстати, тонкие коржи лучше пропитаются кремом.

*Для темного теста:* 1 стакан сахарного песка, 2 яйца, 200 г сметаны, 1/2 банки сгущенного какао, 1/3 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, 2 стакана муки, ванилин

*Для светлого теста:* 1 стакан сахарного песка, 2 яйца, 200 г сметаны, 1/2 банки сгущенного молока с сахаром, 1/3 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, 2 стакана муки, ванилин

*Для крема:* 1 банка сгущенного молока с сахаром, 400 г сливочного масла, ванилин, 2–3 столовые ложки какао

*Для пропитки:* 1 стакан воды, 8–10 чайных ложек песка, 2–3 ложки коньяка (рома или ликера)

В тесто для темного коржа положите по рецептуре сгущенное какао, но если его нет, положите в сгущенное молоко 1–2 столовые ложки какао-порошка – это даже удобнее, так как вы положите какао по своему вкусу, больше или меньше. Но лучше положить больше – ведь чем больше какао, тем более ощущается вкус шоколада в коржах или креме.

Итак, смешайте в миске сахарный песок с яйцами и немного разотрите, положите сметану, сгущенку с какао (для темных коржей), соду, погашенную уксусом, ванилин и все размешайте до получения однородной массы, после чего положите муку и сделайте тесто. Форму смажьте маргарином, выложите тесто и поставьте форму в духовку на средний огонь. Готовое тесто разрежьте на 2–3 коржа.

Для выпечки светлого теста сделайте все также, но вместо сгущенного какао положите обычную сгущенку. Испеченное тесто разрежьте также на 2–3 коржа.

За то время, что выпекается тесто, приготовьте пропитку: подогрейте кипяченую воду для лучшего растворения песка, а когда песок растворится, дайте раствору остыть и влейте коньяк или ром, или ликер, что есть, и все размешайте. Пропитку распределите так, чтобы ее хватило на все коржи.

При приготовлении светлого и темного кремов пользуйтесь разной посудой. В одной миске взбейте 200 г мягкого масла с половиной банки сгущенки, оставшейся от приготовления светлого теста, положите ванилин – это светлый крем.

В другой миске взбейте 200 г мягкого сливочного масла с половиной банки сгущенного какао и ванилин.

Когда готовы все составляющие торта (2–3 темных коржа, 2–3 светлых, пропитка для коржей, темный и светлый кремы), можно начинать "собирать" торт.

Первым на блюдо или поднос положите темный корж и полейте его пропиткой равномерно по всей поверхности коржа. Это очень удобно делать, используя крупную солонку.

На темный корж положите слой светлого крема, на крем положите светлый корж, полейте его пропиткой и нанесите слой темного крема и так далее. Если на блюдо первым положен темный корж, то поверхность торта будет покрыта темным

(шоколадным) кремом, а если вы начали со светлого коржа, то поверхность и бока торта будут светлыми. Из этого условия решается украшение торта.

До подачи на стол торт должен стоять не менее 6 часов.

## 111. ТОРТ "ПРАЗДНИЧНЫЙ"

• 100 г сливочного маргарина или масла, 1 стакан сахарного песка, 4 желтка, 1 столовая ложка сметаны, 1/2 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, ванилин, 1 1/2 стакана муки

*Для крема:* 500 г чернослива, 300 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 2 стакана сметаны, 1 стакан ядер грецких орехов, 4 белка, ванилин (4 белка и 1/2 стакана сахарного песка для украшения)

Разотрите желтки со стаканом песка добела и добавьте мягкое масло или маргарин, сметану, соду, погашенную уксусом, ванилин. Все смешайте до получения однородной массы, после чего положите муку и сделайте тесто. Разделите его на 3 части и испеките 3 коржа на среднем огне.

Для приготовления крема распарьте чернослив, удалите косточки и пропустите его через мясорубку. Разотрите мягкое масло с 1/2 стакана песка. Взбейте миксером 2 стакана сметаны с 1/2 стакана песка. Смешайте взбитую сметану, масло и чернослив, добавьте ванилин, измельченные орехи и перемешайте до получения однородной массы.

Кремом намажьте коржи, поверхность и бока торта. Для украшения торта взбейте 4 белка с 1/2 стакана песка и испеките в нежаркой духовке безе небольшого размера (для выпечки безе смажьте противень маргарином, положите пергамент, а на него выложите равными порциями взбитый белок).

Готовность безе определяется по розовому цвету. Готовые безе должны остыть, после чего ими можно украшать торт.

## 112. ТОРТ "КУДРЯШКИ"

*Для светлого теста:* 2 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного или молочного маргарина, 1/2 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, ванилин, 2 стакана муки

*Для темного теста:* 2 яйца, 1 стакан песка, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного маргарина, 1/2 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки какао, 2 стакана муки

*Для крема:* 2 стакана сметаны, 1 стакан сахарного песка, 1 лимон

*Для пропитки:* 1 стакан виноградного сока или сухого вина, или разведенного сиропа от варенья с 1–2 столовыми ложками коньяка или рома

Сделайте сначала светлое тесто: разотрите яйца с песком, положите мягкий маргарин, сметану, погашенную соду, ванилин – все размешайте до получения однородной массы, положите муку и сделайте тесто.



Форму смажьте маргарином, выложите тесто и испеките на среднем огне. Готовое остывшее тесто разрежьте на 2 коржа. Если тесто в готовом виде получилось с "горкой", острым ножом срежьте ее. Если "горки" нет, готовое тесто разрежьте на 3 коржа, причем средний корж должен быть значительно тоньше других. Этот средний корж разрежьте на небольшие кубики, а если это не корж, а срезанная горбушка, также разрежьте ее на кубики.

Также поступите с темным тестом, приготовив его по рецепту. Светлые и темные кубики не смешивайте. Теперь сделайте крем. Взбейте сметану с песком так, чтобы объем ее увеличился в 2–3 раза. Натрите туда цедру, выдавите сок лимона и смешайте со взбитой сметаной.

На блюдо положите светлый корж и побрызгайте его пропиткой, затем нанесите слой крема и накройте темным коржом и т. д. Поверхность последнего коржа и бока торта также намажьте кремом. На крем по бокам и по поверхности торта выложите темные и светлые кубики по заранее продуманному рисунку.

К этому тарту можно сделать масляный крем, добавив в него кислое повидло, джем, варенье или лимон, неплохо добавить 2–3 столовые ложки коньяка, рома или ликера.

Готовый торт должен постоять 15–20 часов перед подачей на стол.

### 113. ТОРТ "СУХАРНЫЙ"

Для изготовления этого торта используются оставшиеся кусочки белого батона, сдобного хлеба или булочек. Из этих остатков нужно сделать сухарики и затем измельчите их. В рецепте представлено три варианта крема для торта.

• 5 яиц, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан толченых сухарей, 1 стакан ядер грецких орехов, ванилин

*Для крема (1):* 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахарного песка, ванилин, сок и цедра лимона

*Для крема (2):* 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сгущенного молока, 2–3 столовые ложки коньяка, ликера, рома, ванилин

*Для крема (3):* 2 белка, 4 столовые ложки песка, 1/4 стакана сиропа или кислого варенья

Яйца разотрите с песком добела, добавьте измельченные орехи и сухари, ванилин и размешайте до однородности.

Форму смажьте маслом или маргарином, на дно положите пергамент, выложите массу и выпекайте в духовке на среднем огне.

С готового теста снимите пергамент, дайте коржу остыть и нанесите слой крема на поверхность коржа. Выберите крем из

трех предложенных (по наличию продуктов). Торт получается хорошо с любым из них. Готовый торт должен постоять 5–6 часов перед подачей на стол.

## 114. ТОРТ "ХОЛОДНЫЙ"

• 400 г сливочного масла, 6 желтков, 1 стакан сахарного песка (с верхом) или пудры,  $2\frac{1}{2}$  стакана ядер грецких орехов, 400 г фруктового мармелада, 200 г печенья (хорошего сорта), ванилин,  $\frac{1}{2}$  стакана холодной кипяченой воды

Разотрите желтки с песком добела – песок не должен скрипеть под ложкой. Продолжая растирать, положите мягкое масло (маргарином не заменять). Втереть в эту массу  $\frac{1}{2}$  стакана холодной кипяченой воды, добавляя ее по столовой ложке. Непрерывно растирая, положить в массу измельченные орехи, мелко нарезанный фруктовый мармелад, ванилин и измельченное в крошку хорошее печенье. Массу тщательно перемешать и придать ей любую форму, выложив сначала на блюдо.

Торту можно придать форму горки, кольца, выложить массу квадратом, треугольником, шаром или придать форму обычного круглого торта. Если у вас нет мармелада, его можно заменить черносливом и курагой или цукатами, приготовленными в домашних условиях.

Торт на сутки поставьте в холодильник. Из оставшихся белков, которые должны стоять в холодильнике после отделения от желтков, испеките мелкие и крупные безе. Мелкие пойдут на украшение торта, а из крупных можно сделать пирожное "Безе".

Перед тем как выложить массу на блюдо, смочите его холодной водой. Застывший в холодильнике торт будет очень легко резаться ножом, если нож согреть в горячей воде.

## 115. ТОРТ "ХОЛОДНЫЙ" ШОКОЛАДНЫЙ

• 400 г сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  пачки какао,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 2 стакана сахарного песка, ванилин,  $1\frac{1}{2}$  стакана ядер грецких орехов,  $3\frac{1}{2}$  пачки хорошего печенья

Масло заранее выложите на стол, чтобы оно стало мягким, после чего разотрите его с какао. Вскипятите молоко и растворите в нем сахарный песок. Смесь остудите. Взбейте масло, постепенно добавляя понемногу холодную смесь. Измельчите орехи и печенье на мелкие кусочки и вместе с ванилином положите в массу и все хорошо перемешайте.

Смочите блюдо холодной водой, выложите массу на блюдо, придав ей любую форму, и оставьте в доме на сутки, а затем поставьте торт в холодильник. Резать торт ножом, подержав его в горячей воде.

## 116. ТОРТ ИЗ ОВСЯНОГО ПЕЧЕНЬЯ

Это очень удобный торт на тот случай, если к вам неожиданно пришли гости и у вас в доме "случайно" оказалось овсяное печенье, да еще в нужном количестве. Торт получается вкусным и может быть приготовлен не только для экстренного случая, но и просто для чая на выходные дни. Важным достоинством торта является то, что он прост в изготовлении и делается быстро.

● 750 г овсяного печенья, 1 стакан молока, 2 чайные ложки (с верхом) какао, 1 стакан и 4–5 чайных ложек сахарного песка, 1 лимон, 200 г сливочного масла

Сварите какао из стакана молока, 4–5 чайных ложек песка и двух ложек какао. Остудите его, а пока приготовьте крем: разотрите мягкое сливочное масло со стаканом песка так, чтобы песок не скрипел под ложкой, а масло было хорошо взбито. Натрите в масло цедру, выдавите сок лимона и тщательно все размешайте.

Если нет лимона, положите в растертое масло 1/2 чайной ложки корицы. Взбейте масло с 1/3 стакана чуть теплого какао.

Крем можно приготовить и по-другому: взбейте масло, растертое с песком, положите, продолжая взбивать, кислое варенье, джем или повидло. Можно положить корицу – она придает очень приятный оттенок вкусовому букету.

Теперь, когда готов крем, можно приступить к созданию торта. Приготовьте блюдо, мисочку с какао, печенье и крем.

Каждое печенье обмакните в какао и уложите на блюдо, чтобы получился слой печенья. Между печеньями на блюде и по краям образуются пустоты, которые тоже нужно заполнить печеньем, поломав его по форме пустоты и обмакнув в какао. Таким образом, на блюде будет лежать корж из печенья.

Не держите печенье в какао, его нужно только обмакнуть – оно пористое и набирает жидкость, как губка.

Слой печенья смажьте кремом. Затем выложите второй слой печенья. Нанесите слой крема на поверхность и бока торта.

Если есть орехи, измельчите их и посыпьте между слоями печенья и на поверхность торта. Готовый торт вынесите на холод, но перед приходом гостей или перед чаем его нужно вынуть из холодильника, чтобы он "согрелся" – в холодном виде не так ясно ощущается вкусовой букет торта.

## 117. ТОРТ "ЗЕФИР"

● 500–750 г зефира, 1 банка сгущенного молока с сахаром, 200 г сливочного масла, 1 стакан ядер грецких орехов, 200 г сливочного печенья, 1 лимон

Заранее сварите банку сгущенного молока (варить 1 час).

Соедините, взбивая, 200 г мягкого масла со сваренной сгущенкой. Разрежьте орехи на кусочки и положите в смесь масла и сгущенки, сюда же положите цедру и сок лимона (удалив косточки) и печенье, поломанное на мелкие кусочки. Все хорошо перемешайте. Вместо лимона в крем можно положить кислое варенье (с ягодами), джем или повидло, только обязательно кислое, так как сладости в торте и так много.

На блюдо уложите зефир, разделив каждую зефирину пополам и срезав самую верхушку. Заполните все пустоты между зефиринками, вырезая половинки зефира по форме пустоты. На зефир положите слой крема.

На крем снова уложите слой зефира, также заполните пустоты и также положите слой крема. После того как будет уложен весь зефир и положен последний слой крема, смажьте кремом бока торта. Украсьте торт срезанными с зефирин верхушками, бока торта тоже можно выложить этими верхушками. Между верхушками на поверхности положите ягоды. В готовом виде торт должен постоять в доме несколько часов, после чего его можно поставить в холодильник, но перед подачей на стол торт должен "согреться".

## 118. ТОРТ ИЗ ГОТОВОГО ПЕЧЕНЬЯ С ТВОРОГОМ

● 100 г сливочного масла, 2 яйца, 2/3 стакана сахарного песка, 400 г творога, 300–400 г сливочного печенья, 1 лимон, 1 стакан молока, по 1/2 стакана ядер грецких орехов, чернослива, кураги, изюма, ванилин

Для крема: 100 г сливочного масла, 1/3 стакана сахарного песка, ванилин, 1 столовая ложка какао

Творог протрите сквозь сито. Яйца разотрите с песком (он не должен скрипеть под ложкой), после чего положите мягкое масло и разотрите все вместе до однородной массы, положите ванилин, цедру и сок лимона, измельченные орехи, измельченные черносливы, курагу, изюм и все тщательно перемешайте.

Подогрейте в мисочке молоко так, чтобы оно было чуть теплым. Выберите поднос или доску, на которых будет "собираться" торт, выложите печенье для проверки: сколько штук будет уложено в основу торта, столько же будет уложено в следующих слоях. Ломать печенье не нужно, количество штук должно быть целым, а слой может быть выложен квадратом или прямоугольником. Верхний слой обязательно должен быть творожным.

Итак, снимайте с подноса по одному печенью, обмакивайте его в теплое молоко и кладите на место на подносе. Когда весь слой печенья, смоченного в молоке, выложен, положите на него слой творожной массы, распределив так, чтобы хватило на все слои поровну. Если у вас недостаточно творожной массы на все

слои, то пусть лучше останется печенье, а число слоев будет меньше.

На слой творожной массы положите слой печенья, обмакнув каждое в теплое молоко. Печенье всех слоев кладите строго друг над другом, тогда торт будет ровным и резать его на порции в готовом виде будет удобно и легко.

Когда уложено печенье и вся творожная масса, на верхний творожный слой положите слой крема. Для его приготовления разотрите мягкое сливочное масло с песком добела, положите какао и ванилин, все вместе разотрите и нанесите на поверхность творожного слоя и бока торта.

Готовый торт поставьте в холодильник, а за 20–30 минут до подачи на стол "согрейте" при комнатной температуре.

## 119. ТОРТ "БЕЗЕ С КЛУБНИКОЙ"

*Первый способ:*

● 1/2 стакана молока, 4 яйца, 1 1/2 стакана сахарного песка, 1 стакан сметаны, ванилин, 1 кг клубники, 2 столовые ложки желатина

Замочите желатин в молоке. Отделите желтки от белков. Белки взбейте с 1/2 стакана песка в крутую устойчивую пену и испеките безе в нежаркой духовке на противне, смазанном густо маргарином и выложенном пергаментом. Когда будете выкладывать на противень белковую массу, постарайтесь придать каждой порции прямоугольную форму и сделать ее плоской. Это нужно для того, чтобы готовые безе более экономично выложить на поднос, когда будете "собирать" торт. А если готовые безе получатся разной высоты – это не имеет значения. Разотрите желтки с 1/2 стакана песка добела. Поставьте набухший желатин на очень маленький огонек для растворения и непрерывно его помешивайте, а не то смесь пригорит.

Когда желатин растворится полностью, снимите его с огня и небольшими порциями вливайте в желтки, хорошо размешивая каждую порцию, пока не волеет весь желатин и не получите однородную массу. Дайте ей остыть.

Взбейте миксером сметану с 1/2 стакана песка, положите ванилин и небольшими порциями, непрерывно взбивая, вводите желатин с желтками. Эта взбитая масса и есть крем.

На поднос выложите слой безе (прямоугольное безе очень удобно в этом случае) и на него положите слой клубники, а на клубнику нанесите слой крема, сверху снова уложите слой безе, затем слой клубники и слой крема.

Если верхним окажется слой безе, украсьте его кремом, если слой крема, то на поверхности положите ягоды. Готовый торт на несколько часов поставьте в холодильник и подайте его на стол прямо из холодильника.

*Второй способ:*

● 300–400 г хорошего печенья, 1 кг клубники, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахарного песка, 2 столовые ложки желатина, 1/2 стакана молока, ванилин

Совсем необязательно готовить торт, соблюдая традиционную внешнюю форму. Можно этот вопрос решить, например, порционно – вкус изделия от этого никак не пострадает.

Приготовьте несколько креманок, пиал или широких низких фужеров. На дно каждой (считаем, что это креманки) положите поломанное на мелкие кусочки печенье, чтобы оно покрыло дно креманки. На печенье уложите клубнику, а на клубнику – крем. Для его приготовления замочите в молоке на 1–2 часа желатин. Набухший желатин растворите на маленьком огне, непрерывно мешая, затем снимите с огня и дайте остыть.

Взбейте сметану с 1/2 стакана песка и ванилином. Когда раствор остынет, вливайте его в сметану, продолжая взбивать.

Если высота креманки (или другой посуды) позволяет, положите второй слой печенья, клубники и крема. На крем, как украшение, положите ягоды. Порции торта в креманках поставьте на холод до прихода гостей.

Второй вариант торта может служить прекрасным десертом.

## 120. ТОРТ "ПАРАДНЫЙ"

● 4 белка, 1/2 стакана сахарного песка, 1 яйцо, 1 столовая ложка какао, 1/2 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, 1 стакан сметаны, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 стакан муки, ванилин

*Для крема:* 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока с сахаром, ванилин

*Для украшения:* 4 желтка, 1/2 стакана сахарного песка, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка какао

Взбейте 4 белка с 1/2 стакана песка. Противень смажьте маргарином, положите пергамент, ложкой выложите белковую массу, придав ей круглую плоскую форму, и испеките в духовке на небольшом огне. Когда безе порозовеют – они готовы, противень можно вынуть, а готовые безе снять с пергамента и дать им остыть.

Для приготовления теста разотрите яйцо с 1 стаканом песка, положите ложку какао с верхом, соду, погашенную уксусом, все размешайте до получения однородной массы, после чего положите сметану, ванилин, вновь все смешайте и только потом положите муку. Форму густо смажьте маргарином, положите пергамент по размеру дна формы. Выложите тесто в форму и испеките на среднем огне. Когда тесто остынет, разрежьте его на 2 коржа.

На блюдо положите темный корж и полейте его лимонным соком, разведенным водой или сухим вином. Поливать коржи удобно из солонки крупного размера. Сверху на политый корж

нанесите слой крема, а на крем уложите бeze. Пустоты между круглыми бeze заполните измельченными бeze, смешанными с измельченными орехами. На бeze нанесите слой крема и положите второй темный корж. Этот корж также побрызгайте, нанесите слой крема, уложите слой бeze и пустоты заполните ломом бeze с орехами и снова нанесите слой крема. Этим кремом смажьте бока торта.

Для украшения торта разотрите 4 желтка с песком добела, положите мягкое масло, продолжая растирать, добавьте какао. Сделайте корнетик и с его помощью нанесите рисунок на поверхность торта. Если остались бeze, украсьте ими торт.

Для прослойки коржей внутри торта и снаружи используется крем из масла и сгущенки, взбитых вместе. Если этого крема окажется много, используйте его излишки для украшения торта и тогда можно не делать крем специально для украшения.

Торт вынесите на холод на 3–5 часов, затем "согрейте" его.

## 121. ТОРТ "МОККО"

• 5 яиц, 1 стакан сахарного песка, 8 столовых ложек картофельного крахмала, 3 столовые ложки какао, 1 чайная ложка соды, 1 стакан черного кофе

Для крема: 1 стакан сметаны, 2/3 стакана крепкого черного кофе, 2 столовые ложки песка, 1 столовая ложка желатина

Яичные белки отделите от желтков. Белки взбейте, добавьте 2 столовые ложки песка и взбивайте до образования крутой устойчивой пены. Желтки разотрите с оставшимся песком добела. Картофельный крахмал смешайте с какао и содой и небольшими порциями добавляйте в растертые желтки одновременно с взбитой белковой массой (по ложке). Каждую порцию хорошо перемешивайте.

Форму густо смажьте маргарином, положите пергамент и выложите тесто. Выпекайте в духовке на среднем огне.

Готовое тесто выньте из формы, освободите от пергамента, дайте остыть и разрежьте на 3–4 коржа.

Для приготовления крема заранее замочите желатин в 2/3 стакана холодного крепкого кофе. Когда он набухнет, растворите его на водяной бане, после чего охладите.

Взбейте миксером сметану с песком и в нее введите тонкой струйкой, продолжая взбивать, кофе с желатином.

На блюдо положите корж, пропитайте его сладким кофе, положите слой крема, снова корж, также пропитанный кофе, и так далее. Сверху и с боков нанесите слой крема. Украсьте торт по своему усмотрению. Готовый торт должен постоять 10–15 часов.

# ДЕСЕРТЫ

Десерты, как правило, очень любят не только дети, но и взрослые.

Обычно десерт подается в конце обеда, на сладкое, но может быть подан перед чаем на ужин (например, десерт из творога по-эстонски) или на полдник детям. Если вы хотите принять гостей, не устраивая "пышного" застолья, десерт с кофе или молочными коктейлями, или холодным компотом из свежих фруктов, будет очень кстати.

К десертам можно отнести любые желе, приготовленные на свежих ягодах или фруктах, на сиропах, на компотах, на основе заварных или сметанных кремов, на молоке и сливках, с добавлением различных ягод, фруктов, орехов и так далее, но обязательно на желатине.

## 122. ТВОРОЖНОЕ ЖЕЛЕ

● 750 г мягкого диетического творога, 1 стакан молока, 1 стакан сахарного песка, 2 столовые ложки желатина, по 1/2 стакана ядер грецких орехов, чернослива, черной смородины, протертой с песком, 2 столовые ложки какао, ванилин

Замочите желатин в стакане молока на 1–2 часа. В 3 разные мисочки положите по 250 г творога. Содержимое каждой мисочки – слой в желе и желательнее, чтобы слои были разные.

В одну мисочку положите какао, ванилин и размешайте, чтобы масса была однородной – это будет шоколадный слой.

Во вторую мисочку положите протертую смородину с песком и смешайте с творогом. Если нет смородины, ее можно заменить клубникой, вишней – любой ягодой, которая окрасит творог в яркий цвет. Если нет и этого, натрите морковь или свеклу, отожмите сок, немного проварите его и положите в творог. Однако ягоды, как вы понимаете, предпочтительней. Таким образом получится еще один слой – цветной.

Третий слой может остаться белым, но в мисочку положите измельченные орехи и чернослив, порезанный на мелкие кусочки, ванилин и все смешайте.

Пока вы занимались творогом, желатин набух и его можно поставить на водяную баню или небольшой огонь и мешать. После растворения желатина всыпьте сюда стакан песка и мешайте, пока он не растворится (кипеть раствор не должен). После растворения песка снимите раствор с огня и дайте ему остыть.



Остывший раствор равными порциями наливайте в каждую мисочку, каждый раз размешивая массу. Так, в результате в каждой мисочке будет смесь творожной массы с раствором желатина. Все 3 смеси должны быть однородны.

Выберите форму, в которую вы выложите содержимое каждой мисочки, сначала положите один слой и поставьте форму в холодильник, когда он застынет, положите второй слой и также поставьте его в холодильник, затем третий слой и форму опять поставьте в холодильник – пусть стоит до подачи на стол.

Если форма или лоток, в который вы залили желе, с крышкой, закройте лоток, а если крышки нет, вставьте лоток в полиэтиленовый мешок, чтобы желе не впитало посторонние запахи, да и другие продукты не должны приобрести запах ванилина.

Готовое желе хорошо режется ножом. Аккуратно переключайте желе на тарелочку или в креманку, чтобы не нарушить слои.

Поверхность желе можно украсить, перед этим разделив условно на порции (нанести линии на поверхность ножом).

На каждую порцию положите ягоду, дольку мандарина или часть ядра грецкого ореха.

Творожное желе можно сразу сделать порционным, но для этого нужно иметь необходимое количество удобной для этого случая посуды. Подходящая посуда – вопрос сложный, а вот использовать пластмассовые баночки из-под майонеза или маргарина очень удобно, тем более что их может быть много (если, конечно, вы их не выбрасываете). Желе из таких баночек легко выложить на десертную тарелочку, опустив каждую на пару секунд в горячую воду.

Удобно и красиво заливать такое желе в стеклянную посуду: пиалы, креманки, невысокие, большого диаметра фужеры на низкой ножке – в них особенно красиво смотрится любое слоеное желе.

### 123. ЖЕЛЕ ИЗ ТРЕХ РАЗНЫХ СЛОЕВ

Для слоя (1): 1 лимон, 1/2 стакана сахарного песка, 4 чайные ложки желатина, 1/2 литра воды

Для слоя (2): 1 1/2 стакана сливок, 2/3 стакана песка, 3 чайные ложки желатина, 1 желток, ванилин

Для слоя (3): 1/2 кг ягод, 2/3 стакана песка, 1 столовая ложка желатина

Первый слой – желе лимонное. Налейте в кастрюлю пол-литра воды и всыпьте 1/2 стакана песка, поставьте на огонь и дайте жидкости закипеть. В горячий сироп положите цедру лимона и положите набухший желатин, предварительно замоченный в 1/2 стакана воды. Сироп снова доведите до кипения и влейте сок от лимона. Дайте жидкости остыть, затем смесь процедите. Дайте слою застыть.

Второй слой – желе молочное. Замочите желатин в 1/3 стакана воды. Поставьте на небольшой огонь сливки и разотрите желток с песком. По столовой ложке вливайте горячие сливки, хорошо размешивая каждую ложку. Когда все сливки смешаны с желтком, поставьте их на маленький огонь, положите набухший желатин и непрерывно мешайте. Когда растворится желатин, снимите смесь с огня и дайте ей остыть, после чего положите ванилин, налейте на застывший первый слой и снова поставьте на холод.

Третий слой – желе из ягод. Ягоды прокипятите в 1/2 литра воды с песком и положите предварительно замоченный в 1/2 стакана воды желатин. Когда желатин растворится, дайте ему остыть, вылейте на второй слой и снова поставьте на холод.

Компоновать слои можно по своему усмотрению: сделайте два тонких слоя из сливок с какао или два слоя какао, а между ним – слой из сливок. Вариантов, как видите, много.

## **124. РИСОВАЯ КАША С ФРУКТАМ И ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ**

Блюдо подается на стол холодным, но не из холодильника, потому что при низкой температуре ослабевает аромат этого десерта. А десерт можно считать "королевским" блюдом летне-осеннего сезона, богатого ягодами и фруктами.

Зимой тоже можно с успехом готовить это блюдо, используя свежемороженые ягоды и фрукты или заготовки в собственном соку.

Десерт состоит из двух компонентов: рисовой каши с фруктами и заварного крема.

Рисовая каша готовится старым испытанным способом: 1 стакан риса переберите, промойте и положите в кипящую воду (2 стакана). В воду положите щепотку соли и столовую ложку сахарного песка. Варите 20 минут, помешивая. Затем влейте 1,5–2 стакана горячего молока и варите еще 30 минут на небольшом огне.

За 5 минут до окончания варки положите в кашу небольшой кусочек сливочного масла, размешайте его и положите заранее приготовленные ягоды или фрукты (если это вишни – из них следует удалить косточки, если абрикосы – удалить косточки и разрезать на 4–8 частей, яблоки или груши разрезать на кусочки размером с крупную вишню, сливы разрезать, как и абрикосы, и так далее).

Ягоды или фрукты тщательно смешайте с кашей, подержите на огне еще 5 минут и выключите огонь. Блюдо должно остыть.

Особенно вкусная и красивая каша получается, когда в нее положены вишни и абрикосы, но положить можно все, что есть

(клубнику, малину, персики, черную смородину). Разные ягоды кладутся в равных количествах, но чем их больше, тем вкуснее каша. Это тот самый случай, когда ягодами кашу не испортишь. Сахар положите по вкусу.

Рецепт заварного крема представлен в разделе "Кремы". Но для этого блюда нужно приготовить более легкий крем: на 1 стакан молока – 1 яйцо, 1/2 стакана сахарного песка, 1 столовая ложка муки (с небольшим верхом), 1 чайная ложка сливочного масла, ванилин (обязательно).

Если увеличивается порция риса, нужно увеличивать и количество заварного крема. Заварной крем – очень вкусная и питательная еда, поэтому его можно приготовить заведомо больше – он не весь будет использован для десерта и дети смогут съесть его на ужин с печеньем.

При подаче на стол положите на тарелку или в креманку кашу, а сверху полейте ее заварным кремом. Блюдо подается холодным, но не из холодильника, а комнатной температуры.

Десерт получится еще вкуснее, если положить на заварной крем мороженое, лучше пломбир.

## 125. ПЛОВ ФРУКТОВЫЙ

Плов можно подавать на стол холодным и теплым, со свежими ягодами и фруктами, а также с сухофруктами (изюмом, черносливом, курагой), политым перед едой заварным кремом, густым киселем из кислых ягод или фруктов. Но можно ничем не поливать плов, а подать его как десерт и как легкий ужин с молоком, кефиром или чаем.

Плов лучше готовить в алюминиевой кастрюле. Для плова подготовьте 1 стакан риса: переберите, вымойте, залейте водой, пусть стоит на столе, пока вы выполняете другую работу. Вскипятите воду. В алюминиевую невысокую кастрюлю положите 2 столовые ложки сахарного песка и поставьте на средний огонь пережечь. Песок должен расплавиться и превратиться в массу темного цвета, но не горелую. В расплавленную массу положите 2 столовые ложки без верха сливочного масла и размешайте с пережженным песком. К этому моменту закипела вода – влейте в кастрюлю 1–2 стакана кипятка и помешайте.

Вливать в кастрюлю нужно только кипяток, но не холодную воду – от холодной воды жженный песок твердеет и очень долго растворяется, а соединение кипящего масла с холодной водой дает бурный паровой эффект. Размешайте содержимое кастрюли до полного растворения жженого сахара и положите подготовленный рис. Кастрюлю поставьте на рассекатель и сварите рис, не доливая воду. Доливать воду в плов не положено, но и пригореть рис не должен, поэтому, если вы увидели, что рис не

сварился, а жидкости в кастрюле нет, долейте 1/4 стакана воды, наливая ее по стеночке кастрюли, и прикройте крышкой.

Когда рис почти готов, положите изюм, чернослив, курагу – все вместе или что-то одно (по 1/2 стакана или 1,5–2 стакана в сумме). Сухофрукты должны повариться с пловом 10–15 минут, после чего плов закрыть крышкой и выключить газ, оставив так стоять, пока он не остынет до нужной температуры.

Свежие ягоды или фрукты нужно положить, когда рис уже готов, все хорошо перемешать и накрыть крышкой.

Готовность плова определить легко: рисинки должны отделяться друг от друга, как в любом плове. Плов имеет приятный золотистый цвет и глянец. Вкус плова улучшится, если вы положите в него 1/2 чайной ложки корицы.

Если вы хотите подать к плову заварной крем или кисель, приготовить их следует раньше плова, чтобы крем или кисель были холодными к моменту подачи к столу.

## 126. МУСС С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

- 1 стакан ягод, 1 стакан сахарного песка, 3 столовые ложки манки

Для приготовления мусса в эмалированную небольшую кастрюлю положите промытую ягоду (клюкву, клубнику, вишню без косточек, красную или черную смородину) и деревянным пестиком хорошо ее разомните и отожмите образовавшийся сок.

Сок поставьте в холодильник, а выжимки от ягод залейте тремя стаканами воды, прокипятите 5–10 минут, после чего процедите через марлю и снова поставьте на огонь. Когда отвар закипит, медленно, тонкой струйкой, мешая, всыпьте крупу. Огонь уменьшите и варите 20 минут, в конце варки положите песок. Когда он растворится, снимите кастрюлю с огня, влейте сок от ягод и тщательно размешайте. Дайте массе остыть до температуры 30 °С – это примерно температура вашей руки.

Теперь эту массу нужно взбить миксером. Когда масса увеличится вдвое, выложите ее в лоток (для студня) или разложите в креманки или фужеры из прозрачного стекла и поставьте на холод.

Сварите заварной крем на 2 стакана молока и тоже поставьте в холодное место. Блюдо подается на стол холодным.

При подаче десерта на стол каждую порцию мусса полейте заварным кремом и сверху положите по несколько ягод.

В рецепте для приготовления этого десерта рекомендуются ягоды ярких цветов – это делает блюдо привлекательным, что особенно подчеркивается белой крахмальной скатертью чайного стола.

Десерт может быть подан после обеда на закуску, на полдник или ужин с молоком, компотом, или перед чаем с печеньем.

## 127. ДЕСЕРТ ИЗ ТВОРОГА ПО-ЭСТОНСКИ

• 500 г творога, 1/2 стакана сахарного песка, 1 яйцо, 500 г ягод или фруктов, 1 столовая ложка крахмала, ванилин

Это блюдо проще приготовить из жирного диетического творога в тубах или в другой упаковке. Но если его нет, обычный свежий творог протрите на сите или проволочном дуршлаге, превратив творог в пушистую массу.

В небольшой мисочке разотрите желток с 1/4 стакана песка добела и соедините с творогом, положив ванилин и смешав все до получения однородной массы.

Для блюда, приготовленного из диетического творога, достаточно положить 1 яйцо, для простого же творога лучше взять 2 яйца и 2/3 стакана песка.

Взбейте белок или 2 белка в крутую пену и соедините с творогом, перемешивая осторожно, чтобы не посадить белки.

Перед тем как делать десерт, сварите кисель. К моменту приготовления творога он должен быть холодным.

Для творога по-эстонски лучше всего сочетание творога с густым киселем из душистых сортов яблок. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину, порежьте на кусочки и сварите в трех стаканах воды, положив 1/4 стакана песка, а затем заварив крахмалом. Яблоки не разваривайте – с кусочками яблок творог вкуснее. Кисель должен быть крутым.

При подаче на стол каждую порцию творога полейте киселем. Кисель из яблок как подливу к творогу можно заменить ванильным или шоколадным соусом. Десерт при этом получится немного другой, но тоже очень вкусный, а с шоколадным соусом еще и красивым.

**Ванильный соус:** • 2 стакана сливок, 2 желтка, 4 столовые ложки песка, ванилин

Желтки разотрите с песком добела, влейте понемногу, мешая, горячие сливки. Поставьте массу на огонь, непрерывно помешивая, пока не загустеет. Снимите с огня, дайте остыть, положите ванилин и размешайте.

**Шоколадный соус:** • те же продукты с той лишь разницей, что в растертые желтки нужно положить 1 столовую ложку какао с верхом и ванилин.

## 128. ПАРФЕ ИЗ МАЛИНЫ

• 175 г сахарного песка, 4 яйца, 200 г малины, 1 стакан сметаны, 1 кг бисквитного печенья, 1 стакан ликера

Растворите в 1/4 стакана кипятка 50 г песка, дайте остыть и влейте 1 стакан ликера (ликер можно заменить коньяком или

смешать водку с сиропом от варенья в пропорции 1:1). Сироп с ликером должен остыть. Пока остывает сироп, сварите другой густой сироп из 1/2 стакана песка и 1/2 стакана воды и постепенно, тонкой струйкой введите этот сироп в растираемые желтки (4 шт.). Приготовленную смесь поставьте на маленький огонь и, непрерывно мешая, подержите на огне несколько минут. Не доводя до кипения, снимите массу с огня и, мешая, остудите ее.

Протрите 200 г малины, добавьте сметану, смешайте и соедините все с яичной смесью. Отложите 1/4 часть полученного крема в чашку или мисочку.

Возьмите блюдо среднего размера с бортиком и начинайте "собирать" парфе. Для этого бисквитное печенье или просто плоские кусочки бисквита обмакните в сироп и выложите на блюдо. Слой печенья покройте кремом, снова положите слой печенья и снова слой крема. Верхний слой должен быть из печенья.

Поставьте блюдо с парфе в холодильник на 5–6 часов или лучше на ночь. Постарайтесь закрыть блюдо, чтобы парфе не приобрело посторонние запахи.

Перед подачей на стол покройте верхний слой печенья кремом, отложенным в чашку. Украсьте парфе ягодами или взбитой сметаной (взбить 1 столовую ложку с верхом сметаны с 1 ложкой песка) и разбросайте на поверхности парфе небольшие снежки чайной ложкой, смоченной в воде.

Можно приготовить парфе порционно сразу и выложить в креманки или стеклянные прозрачные и низкие фужеры.

На дно такой посуды положите сначала крем, затем мелко порезанное печенье или бисквит, смоченные в сиропе, на печенье крем и так далее, сверху должно быть печенье. Поставьте все порции в холодильник. Перед подачей на стол слой печенья покройте кремом и украсьте ягодами.

## 129. ВЗБИТЫЙ ТВОРОГ ПОД "СТЕКЛОМ"

• 500 г творога, 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 2 столовые ложки какао, 3 стакана сливок, 1 столовая ложка желатина

Прежде всего замочите желатин в 1/2 стакана сливок на 1 час. К тому времени, когда он набухнет, разотрите 2 желтка с 5 столовыми ложками сахара. Добавьте какао и все смешайте до получения однородной массы. Пока вы растираете желтки с песком, поставьте на огонь остальные сливки.

Горячие сливки тонкой струйкой, непрерывно размешивая, подливайте в желтки. Когда вольете все сливки, положите набухший желатин и всю эту массу поставьте на небольшой огонь.

Как только растворится желатин, снимите массу с огня и дайте ей остыть. Это получился крем-желе. Пока он остывает, подготовьте творог.

Если это диетический творог, его не нужно протирать сквозь сито. Обычный творог (покупной или домашний) обязательно протрите на сите или пропустите через мясорубку. Разотрите желток с 2 столовыми ложками песка добела и соедините с творогом, положите ванилин и смешайте.

Остывший крем-желе разложите в креманки или низкие фужеры, наполнив емкость наполовину, и оставьте так постоять минут 10. Когда крем начнет густеть, столовой ложкой возьмите творог и положите в середину креманки или фужера, чуть утопив творог в крем. На творог капните большую каплю крема для украшения.

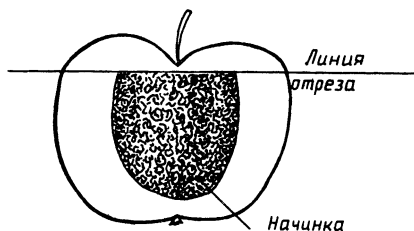
Поставьте все емкости на холод. Можно крем-желе вылить в лоток и также положить в крем творог большими "снежками", то есть предусмотреть порции. На творог сверху также накапайте крем для украшения.

По желанию вместо шоколадного крема-желе можно сделать крем-желе без какао, можно приготовить желе из вишни, клубники, малины, абрикосов, молочное желе с орехами и черносливом – все это очень вкусно и красиво.

### 130. ПЕЧЕНОЕ ЯБЛОКО С НАЧИНКОЙ И ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

● 5 крупных антоновских яблок, 5 столовых ложек творога, 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана молока, 2–3 столовые ложки изюма, ванилин

Хорошо промойте изюм, залейте его водой и дайте постоять, пока вы будете обрабатывать яблоки. Их нужно вымыть и протереть чистым полотенцем. Отрежьте верхнюю часть яблока чуть пониже хвостика, но отрывать его не нужно. Чайной ложкой выньте середину яблока. Не увлекайтесь, вынимая середину, иначе стенки яблока будут слишком тонкими.



Яблоко с начинкой (в разрезе)

Теперь подготовьте начинку для яблока. Разотрите 2 столовые ложки песка с 1 желтком добела, вотрите сюда же 1 1/2 столовой ложки (без сахара) мягкого масла, разотрите все вместе. Творог (диетический не годится) протрите на сите, соедините с растертым желтком и смешайте до получения однородной массы. Положите сюда изюм, просушенный полотенцем, и ванилин (вместо ванилина можно положить цедру лимона, апельсина или корицу), все смешайте.

Заполните емкость в яблоке начинкой, чтобы была небольшая горка, и накройте сверху срезанной частью яблока с хвостиком.

В таком виде яблоки можно запекать. На дно сковородки или формы налейте немного воды (только смочить поверхность), разместите яблоки и поставьте в духовку на средний огонь на 15–30 минут. Из готовых яблок удалите хвостик.

Пока пекутся яблоки, приготовьте заварной крем на 2 стакана молока, используя оставшиеся 2 яйца, песок, 1/2 столовой ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки без верха и обязательно ванилин. Яблоки и крем должны остыть.

Перед подачей десерта на стол положите яблоко на пирожковую (небольшую) тарелку или в креманку и полейте заварным кремом.

### 131. ФРУКТЫ С БАВАРСКИМ КРЕМОМ

• 100 г каких-либо фруктов или ягод (абрикосы, вишни, малина, клубника, персики), 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 30 г меда, 1 чайная ложка желатина, 1 столовая ложка сахарного песка, ванилин

Замочите желатин в трех столовых ложках воды, дайте постоять 1 час. Когда желатин набухнет, растворите его на водяной бане. Желток разотрите с медом и смешайте сначала с подогретым молоком, а затем и с желатином. Когда смесь полностью остынет, добавьте взбитый вкрутую пену с песком (1 ложка) белок и все осторожно перемешайте.

Креманки или фузеры ополосните холодной водой (изнутри), после чего разложите в них крем. Положите в крем кусочки фруктов или ягоды и поставьте в холодильник.

Крем и ягоды можно положить в ребристые формочки и поставить их на холод. Перед подачей на стол погрузите каждую формочку на секунду в горячую воду и, перевернув, выложите на блюдце или десертную тарелочку. На дно каждой формочки, перед тем как положить крем, положите несколько ягод, вырежьте из фруктов какую-нибудь фигурку или цветок, положите крем. Когда вы перевернете формочку на тарелку, украшение окажется наверху изделия и будет очень красиво выглядеть на столе.



## 132. ВИШНЕВОЕ ЖЕЛЕ С ПЕЧЕНЬЕМ И КРЕМОМ

• 1 кг вишни, 2 стакана сахарного песка, 1<sup>1/2</sup> столовой ложки желатина, 250 г печенья, корица, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, ванилин

Прежде всего замочите желатин в 1/2 стакана воды. Сварите сироп (1 литр воды и 1 стакан сахарного песка). Пока варится сироп, промойте вишни, удалите из них косточки. Положите ягоды и корицу (1/3 чайной ложки) в сироп и варите до готовности.

Затем аккуратно, чтобы не повредить, шумовкой выньте вишни из сиропа и положите их в дуршлаг. Дуршлаг поставьте над любой посудой, чтобы стекал сироп. Когда вишня чуть подсохнет, слейте оба сиропа вместе, положите набухший желатин, поставьте кастрюлю на небольшой огонь и помешивайте до полного растворения желатина, после чего снимите кастрюлю с огня и дайте содержимому остыть.

Подготовьте лоток, в котором будет заливаться десерт. Он должен быть достаточно глубокий (5–6 см) – может подойти посуда, в которую заливают мясной холодец.

Отлейте в небольшую мисочку немного сиропа с желатином и опускайте в него печенье, подержав его в сиропе несколько секунд. Если вы используете для приготовления десерта овсяное печенье, его нужно обмакнуть в сироп и тут же вынуть, иначе оно будет расплзаться. Обычное печенье так быстро не пропитывается, поэтому его нужно выдержать в сиропе, затем вынуть и выложить им слой в лотке (вместо печенья, если его нет, можно использовать кусочки бисквита, тонкие ломтики сдобного теста и так далее).

На слой печенья положите слой вишен и так столько слоев, сколько получится. Когда все уложено, залейте слои оставшимся сиропом. Если остался сироп, в котором замачивали печенье, процедите его через марлю и налейте в лоток сначала этот сироп, затем остальной. Лоток поставьте на холод.

Сварите по рецепту заварной крем из 2 стаканов молока. В крем положите кусочек масла и ванилин. Крем остудите. Перед подачей на стол полейте желе заварным кремом.

## 133. БИСКВИТ С АБРИКОСАМИ И ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Этот десерт хорош тем, что дает хозяйке свободу замены одного компонента другим в любом сочетании и количестве, в зависимости от имеющихся в доме продуктов. Десерт при этом не теряет своих вкусовых качеств.

Домашний или покупной бисквит нарежьте ломтиками толщиной в палец и длиной 3–4 см. Слегка пропитайте его соком от ягод и фруктов с сахарным песком, немного разбавлен-

ным водой с добавлением ванилина, коньяка, ликера, водки или компота.

Вместо бисквита, если его нет, можно использовать овсяное печенье, какие-либо сухарики (их нужно хорошо промочить), можно смочить в соке от ягод с добавками кусочки сдобного печенья. Если уж и этого нет, а что-то вкусенькое сделать надо, подсушите в духовке нарезанный кубиками белый батон до розового цвета.

Кусочки бисквита или что-то другое побрызгайте сиропом с добавками, разложите в креманки или пиалы, или на блюдо, сверху уложите слой абрикосов, нарезанных пополам (или других ягод или фруктов, свежих или из компотов), и так столько слоев, сколько получится, однако верхний слой должен быть бисквитным.

Сверху блюдо залейте заварным кремом и посыпьте измельченными орехами или украсьте ягодами.

Десерт удобно делать в глубокой посуде – можно выложить больше слоев с ягодами или фруктами, это всегда делает любое блюдо вкуснее.

Десерт может быть приготовлен в другом варианте: запарьте кипятком крупный чернослив, дайте ему постоять, затем удалите косточки и на ее место вложите часть ядра грецкого ореха. Положите послойно чернослив с печеньем или кусочками бисквита, смоченными в соке, также залейте заварным кремом. Крем можно при необходимости заменить взбитой с песком сметаной.

Взбитую сметану сверху можно посыпать тертым шоколадом.

## 134. ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ-ЖЕЛЕ С КЛУБНИКОЙ

• 250 г творога, 3 столовые ложки сахарного песка, 300 г клубники, 3 столовые ложки ликера (яичного или ванильного, если нет – коньяк), 1 стакан сливок, 1 чайная ложка (с верхом) желатина, ванилин

Замочите желатин в 2–3 столовых ложках воды на 1 час. За это время протрите творог на сите (если творог диетический, то протирать его нет необходимости). Клубнику промойте под проточной водой, просушите салфеткой и протрите на сите или миксером, добавьте песок, ликер, ванилин и все смешайте с творогом.

Набухший желатин поставьте на водяную баню и подержите до полного растворения, после чего снимите и дайте остыть.

Взбейте сливки (можно взбить сливки только 37%-ной жирности, так что добавьте в сливки сметану, после чего взбивайте). Соедините вместе желатин, взбитые сливки и творожно-клубничную массу, тщательно все смешайте и разложите в

формочки, креманки или в прозрачные низкие фужеры. Заполненные емкости поставьте на холод. Перед подачей на стол опустите формочки на несколько секунд в горячую воду (до половины высоты формочки) и опрокиньте на блюдце или тарелочку.

### 135. КРЕМ-ЖЕЛЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

• 200 г чернослива, 1/2 лимона, 1 стакан сливок, 2 столовые ложки песка, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1 чайная ложка желатина, ванилин

Приготовление любого десерта, в котором присутствует желатин, начинается с того, что замачивается желатин. Процесс набухания длится не менее часа, за это время можно успеть сделать что-то другое.

Одновременно с желатином в другой посуде залейте теплой водой мытый чернослив на 15–20 минут, после чего удалите косточки и пропустите чернослив через мясорубку вместе с орехами.

В эту массу выжмите сок и натрите цедру лимона на мелкой терке, добавьте песок, ванилин и остывший раствор желатина. Взбейте сливки и соедините с массой, осторожно смешав все вместе. Массу разложите в формочки, креманки или прозрачные фужеры. Если масса положена в формочки, перед подачей на стол опустите донышко в горячую воду на секунду и выложите крем-желе на блюдце.

### 136. НЕМЕЦКИЕ КЛЕЦКИ

• 6 яиц, цедра одного лимона, 3 столовые ложки сахарного песка, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, щепотка соли, ванилин, 1/2 плитки шоколада, 1–2 столовые ложки молока

Отделите желтки от белков в отдельную миску и положите ванилин, цедру и песок. Все разотрите до образования кремообразной массы. Миску с массой поставьте на водяную баню, продолжая растирать до появления по окружности миски четкой линии, после чего миску снимите с бани.

Взбейте белки, посолив их, в крутую пену (хорошо взбитые белки держат приданную им форму), посыпьте белки мукой, очень осторожно все смешайте, а сверху вылейте желтковый крем, после чего смешайте эти две массы, но так, чтобы белковая масса не очень перемешалась с желтковой.

Форму смажьте маслом (желательно форму с непригораемым покрытием), обсыпьте песком дно и бока. Всю массу выложите в форму в виде четырех больших клецков, посыпьте их сверху сахарной пудрой или песком, если нет пудры, форму поставьте в духовку с температурой 200 °С на 15–20 минут.

Растопите полплитки шоколада и смешайте с молоком. При подаче на стол каждую порцию клецков полейте жидким шоколадом.

### 137. ТРЮФЕЛИ

● 1 пачка какао, 1 пачка сухого молока,  $2\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка, 100 г воды, 150 г сливочного масла, ванилин

Отложите  $1\frac{1}{2}$  столовой ложки какао для обсыпки трюфелей, остальное какао и сухое молоко смешайте в миске, растерев все комочки в какао и молоке. Добавьте мягкое масло и хорошо разотрите с порошкообразной смесью, положите ванилин. Можно положить  $1\frac{1}{2}$  чайной ложки корицы – она придает трюфелям в сочетании с какао и ванилином очень приятный привкус. Если у вас есть орехи (хотя бы полстакана), измельчите их и тоже положите в массу.

В эмалированный ковшик положите песок и залейте водой, поставьте на небольшой огонь и грейте до полного растворения песка, но до кипения не доводите. Этот раствор влейте в массу и все хорошо перемешайте, чтобы масса была однородной.

Масса должна остыть и стать вязкой, мягкой (ее можно сравнить с тестом, из которого можно лепить любые формы печенья).

В отложенное какао положите 1–2 столовые ложки песка и перемешайте. Наберите чайной ложкой массу (старайтесь, чтобы все трюфели были одинаковыми), в руках делайте шарик, величиной с крупный грецкий орех, обваляйте его в какао и положите в коробку.

Заполненную коробку закройте и поставьте в холодильник. Перед подачей на стол коробку лучше вынуть, чтобы трюфели чуть-чуть "согрелись" – так они вкуснее.

Трюфели можно приготовить по другому рецепту. Они получаются также хорошо и выглядят вполне "фирменно".

● 400 г печенья, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 2 столовые ложки какао, 2 яйца, 2 столовые ложки ликера, коньяка или водки

Растопите масло и положите песок, помешав, дайте смеси остыть. Пропустите через мясорубку печенье и положите его в масло, сюда же разбейте два яйца, влейте ликер, положите какао, ванилин и все размешайте.

Чайной ложкой набирая массу, в руке сделайте шарик, величиной с грецкий орех, обваляйте в какао, смешанном с песком, или в толченых орехах. Уложите трюфели в коррек (вкладыш с гнездами) из-под конфет ассорти и поставьте в холодильник на 20–30 минут.

Если у вас в доме есть фундук, очистите его от скорлупы и прокалите в духовке (ядро должно быть целым) до золотистого цвета. Когда вы будете скатывать массу трюфеля в шарик, положите внутрь шарика ядро ореха. Шарик также обваляйте в какао или орехах. Старайтесь делать шарики одного размера.

### 138. КОНФЕТЫ ДОМАШНИЕ

• 1 пачка "Малютки" или "Малыша" (гречневого, овсяного или рисового),  
1 пачка сливочного мороженого (250 г)

В эмалированную миску насыпьте содержимое пакета детского питания и положите мягкое мороженое. Тщательно перемешайте, чтобы масса стала однородной. Заранее подготовьте для обсыпки какао с сахарным песком (1 столовая ложка какао, 2 столовые ложки песка) или измельченные орехи. Очень хорошо положить в массу 1/2 чайной ложки корицы.

Из этой массы сделайте шарики одной величины, под грецкий орех, обваляйте их в какао или орехах и выложите на блюдо или уложите в коробку с коррексом (гнездами).

Если вы обмакнете шарик в свекольный сок, заранее приготовленный из отваренной свеклы, а затем обваляйте в сахарном песке, получится почти клубничка. Форма изделия может быть любая, не обязательно только шарик – это зависит от вашей фантазии.

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>От автора</b> .....	3
<b>Кухня и инвентарь</b> .....	4
<b>Продукты для приготовления кондитерских изделий</b> .....	8
<b>Кремы</b> .....	16
<b>Печенье</b> .....	19
1. Рогалики "Иранские мутаки".....	19
2. Рогалики.....	20
3. Рогалики с лимонной начинкой.....	21
4. Печенье из тертого теста.....	22
5. Печенье из песочного теста.....	22
6. Печенье "Ттифур".....	24
7. Печенье "Миндальное".....	24
8. Печенье "Дамские пальчики".....	25
9. Печенье "Фросенька".....	25
10. Печенье с творогом.....	26
11. Печенье "Творожные шарики".....	26
12. Печенье из творога с безе.....	27
13. Печенье с творожными сырками и безе.....	28
14. Печенье "Сладкая колбаса".....	28
15. Печенье "Восточная сладость".....	29
16. Печенье лимонное или апельсиновое.....	29
17. Печенье из майонеза.....	30
18. Печенье из слоеного теста.....	30
19. Печенье соленое, сырное.....	31
20. Печенье "Цыганские резы".....	31
21. Печенье "Улей".....	32
22. Печенье "Цыганка".....	34
23. Печенье "Када".....	34
24. Печенье "Песочные язычки".....	35
25. Печенье "Ореховое".....	35
26. Печенье из овсяных хлопьев.....	36
<b>Пирожные</b> .....	37
27. Пирожное "Эклер".....	37
28. Пирожное "Картошка".....	40
29. Пирожное "Ореховое".....	41
30. Пирожное с клубникой.....	41
31. Пирожное "Пестрое".....	42
32. Пирожное "Домик".....	43
33. Пирожное слоеное "Берлинское".....	45
34. Пирожное бисквитное.....	46
35. Пирожное "Корзиночка".....	47
36. Пирожное песочное с безе.....	49
37. Пирожное "Безе".....	50

<b>Сладкие пироги</b> .....	51
38. Пирог из тертого теста с начинкой.....	51
39. Пирог из песочного теста на сметане.....	52
40. Пирог "Восточный".....	52
41. Пирог "Пахлава".....	53
42. Кекс.....	54
43. Пирог медовый.....	54
44. Пирог из черствого хлеба с яблоками "Шарлотка".....	55
45. Пирог яблочный.....	55
46. Пирог с яблоками по-словацки.....	56
47. Пирог с яблоками по-немецки.....	56
48. Яблоки в слоеном тесте, рулет с вишнями и сливы в тесте.....	57
49. Пирог с ягодами.....	59
50. Пирог под "стеклом".....	59
51. Пирог "Летний".....	61
52. Пирог "Лимонный".....	61
53. Пирог "Ореховый".....	62
54. Пирог из полуфабриката песочного торта с творогом.....	62
55. Пирог из дрожжевого теста.....	63
56. Рулет из дрожжевого "венского" теста с маком, яблоками и другой начинкой.....	65
57. Булочки из дрожжевого теста.....	67
58. Пирожки из дрожжевого теста с вишнями.....	67
59. Слоеное дрожжевое тесто.....	68
<b>Пироги к обеду</b> .....	70
60. Пирог "Кулебяка скорая с разной начинкой".....	70
61. Пирожки к обеду.....	73
62. Пирог из дрожжевого теста с разной начинкой.....	74
63. Пирог с сыром "Хачапури".....	74
64. Пирог "Пицца".....	75
65. Тартинки из слоеного теста.....	76
66. Пирожки из слоеного теста.....	78
67. Корзиночка закусочная с разной начинкой.....	78
<b>Торты</b> .....	80
68. Торт "Наполеон".....	80
69. Торт "Бисквитный".....	84
70. Торт из бисквита на сметане с лимонным кремом.....	86
71. Торт "Мечта".....	87
72. Торт "Ореховый".....	88
73. Торт "Королевский".....	89
74. Торт "Микадо".....	89
75. Торт "Победа".....	90
76. Торт "Шоколадный".....	91
77. Торт "Двухцветный".....	92
78. Торт "Живоглот".....	93
79. Торт "Птифузный".....	93
80. Торт "Творожный".....	94
81. Торт "Экстра".....	95
82. Торт "Прага".....	96
83. Торт "Микадо многослойный".....	96

84. Торт "Фруктовый".....	97
85. Торт "Миндально-шоколадный".....	98
86. Торт с клубникой.....	99
87. Торт из двух коржей.....	100
88. Торт "Орехово-медовый".....	101
89. Торт "Медовый" I.....	101
90. Торт "Медовый" II.....	102
91. Торт "Медовый" III.....	102
92. Торт "Медовый" одесский.....	103
93. Торт "Медовый" с фруктово-сметанным кремом.....	104
94. Торт с медом и кремом на манной каше.....	104
95. Торт "Маковый".....	105
96. Торт "Отелло".....	106
97. Торт "Бакинский".....	106
98. Торт "Наташа".....	108
99. Торт "Муравейник".....	108
100. Торт "Орехово-шоколадный".....	109
101. Торт "Аленушка".....	110
102. Торт "Диетический".....	110
103. Торт с орехами.....	111
104. Торт из слоеного теста.....	112
105. Торт со сметанным кремом.....	113
106. Торт "Сказка".....	114
107. Торт "Вафельный".....	114
108. Торт "Птичье молоко".....	115
109. Торт "Безе".....	117
110. Торт "Пестрый".....	117
111. Торт "Праздничный".....	119
112. Торт "Кудряшки".....	119
113. Торт "Сухарный".....	120
114. Торт "Холдсний".....	121
115. Торт "Холодный" шоколадный.....	121
116. Торт из овсяного печенья.....	122
117. Торт "Зефир".....	122
118. Торт из готового печенья с творогом.....	123
119. Торт "Безе с клубникой".....	124
120. Торт "Парадный".....	125
121. Торт "Мокко".....	126
<b>Десерты</b> .....	127
122. Творожное желе.....	127
123. Желе из трех разных слоев.....	128
124. Рисовая каша с фруктами и заварным кремом.....	129
125. Плов фруктовый.....	130
126. Мусс с заварным кремом.....	131
127. Десерт из творога по-эстонски.....	132
128. Парфе из малины.....	132
129. Взбитый творог под "стеклом".....	133
130. Печеное яблоко с начинкой и заварным кремом.....	134
131. Фрукты с баварским кремом.....	135
132. Вишневое желе с печеньем и кремом.....	136
133. Бисквит с абрикосами и заварным кремом.....	136
134. Творожный крем-желе с клубникой.....	137



135. Крем-желе из чернослива .....	138
136. Немецкие клецки .....	138
137. Трюфели .....	139
138. Конфеты домашние .....	140

Издание для досуга

**Разумная Ирина Яковлевна**

## **РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО КОНДИТЕРА**

Художник **Д. Н. Бочаров**

Художественный редактор **В. А. Чуракова**

Технический редактор **Н. Н. Зиновьева**

Корректор **Л. Г. Гладышева**

ИБ № 7510

Сдано в набор 03.06.92. Подписано в печать 05.11.92, Формат 60×90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>  
Бумага кн.-журн. Гарнитура Тиде. Печать офсетная. Усл. печ. л. 9,0.  
Усл. кр.-отт. 9,5. Уч. изд. 9,38. Изд. № 115. Тираж 50000 экз. Заказ 8.  
"С" № 010

Ордена Трудового Красного Знамени издательство "Колос", 107807,  
ГСП-6, Москва, Б-78, ул. Садовая-Спаская, 18

Набрано на наборно-печатающей машине в издательстве «Колос».  
Ярославский полиграфкомбинат Министерства печати и информа-  
ции Российской Федерации, 150049, Ярославль, ул. Свободы, 97

# РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО КОНДИТЕРА

У любой женщины есть желание порадовать своих близких чем-то вкусненьким, но беготня по магазинам в слабой надежде достать что-нибудь подходящее отнимает столько времени и сил! Так не лучше ли потратить их на создание домашнего шедевра, а потом пригласить друзей на чашку чая и устроить себе маленький праздник назло всем трудностям нашей нелегкой жизни...

Воспользуйтесь же рецептами этой книги – и успех обеспечен!

