

50 РЕЦЕПТОВ

Домашнее печенье и пироги

Сладкие лакомства для детей и взрослых

Самые вкусные блюда для будней и праздников



Издательство «Внешсигма»

50 РЕЦЕПТОВ

Домашнее печенье и пироги

Самые вкусные блюда
для будней и праздников

Пицца со шпинатом и козьей брынзой

Рецепт для
микроволновой печи

На 4 порции
В одной порции 595 ккал

Тесто

200 г муки
соль
10 г свежих дрожжей
1/8 л теплой воды
1 ст. ложка оливкового
масла

Начинка

500 г молодых листьев
шпината
соль
200 г козьей брынзы сред-
ней зрелости
1 головка сыра моццарелла
(150 г)
1 рубленая луковица-шалот
1 рубленый зубчик чеснока
3 ст. ложки рубленых ядер
грецких орехов
2 ст. ложки масла из грецких
орехов
2 ст. ложки оливкового
масла

Кроме того

растительное масло для
смазывания противня

1. Муку и соль всы-
пать в кастрюлю, в се-
редине сделать углуб-
ление и раскрошить в
него дрожжи. Налить
немного теплой воды,
перемешать, накрыть
тесто полотенцем и
поставить в теплое ме-
сто на расстойку на 15
минут. Налить расти-
тельное масло и остав-
шуюся часть воды и
вымесить плотное тес-



В закуску добавить 1 ст.
ложку оливкового масла.



Сырную массу равномерно
распределить на тесте
со шпинатом.

то. Взбивать его до тех
пор, пока оно не стан-
ет отставать от дни-
ща кастрюли.

Закрыть крышкой и
поставить подойти в
теплое место на пол-
часа.

2. В это время пере-
брать и хорошо вы-
мыть шпинат. Влаж-
ный шпинат положить
в достаточно большую
форму для микровол-
новой печи, посолить,
закрыть крышкой и
печь в течение 2–3 ми-
нут при 600 Ватт. От-
кинуть на дуршлаг и
остудить.

3. Раскрошить козью
брынзу. Сыр моцца-
релла нарезать ма-
ленькими кубиками,
брынзу и сыр переме-
шать.

4. Комбинированную
микроволновую печь
нагреть до 220°C.

5. Тесто для пиццы
раскатать в прямо-
угольный пласт раз-
мером 35 x 30 см и вы-
ложить им смазанный
растительным мас-
лом противень. На тес-
то выложить листья
шпината, посыпать
кубиками лукашалот
и чеснока, сыром и
рублеными грецкими
орехами. Сбрызнуть
его растительным мас-
лом и печь до готовно-
сти в течение 13–15
минут при 180 Ватт и
220°C (с вентиляцией –
при 200°C).

Пиццу сразу же раз-
резать на порции и по-
дать к столу.

Совет Чем острее
козья брынза, тем пи-
кантнее будет пицца. Ес-
ли вы хотите сделать
пиццу менее острой,
возьмите козий творож-
ный сыр с зеленью или
без нее.

Нежный пирог с белыми грибами

Рецепт подходит также для микроволновой печи

На 6—8 порций
В одной порции 515 ккал

Тесто

200 г муки
соль
100 г сильно охлажденного сливочного масла
2—3 ст. ложки очень холодной воды

Начинка

500 г свежих белых грибов
80 г сливочного масла
2 рубленые маленькие луковичы-шалот
20 г муки
1/8 л сливок
1/8 л молока
соль
черный свежемолотый перец
2 ст. ложки рубленой столовой зелени (петрушка, кервель, эстрагон, базилик)
2 яйца

Кроме того

мука для раскатывания теста
жир для смазывания формы
1 яичный желток для смазывания поверхности теста

1. Муку и соль насыпать горкой на разделочную доску, добавить нарезанное маленькими кусочками сливочное масло и все порубить широким ножом. Добавить немного сильно охлажденной воды и быстро вымесить однородное тесто. Завер-



Посыпать муку кусочками сливочного масла и порубить смесь широким ножом.

нуть его в пленку и поставить на полчаса в холодное место.

2. Почистить белые грибы, при необходимости вымыть и нарезать очень тонкими ломтиками. В большую форму для микроволновой печи положить 30 г сливочного масла вместе с порезанным кубиками луком-шалот и обжарить до прозрачности в течение 20—30 минут при 600 Ватт. Добавить грибы и, не накрывая крышкой, печь в течение 6—8 минут при 600 Ватт, время от времени помешивая.

3. Оставшуюся часть сливочного масла растопить в течение 1 минуты при 600 Ватт, затем добавить муку и довести до кипения в течение 1 минуты при 600 Ватт. Полить сливками и молоком, все хорошо переме-

шать и варить в течение 3—4 минут при 600 Ватт. Хорошо перемешать венчиком, обильно приправить солью, перцем и столовой зеленью.

4. Микроволновую печь нагреть до 200°C.

5. Чуть остуженные грибы и яичный желток перемешать с соусом бешамель. Белки взбить в густую пену и осторожно перемешать с соусом.

6. На посыпанной мукой разделочной доске раскатать тесто в лепешку диаметром 28 см. Выложить тестом днище и края смазанной жиром формы диаметром 24 см. Многократно наколоть тесто вилкой. Положить на него грибную массу и промазать поверхность растертыми желтками. Печь в течение 15—18 минут при 180 Ватт и 200°C (с вентиляцией — при 180°C). Перед разрезанием дать постоять пирогу 10 минут.



Китайский овощной пирог

Рецепт подходит также
для микроволновой печи

На 4 порции

В одной порции 515 ккал

200 г мороженого слоеного
теста

Начинка

300 г мороженных китайских
овощей

3 яйца

200 г сливок

20 мл рисового вина или
сухого хереса (фино)

1 ст. ложка соевого соуса

1 рубленый зубчик чеснока
молотый имбирь на кончике
ножа

1/2 ч. ложки карри

соль

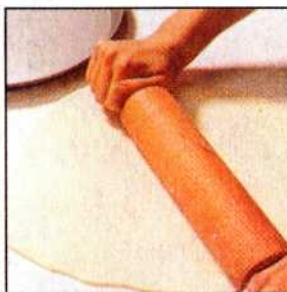
черный свежемолотый
перец

Кроме того

2 ст. ложки кунжутных семян
для посыпки



Пласты слоеного теста
разложить на противне и
разморозить в микровол-
новой печи.



Слоеное тесто раскатать
в круглый пласт.



Посыпать начинку пирога
кунжутом.

хересом и соевым со-
усом. Приправить чес-
ноком, имбирем, кар-
ри, солью и перцем.
Полить овощи этой
подливой и посыпать
кунжутом.

6. Печь в течение 18—
20 минут при 360
Ватт и 200°C (с венти-
ляцией — при 180°C).
Перед разрезанием
дать ему постоять 5—
10 минут.

Совет Овощи
размораживайте и
готовьте в то время,
когда печется тесто.
Вместе с бокалом хере-
са этот пирог будет
прекрасной закуской на
6—8 человек.

1. Пласты слоеного те-
ста положить рядом в
микроволновую печь
и размораживать в те-
чение 2—3 минут при
180 Ватт.

2. Микроволновую
печь нагреть до 200°C.

3. Пласты теста смочить небольшим ко-
личеством воды, уло-
жить друг на друга
и раскатать в лепеш-
ку диаметром 24 см.
Днище и края ле-
пешки смочить хо-
лодной водой и выло-
жить тестом форму
для пая диаметром
20 см.

4. Мороженные овощи
разложить ровным
слоем на тесте.

5. Яйца взбить и пере-
мешать со сливками,
рисовым вином или



Питта с начинкой

Рецепт подходит также для микроволновой печи

На 4 порции

В одной порции 515 ккал

Тесто

250 г муки

соль

10 г свежих дрожжей

около 1/8 л теплого молока

1 щепотка сахара

1 маленькое яйцо

Начинка

4 мясистых помидора

2 свежих стручка переперони

1 большая рубленая

репчатая луковица

2 ст. ложки рубленой зелени

петрушки

250 г рубленой ягнатины

соль

черный свежемолотый

перец

1/2 ч. ложки листов

тимьяна (без стеблей)

50 г тертого твердого сыра

(грюер или эмменталь)

Кроме того

мука для раскатывания

теста

4 ст. ложки оливкового

масла

1/2 ч. ложки нежно-сладкой

паприки

1. В кастрюлю всыпать муку, соль, посередине сделать углубление и раскрошить в него дрожжи. Перемешать с небольшим количеством молока, посыпать сахаром и, закрыв крышкой, поставить на 15 минут в теплое место на расстойку. Затем добавить яйцо и оставшуюся часть

молока. Вымесить однородное тесто и взбивать до тех пор, пока оно не станет отставать от дна кастрюли. Накрыть полотенцем и поставить на полчаса на расстойку в теплое место.

2. Помидоры надрезать сверху крест-накрест, влажными положить на тарелку, накрыть крышкой и печь в микроволновой печи в течение 3—4 минут при 600 Ватт. Быстро опустить в холодную воду и снять кожицу. Вырезать место прикрепления плодоножки, удалить семена и нарезать мякоть кусочками. Вымыть сладкий перец и, вырезав место прикрепления плодоножки, нарезать полосками.

3. Помидоры, перец, лук и петрушку перемешать с рубленым мясом, приправить солью, перцем и тимьяном, а затем перемешать с сыром.

4. Микроволновую печь разогреть до 200°C.

5. Тесто разделить на 4 порции и раскатать их в лепешки диаметром около 18 см на посыпанной мукой рабочей поверхности. Посередине каждой лепешки положить четверть начинки. Лепешки сложить в форме полуме-



На половину лепешек намазать начинку, накрыть ее другой половиной сверху и сильно обжать пальцами края пирожков.

сяца, края крепко обжать пальцами, а поверхность смазать смесью из растительного масла и молотой паприки. Положить на смазанный жиром противень и печь в течение 13—14 минут при 360 Ватт и 220°C (с вентиляцией — при 200°C) до золотисто-коричневого цвета. Подать питту к столу в горячем виде.

Пирог с садовой капустой и семечками подсолнечника

*Рецепт подходит также
для микроволновой печи*

*На 4–6 порций
В одной порции (из расчета на
4 порции) 865 ккал*

Тесто

250 г пшеничной муки
1 щепотка соли
10 г дрожжей
около 1/8 л теплой воды
2 ст. ложки растительного
масла

Начинка

1 маленькая головка садовой
капусты (750 г)
1/8 л белого вина
1 ст. ложка неострой
молотой карри
кайеннский перец на
кончике ножа
соль
черный свежемолотый
перец
100 г тертого сыра
эмменталь
200 г сливок
3 яйца

Кроме того

жир для смазывания противня
100 г семечек подсолнечника

1. В кастрюлю всыпать муку, соль, посередине сделать углубление, раскрошить в него дрожжи и, добавив воды, несильно перемешать. Закрывать крышкой и поставить примерно на 10 минут в теплое место на расстойку.



*Садовую капусту
нарезать тонкими полос-
ками в кухонном ком-
байне.*

Добавить растительное масло и вымесить однородное тесто. Взбивать его до тех пор, пока оно не начнет отставать от дна кастрюли. Еще раз закрыть крышкой и поставить расстойку в теплое место примерно на полчаса.

2. В это время у головки садовой капусты удалить внешние листья, головку разрезать на четыре части и вырезать стебель.

3. Овощи нарезать тонкими полосками, положить в кастрюлю, полить вином и посыпать пряностями. Все перемешать, закрыть крышкой и дать настояться, пока подходит тесто.

4. Добавить сыр, сливки, затем поочередно яйца и, все тщательно перемешать.

5. Разогреть микроволновую печь до 200°C.

6. Дрожжевое тесто раскатать в пласт размером 35 x 30 см. Дно и края смазанного жиром противня выложить тестом. Начинку разложить ровным слоем на тесте и посыпать толстым слоем семечек.

7. Печь пирог в течение 18–20 минут при 360 Ватт и 200°C (с вентиляцией – при 180°C) до золотисто-коричневого цвета.







“Жалюз” с начинкой

*На 15 порций
В одной порции 150 ккал*

75 г малинового
конфитюра
1/2 ч. ложки корицы
1/4 ч. ложки молотой
гвоздики
500 г замороженного
слоеного теста
50 г сахара

1. Хорошо перемешать конфитюр с корицей и гвоздикой. Разогреть духовку до 180°C.

2. Размороженное слоеное тесто раскатать в прямоугольный пласт длиной 32 см и толщиной 3 мм, затем сложить пополам, чтобы длина стороны была 16 см. Верхнюю половину теста сложить сначала на одну треть вниз, затем на одну треть вверх. Перевернуть тесто и сложить другую часть теста, как первую (гармошкой). Острым ножом нарезать его кусками толщиной 1 см.

3. Выложить противень пергаментной бумагой. Выложить на него кусочки теста на расстоянии минимум 3 см друг от друга. Посыпать их сахаром и выпекать в средней части духовки около 15–20 минут при температуре 180°C до золотисто-коричневого цвета.

4. Вынуть пирожные из духовки, снять с противня и остудить на решетке.

5. Половинки пирожных густо смазать посередине нижней стороны конфитюром. Другое пирожное сложить с первым посыпанной сахаром стороной внутрь крест-накрест.



Ореховое печенье с начинкой

На 30 штук
В одном печенье 150 ккал

Тесто

150 г сливочного масла
75 г сахара
1 яйцо
80 г молотых грецких орехов
250 г пшеничной муки
1 щепотка соли

Начинка

50 г сливочного масла
50 г сахара
40 г молотых грецких орехов
75 г абрикосового конфитюра
1 ст. ложка рома
30 половинок грецких орехов

1. Сливочное масло, сахар, взболтанное яйцо, муку и соль быстро замесить в крутое тесто и поставить на 1 час на холод.

2. Нагреть сливочное масло и смешать его с сахаром, грецкими орехами, конфитюром и ромом.

3. Раскатать тесто толщиной 1/2 см. Вырезать из него выемкой круглое печенье диаметром 4,5 см и выпекать его в средней части духовки 15 минут при температуре 180°C. Остудить на решетке.

4. Нижнюю сторону печенья промазать начинкой. Соединить по 2 штуки вместе и небольшим количест-

вом начинки прикрепить половинки грецких орехов. Высушить на решетке. Хранить печенье в жестяных банках.

Совет Это печенье можно приготовить и из муки грубого помола или спелты.

Ореховый пирог

На 12 порций
В одной порции 275 ккал

125 г размягченного масла
125 г сахара
2 яйца
1 щепотка соли
250 г муки
2 ч. ложки пекарского порошка
8 ст. ложек молока
100 г молотого фундука
2 ст. ложки какао-порошка
2 ст. ложки сахарной пудры

1. Разогреть духовку до 200°C.

2. Взбить сливочное масло в пену, постепенно порциями всыпать сахар. Вбить яйца, добавить щепотку соли и все хорошо перемешать.

3. Муку смешать с пекарским порошком, попеременно с молоком порциями ввести ее в приготовленную массу. В конце добавить молотый фундук.

4. Смазать жиром разъемную форму диаметром 24 см, выложить в нее тесто, пригладить поверхность и выпекать в средней части духовки 30 минут.

5. Перед подачей на стол посыпать пирог сахарной пудрой и какао-порошком. Можно обмазать пирог глазурью из сахара и шоколада. Вместе с пирогом можно подать взбитые ванильные сливки. Для этого 200 г сливок взбить в густую пену и добавить в них проваренную мякоть 2 стручков ванили и сахар (по вкусу).

Совет Если разрезать пирог на 2 коржа, их можно промазать кремом, однако это займет больше времени.

Фигурное печенье с шоколадом

Примерно на 20 штук
В одном печенье 135 ккал

Тесто

100 г сливочного масла
100 г сахара
1 яйцо
100 г пшеничной муки
100 г крахмала
2 ст. ложки молока
30 г очищенного от кожицы
молотого миндаля
100 г абрикосового
конфитюра

Глазурь

50 г нежно-горького
шоколада
1 ч. ложка сливочного масла

1. Сливочное масло растереть добела. Добавить сахар и взбитое яйцо. Муку и крахмал просеять в эту массу и смешать с постепенно добавляемым молоком. Добавить в тесто миндаль и поставить на 1 час на холод.

2. Тесто выложить в кондитерский мешочек с большим зубчатым отверстием. Отсадить печенье в форме полукругов на смазанный сливочным маслом или выложенный пергаментной бумагой противень. (Оставлять между печеньем достаточно места, так как оно подходит при выпекании.) Выпекать в средней части духовки 15 минут при темпе-



По два печенья смазать
конфитюром и соединить.



Концы печенья обмакнуть
в жидкий шоколад.



Дать шоколадной глазури
хорошо подсохнуть, иначе
печенье склеится друг с
другом.

ратуре 170°C до светлого желтого цвета. Снять с противня и остудить на решетке.

3. Гладкую сторону печенья смазать конфитюром и соединить по 2 штуки вместе. Выложить на доску и дать подсохнуть.

4. Наломать шоколад кусочками и с 1 ст. ложкой воды растопить на водяной бане.

5. Добавить сливочное масло, растопить его в теплом шоколаде и все хорошо перемешать.

6. Смазать оба конца печенья этой глазурью или обмакнуть их в нее.

Обсушить печенье на пленке.

Совет Миндаль очистится легче, если его ошпарить кипятком. Тогда кожица легко снимется.

Лимонный пирог

На 12 порций
В одной порции 210 ккал

Тесто

125 г просеянной муки грубого помола
50 г молотого миндаля
40 г фруктозы
1 яйцо
100 г сливочного масла

Начинка

40 г сливочного масла
40 г фруктозы
2 яйца
сок 3 лимонов
тертая цедра 2 лимонов

Кроме того

мука для раскатывания теста
жир для смазывания формы

1. Просеять муку на доску и смешать с фруктозой и миндалем. В середине сделать углубление, разбить в него яйцо и разложить по краям охлажденное, нарезанное кусочками сливочное масло. Порубить все широким ножом, затем быстро замесить руками однородное тесто. Завернуть в пленку и поставить на 1 час на холод.

2. Раскатать песочное тесто на посыпанной мукой доске в круглый пласт диаметром 26 см. Смазать жиром разъемную форму диаметром 24 см, выложить в нее пласт теста так, чтобы оно образовывало бортик



Мешать крем, пока он не начнет загустевать и не образуются "пузыри".



Для украшения ломтики лимона бланшируют или засахаривают.

высотой 1 см. Несколько раз наколоть тесто вилкой. Форму с тестом еще раз поставить на холод на 30 минут.

3. Разогреть духовку до 200°C.

4. Поставить разъемную форму в среднюю часть духовки и выпекать тесто около 10 минут до золотисто-коричневого цвета. Немного остудить в форме.

5. Для начинки растопить на слабом огне

сливочное масло и, постоянно помешивая, добавить в него остальные ингредиенты. Мешать, пока крем не начнет загустевать и не станут образовываться "пузыри", но не взбивать его в пену.

6. Вынуть корж из формы и смазать кремом. Подавать пирог хорошо охлажденным. По желанию пирог можно украсить бланшированными или засахаренными ломтиками лимона.

Совет Этот пирог можно приготовить используя апельсиновый сок и апельсиновую цедру.

Апельсиновое печенье с грецкими орехами

На 30 штук
В одном печенье 220 ккал

Тесто

200 г просеянной муки
грубого помола
200 г овсяных хлопьев
50 г фруктозы
2 яйца
250 г сливочного масла
или маргарина

Начинка

150 г апельсинового джема
80 мл апельсинового ликера
"Гран Марни"
125 г сливочного масла
40 мл сливок
200 г рубленых грецких
орехов

Кроме того

жир для смазывания
формы

1. Для теста просеять на доску муку грубого помола, смешать с фруктозой и овсяными хлопьями и сделать в середине углубление. В него разбить яйца и разложить по краям охлажденное, нарезанное кусочками сливочное масло. Порубить все широким ножом, затем быстро замесить руками однородное тесто. Завернуть в пленку и поставить на 1 час на холод.

2. Разогреть духовку до 200°C.

3. Раскатать песочное тесто на посыпанной мукой доске в прямо-



Все ингредиенты замесить в эластичное тесто и поставить его на 1 час на холод.



Масло, сливки, ликер и рубленые грецкие орехи нагреть, постоянно помешивая.



Ореховую массу равномерно распределить поверх коржа.

угольный пласт и положить его на смазанный жиром противень.

4. Разогреть на слабом огне, постоянно помешивая, апельсиновый джем с половиной ликера и смазать им корж.

5. Постоянно помешивая, разогреть в кастрюле сливочное масло, сливки и остаток ликера и, продолжая мешать, добавить в эту массу орехи. Сразу же выложить ореховую массу равномерным слоем поверх слоя джема. Выпекать в средней части духовки 15–20 минут.

6. Испеченный корж после остывания нарезать на квадраты со стороной 5 см, затем квадраты разрезать по диагонали так, чтобы получились треугольники. Острые углы этих треугольников можно обмакнуть в растопленный шоколад.

Творожный пирог с вишней

На 12 порций
В одной порции 175 ккал

Тесто

2 яичных белка и желтка
2 ст. ложки воды
80 г сахара
30 г крахмала
1/2 ч. ложки пекарского порошка
50 г пшеничной муки

Начинка

500 г вишни
6 листиков белого желатина
500 г нежирного творога
подсластитель по вкусу
2 яичных белка
20 г сахара
125 г сливок

Кроме того

сахарная пудра
для посыпки



Творожно-сливочный крем выложить равномерно поверх вишни.



Поверх разглаженного слоя начинки положить второй бисквитный корж.

1. Разогреть духовку до 200°C.

2. Белки взбить с водой в густую пену, постепенно всыпать сахар. Продолжать взбивать до тех пор, пока масса не станет разрезаться ножом и не приобретет характерный блеск. Затем осторожно добавить во взбитые белки желтки и смешанную с крахмалом и пекарским порошком муку.

3. Наполнить бисквитным тестом выложенную пергаментной бумагой разъемную форму диаметром 24 см, пригладить по-

верхность и выпекать в средней части духовки около 25 минут. Вынуть бисквит из формы и остудить его на решетке.

4. Для начинки вымыть вишню и удалить косточки. Желатин замочить в холодной воде. Положить творог в миску, добавить подсластитель и мешать до тех пор, пока масса не станет однородной. Слабо отжатый желатин нагревать на слабом ог-

не до полного растворения и смешать с творожной массой.

5. Белки взбить в густую пену, постепенно всыпать сахар. В другой миске взбить сливки, обе эти массы осторожно соединить с творожной начинкой.

6. Разрезать бисквит на два коржа и один корж положить в разъемную форму. Поверх него разложить вишню, на нее выложить творожную начинку. Пригладить поверхность и накрыть вторым коржом. Поставить застывать примерно на 3 часа в холодильник.

7. Вынуть торт из формы, посыпать сахарной пудрой и подавать хорошо охлажденным. Если вы используете консервированную вишню, нужно прежде дать стечь соку. Вместо вишни на корж можно выложить персики или абрикосы.





Яблочный пирог

На 12 порций
В одной порции 105 ккал

250 г готового
замороженного
слоеного теста
жир для смазывания
формы
2–3 спелых яблока (400 г)
сок 1/2 лимона
2 ст. ложки абрикосового
конфитюра

1. Разогреть духовку до 200°C.
2. Немного раскатать слоеное тесто. Смазать жиром разъемную форму диаметром 24 см, выложить в нее слоеное тесто, вытягивая бортик до 3 см.
3. Яблоки вымыть, разделить на 4 части, удалить сердцевины и нарезать очень тонкими ломтиками. Сразу сбрызнуть их лимонным соком и равномерно уложить поверх теста.
4. Выпекать в средней части духовки 25 минут.
5. Нагреть абрикосовый конфитюр и смазать им еще теплый пирог. Яблочный пирог наиболее вкусен теплым. Подавать со взбитыми сливками. Вместо абрикосового конфитюра яблочный пирог можно посыпать смесью сахара и корицы.

Апельсиновый пирог

На 12 порций
В одной порции 360 ккал

250 г сливочного масла или
маргарина
250 г сахара
4 яйца
1 щепотка соли
тертая цедра от 2 апельсинов и 1 лимона
по 2 ст. ложки апельсинового и лимонного сока
3 ст. ложки апельсинового ликера
150 г муки, смешанной с
50 г крахмала и 1 щепоткой пекарского порошка
100 г молотого миндаля
125 г нарезанных маленькими кубиками апельсиновых цукатов
абрикосовый мармелад
глазированные вишни
засахаренный дудник
взбитые сливки для украшения

1. Сливочное масло, сахар, яйца и соль растереть в пену. Добавить цедру и сок апельсинов и лимонов, апельсиновый ликер, поочередно добавлять мучную смесь, миндаль, цукаты. Переложить в смазанную жиром форму, испечь в течение 45–50 минут при температуре 200°C.
2. Охлажденный пирог намазать тонким слоем абрикосового мармелада, украсить глазированными фруктами. При желании украсить сливками.

Грушевый пирог с миндальной заливкой

На 12 порций
В одной порции 180 ккал

3 груши (около 500 г)
1/5 л воды
1 ст. ложка лимонного сока
125 г сметаны крем-фреш
3 яичных желтка
3 ст. ложки сахара
3 ст. ложки молотого миндаля
1 ч. ложка корицы
жир для смазывания формы
300 г готового охлажденного дрожжевого теста

1. Груши очистить от кожуры, разделить на 4 части, удалить сердцевину и нарезать четвертинки узкой соломкой.
2. Вскипятить воду с лимонным соком и томить в ней кусочки груш 2 минуты. Слить сироп и дать грушам стечь.
3. Разогреть духовку до 200°C.
4. Для заливки взбить крем-фреш с желтками, сахаром, миндалем и корицей.
5. Смазать жиром разъемную форму диаметром 26 см. Дрожжевое тесто немного раскатать и руками равномерно вдавить в форму, вытягивая бортик высотой 3 см.
6. Выложить ломтики груши в форме венка поверх теста, потом

вылить заливку и выпекать грушевый пирог в средней части духовки 25 минут.

Совет Этот пирог вкусен и теплым, если подать его на десерт со взбитыми сливками.

Абрикосовый пирог со сметанной заливкой

На 12 порций
В одной порции 160 ккал

250 г готового охлажденного песочного теста
жир для смазывания формы
2 яичных белка и желтка
50 г сахара
4 ст. ложки сметаны
1 ст. ложка рома
500 г половинок абрикосов (консервированных)

1. Разогреть духовку до 180°C.
2. Смазать жиром разъемную форму диаметром 26 см, выложить в нее песочное тесто, вытягивая бортик. Несколько раз наколоть тесто вилкой и выпекать его в средней части духовки 15 минут до полуготовности.
3. В это время взбить в пену желтки с сахаром, понемногу добавляя к ним сметану и

ром. Взбить белки в густую пену и осторожно соединить с желтковой массой.

4. Дать абрикосам стечь на сите. Вынуть наполовину готовый корж из духовки, выложить половинками абрикосов и залить сметанной смесью.
5. Выпекать при той же температуре еще 20–25 минут. Вместо абрикосов можно использовать другие фрукты или ягоды. Перед подачей на стол пирог можно украсить несколькими листочками свежей мяты или лимонной мелиссы.





Малиновый пирог с миндальным безе

На 12 порций
В одной порции 155 ккал

250 охлажденного
песочного теста
жир для смазывания
формы
2 ст. ложки малинового
конфитюра
1 ст. ложка рома
300 г свежей малины
3 яичных белка
4 ст. ложки сахара
2 ст. ложки молотого миндаля
сахарная пудра для посыпки

1. Разогреть духовку до 180°C.
2. Смазать жиром разъемную форму диаметром 26 см и выложить в нее тесто, вытягивая вверх бортик. Несколько раз наколоть корж вилкой. Выпекать до полуготовности в средней части духовки 15 минут.
3. В это время смешать в миске малиновый конфитюр и ром.
4. Вымыть малину и откинуть ее на сито.
5. Для безе взбить белки с сахаром в густую пену, добавить в эту пенистую массу молотый миндаль.
6. Смазать выпеченный корж смесью рома с конфитюром, сверху выложить малину. Затем выложить массу безе и посыпать все сахарной пудрой. Выпекать еще 5 минут

при температуре 220°C до золотисто-желтого цвета.

Совет Этот пирог можно подать на десерт.

Маковые уголки

На 12 порций
В одной порции 180 ккал

500 г готового охлажденно-
го слоеного теста
мука для раскатывания
теста
1 яичный белок и желток
250 г маковой начинки
(готовой)

1. Разогреть духовку до 200°C.
2. Слегка раскатать слоеное тесто на посыпанной мукой поверхности и вырезать из него 16 одинаковых квадратов со стороной 7 см. Края теста слегка смазать белком.
3. Чайной ложкой выложить начинку небольшой горкой на квадраты и сложить последние по диагонали. Края защепить пальцами. Поверхность треугольников промазать слегка взбитым желтком.
4. Ополоснуть противень холодной водой и выложить на него маковые треугольники. Выпекать в сред-

ней части духовки в течение 12 минут. Вместо мака в качестве начинки можно использовать яично-творожную смесь. В эту начинку можно положить пропитанную ромом сабзу (изюм).

Совет Так как маковые уголки удобно есть руками, они прекрасно подойдут для пикника или вечеринки.

Абрикосовый пирог с семенами подсолнечника

На 12 порций
В одной порции 120 ккал

750 г абрикосов
3 яичных белка и желтка
60 г сахара
сок и тертая цедра
1 лимона
1 пакетик порошка
для приготовления
ванильного пудинга
50 г молотых сухарей
1 ч. ложка пекарского
порошка
50 г пшеничной муки
30 г семян подсолнечника

1. Разогреть духовку до 200°C. Абрикосы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки.

2. Взбить белки в густую пену и постепенно добавлять к ним сахар, лимонный сок и цедру и взбивать, пока масса не станет разрезаться ножом и не приобретет характерный блеск.

3. Добавить к белкам желтки и смешанный с мукой, сухарями и пекарским порошком порошок для приготовления пудинга.

4. Наполнить этим тестом выложенную пергаментной бумагой разъемную форму диаметром 26 см, сверху разложить подсушенные абрикосы срезом вниз. Посы-



Особенно вкусен этот пирог с ароматными свежими абрикосами.



Взбивать белки, пока масса не станет разрезаться ножом и не приобретет блеск.



Во взбитые белки добавить остальные ингредиенты для приготовления коржа.



Перед выпеканием разложить на корже абрикосы и посыпать семенами подсолнечника.

пать семенами подсолнечника.

5. Выпекать в средней части духовки 30–35 минут.

6. Вынуть пирог из формы и остудить на решетке.

Совет Для взбивания белков важно, чтобы миска была полностью очищена от жира.



Пирог с апельсинами и маракуйей

На 12 порций
В одной порции 190 ккал

Тесто

80 г сливочного масла
или маргарина
50 г сахара
3 яичных белка и желтка
тертая цедра и сок
1/2 апельсина
1 ст. ложка белого рома
80 г пшеничной муки
80 г молотых сухарей
1 ч. ложка пекарского
порошка

Кроме того

жир для смазывания
формы
5 плодов маракуйи
подсластитель по вкусу
2 апельсина
25 г молотых фисташек
для посыпки

1. Разогреть духовку до 180°C.
2. Размягченное масло растереть с сахаром до консистенции крема. Продолжая растирать, постепенно добавлять желтки, апельсиновые сок и цедру, а также ром. Смешать муку с пекарским порошком и молотыми сухарями и добавить их в тесто. В другой миске взбить белки в густую пену и осторожно соединить с тестом.
3. Выложить тесто в смазанную жиром или выложенную пергаментной бумагой



Протереть измельченную в пюре мякоть маракуйи через сито.



Деревянной палочкой наколоть поверхность испеченного коржа.



Пропитать корж смесью фруктовых соков.

разъемную форму диаметром 24 см и выпекать в средней части духовки около 30 минут.

4. Разрезать плоды маракуйи пополам, вынуть ложкой мякоть и измельчить миксером в пюре. Затем протереть через сито и добавить подсластитель.

5. Очистить апельсины так, чтобы полностью удалить белую кожуру. Срезать ломтиками мякоть. При этом собрать вытекающий сок и смешать его с пюре из маракуйи.

6. Испеченный корж перевернуть на решетку, снять пергаментную бумагу и немного остудить. Деревянной палочкой много раз наколоть поверхность коржа и пропитать его смесью соков.

7. Край пирога украсить ломтиками апельсина и посыпать середину фисташками. Подавать еще теплым.



Бисквитные "блинчики" с клубнично- творожной начинкой

На 8 порций
В одной порции 210 ккал

2 яичных белка и желтка
60 г сахара
30 г крахмала
пекарский порошок
на кончике ножа
70 г пшеничной муки

Начинка

по 1 листику (1,5 г) белого
и красного желатина
250 г нежирного творога
500 г клубники
подсластитель по вкусу
100 г сливок
сахарная пудра для
посыпки

1. Разогреть духовку
до 200°C.

2. Взбить белки в густую пену, постепенно всыпая сахар. Продолжать взбивать до тех пор, пока масса не станет разрезаться ножом и не приобретет характерного блеска. Добавить в эту массу желтки и просеянную вместе с крахмалом и пекарским порошком муку.

3. Выложить противень пергаментной бумагой. Столовой ложкой выкладывать на противень тесто и формировать его тыльной стороной ложки в лепешки диаметром примерно 10 см. Оставлять между ними



Столовой ложкой выложить на противень лепешки из теста.



На одну половину "блинчиков" выложить клубнику и отсадить из кондитерского шприца крем.

достаточно места, так как тесто растекается при выпекании. Выпекать в верхней части духовки 6–8 минут до светло-желтого цвета.

4. Сразу снять "блинчики" лопаточкой с противня и сложить их пополам. Так же испечь "блинчики" из оставшегося теста.

5. В это время для начинки замочить в холодной воде желатин. Клубнику промыть, удалить листочки, по-

ловину ягод разрезать пополам и отложить. Остальные ягоды измельчить миксером вместе с творогом и добавить подсластитель.

6. Слегка отжатый желатин растворить на слабом огне, постоянно помешивая, и осторожно смешать его с творожным кремом. Поставить для застывания в холодильник или на лед. Как только масса начнет застывать, соединить ее со взбитыми сливками и наполнить ею кондитерский шприц или мешочек с крупным отверстием.

7. На нижнюю половину "блинчиков" отсадить из кондитерского шприца крем. Сверху выложить оставленную клубнику и снова слой крема. "Блинчики" сложить пополам и слегка посыпать сахарной пудрой.

Бисквитные "блинчики" следует съесть в тот же день, они очень вкусны свежими. Особенно изысканный вкус придают этому блюду лесные ягоды.

Пикантные бананы в слоеном тесте

На 8 штук
В одной порции 405 ккал

600 г замороженного слоеного теста
мука для раскатывания теста

4 ст. ложки не очень острой горчицы

1 ст. ложка сливок
1 большая луковица
1/2 ч. ложки карри
соль

свежемолотый белый перец
несколько капель очень острого переченого соуса "Табаско"

1 яйцо для смазывания
8 маленьких бананов, по 100 г каждый
листья петрушки

1. Слоеное тесто разморозить. Сбрызнуть пласты холодной водой, положить друг на друга и раскатать в тонкий прямоугольный пласт. Разрезать тесто на 8 квадратов.

2. Смешать горчицу со сливками в однородную массу. Очистить лук и нарезать его мелкими кубиками или натереть на терке, добавить к горчичной смеси и все перемешать. Приправить порошком карри, солью, перцем, соусом "Табаско". Полученной смесью намазать квадраты слоеного теста, оставив края свободными. Отделить желток от бел-

ка. Белком смазать края теста.

3. Бананы очистить, уложить посередине подготовленных квадратов. Края теста завернуть на бананы и сжать. На поверхности теста сделать 1–2 надреза.

4. Яичным желтком смазать пирожки. Положить их на холодный увлажненный противень и выпекать в духовке, нагретой до температуры 200°C, в течение 15 минут до золотисто-желтого цвета. Готовые пирожки посыпать листиками петрушки и подать к столу. Вкуснее всего пирожки будут в горячем виде.

Совет В начинку можно добавить немного чатни (кисло-сладкой фруктовой приправы).

Сосиски в слоеном тесте

На 5 штук
В одной порции 695 ккал

300 г замороженного слоеного теста

мука для раскатывания теста
100 г тонко нарезанного сыра эмменталь

100 г тонко нарезанного шпика
5 ст. ложек обжаренного репчатого лука
5 венских сосисок

4 ч. ложки острой горчицы
кетчуп
1 яичный желток

1. Пласты слоеного теста отделить друг от друга и разморозить. На рабочей поверхности, посыпанной мукой, раскатать каждый пласт в прямоугольник шириной 10 см и на 4 см длиннее сосисок. На тесто положить сыр, шпик и лук, оставляя свободными по 2 см со всех сторон.

2. Сосиски разрезать вдоль, смазать их внутри горчицей и кетчупом и закатать в тесто.

3. Противень сполоснуть холодной водой, выложить на него сосиски в тесте, смазать взбитым яичным желтком и выпекать в нагретой до 220°C духовке в течение 20–25 минут. Подать к столу горячими.

Варианты. Сосиски в слоеном тесте – любимая еда детей и мужчин. Хорошо, если у вас имеется запас сосисок и замороженного слоеного теста. Они выручат вас, если ваш ребенок привел домой проголодавшихся одноклассников или муж пришел с не менее голодными сослуживцами.

Печенье по-флорентийски

Калорийность 4525 ккал

125 г миндаля
125 г лесных орехов
20 г засахаренной вишни
75 г апельсиновых цукатов
25 г лимонных цукатов
100 г сахара
125 г масла или маргарина
2 ст. ложки меда
3 ст. ложки молока
растительное масло для
смазывания и формова-
ния
мука для посыпки
100 г шоколадной глазури

1. Орехи крупно порубить, вишни нарезать ломтиками, цукаты — небольшими кубиками. Смешать сахар, масло или маргарин, мед и молоко, довести до кипения. Добавить в эту массу орехи, варить, помешивая, 2 минуты, затем положить засахаренные вишни и цукаты.

2. Противень смазать растительным маслом и посыпать мукой. Чайной ложкой сформовать из полученной массы небольшие шарики, положить их на противень на большем расстоянии друг от друга.

3. Выпекать 12–15 минут в духовке, нагретой до 200°C. Готовому печенью придать форму шариков и охладить.

4. Приготовить шоколадную глазурь по ин-

струкции на упаковке. Печенье полить глазурью.

Вишневые кубики

Калорийность 4720 ккал

200 г муки
100 г размягченного сливочного масла
75 г сахара
2 яичных желтка
щепотка тертого имбиря
мука для раскатывания теста
маргарин для смазывания
200 г марципановой массы
250 г сахарной пудры
сахарная пудра для раскатывания
225 г вишневого конфитюра
60 мл вишневой водки
1 яичный белок
1 ч. ложка воды
1 ст. ложка вишневой водки или заспиртованная вишня для украшения

1. Из просеянной муки, масла, сахара, яичных желтков и имбиря приготовить рыхлое песочное тесто, скатать из него шар, накрыть пленкой и поставить на 30 минут в холодильник.

2. На доске, посыпанной мукой, раскатать тесто в пласт размером 25 x 25 см. Положить на смазанный маргарином противень и выпекать 12 минут в духовке, нагретой до 200°C.

3. Марципановую массу смешать с сахарной пудрой. На доске, посыпанной са-

харной пудрой, раскатать массу в квадрат со стороной 25 см. Конфитюр подогреть, добавить в него вишневую водку и смазать получившейся смесью корж. Накрыть пластом из марципановой массы. Яичный белок и воду слегка взбить венчиком и смазать марципан. Нарезать кубиками. Оставшуюся сахарную пудру просеять и смешать с вишневой водкой или вишневым соком. Кубики полить этой глазурью и украсить вишнями.

Вариант. Вместо вишневого джема можно использовать абрикосовый, а вместо вишневой водки — абрикосовую настойку или апельсиновый джем, смешанный с коньяком или виски.

Ореховые ромбики с виски

Калорийность 4385 ккал

150 г глазури из горького шоколада
2 ст. ложки взбитых сливок
125 г масла или маргарина
75 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1/2 ч. ложки корицы
1 ст. ложка какао
3 яйца
150 г муки
1 ч. ложка пекарского порошка
100 г тертых лесных орехов
60 мл виски
125 г сахарной пудры

1. Шоколадную глазурь раскрошить, смешать со взбитыми сливками, маслом или маргарином, растопить, помешивая, на слабом огне. Охладить, добавив сахар, ванильный сахар, корицу, какао. Все перемешать, постепенно добавляя яйца. Просеять в массу муку и пекарский порошок и перемешать с лесными орехами.

2. Противень выложить пергаментом. Тесто разложить на противне ровным слоем и выпекать 25 минут в духовке, нагретой до 200°C.

3. Корж остудить, пропитать 40 мл виски и нарезать ромбиками со стороной 4 см. Растворить сахарную пудру в оставшемся виски и намазать глазурью ромбики.

“Орешки с перцем”

Калорийность 4380 ккал

4 яйца
300 г сахара
тертая цедра 1 лимона
3 щепотки белого перца
щепотка ямайского перца
щепотка молотого мускатного ореха
щепотка молотого имбиря
щепотка молотого кардамона
щепотка углекислого аммония
1 ст. ложка рома
500 г муки
мука для формования маргарин для смазывания

Для глазури

250 г сахарной пудры
2 ст. ложки рома
2 ст. ложки лимонного сока

1. Яйца взбить с сахаром, понемногу добавляя цедру и пряности. Углекислый аммоний растворить в роме и хорошо перемешать. Просеять муку и замесить однородное тесто, накрыть полотенцем и оставить на ночь.

2. На другой день из теста скатать маленькие шарики диаметром 2 см. На смазанном маргарином противне разложить шарики и выпекать 20 минут в духовке, нагретой до температуры 180°C.

3. Готовые шарики переложить на кухон-

ную решетку, посыпать сахарной пудрой и разделить на две порции. Одну часть смазать глазурью с ромом, а другую — с лимонным соком.

На заметку. Это старинный рецепт тех времен, когда перец могли покупать только богатые люди, и поэтому сладкое печенье с перцем считалось признаком достатка.

Совет Печенье будет еще пикантнее, если после выпекания его смазать ромом или вишневой водкой.

Песочный пирог с фруктами

На 12 порций
В одной порции 200 ккал

Тесто

1 спелый плод манго
(около 200 г мякоти)
подсластитель по вкусу
100 г сливочного масла
или маргарина
60 г сахара
3 яйца
тертая цедра и сок
1 апельсина
2 ч. ложки пекарского
порошка
50 г крахмала
200 г пшеничной муки

Кроме того

жир для смазывания
формы
сахарная пудра для
посыпки

1. Очистить манго от кожицы, мякоть нарезать ломтиками от косточки, измельчить ее миксером в пюре и добавить подсластитель.

2. Разогреть духовку до 180°C.

3. Размягченный жир растереть с сахаром до консистенции крема. Продолжая растирать, постепенно добавив яйца, апельсиновые цедру и сок, манговое пюре, а также просеянную с пекарским порошком и крахмалом муку.

4. Выложить тесто в смазанную жиром круглую форму для кекса и выпекать в

средней части духовки примерно 70 минут до золотисто-коричневого цвета. Пирог перевернуть на решетку, остудить и слегка посыпать сахарной пудрой.

При желании в тесто можно положить нарубленные кедровые орешки.

Ватрушки

Калорийность 3175 ккал

Тесто

250 г муки
1 яйцо
щепотка соли
сахар по вкусу
125 г сливочного масла

Начинка

250 г сыра
2 яичных желтка
щепотка соли
молотый белый перец

Кроме того

мука для раскатывания
теста
2 яичных желтка для
смазывания

1. Просеять горкой муку, сделать в ней углубление. Положить в углубление взбитое яйцо, соль и сахар. Охлажденное масло нарезать кусочками, разложить по краям и все порубить ножом в крошку. Охлажденными руками быстро замесить тесто. Скатать тесто в шар, вернуть в пленку и по-

ставить в холодильник на 1 час.

2. Взбить миксером тертый сыр, желтки, соль, перец. На столе, посыпанном мукой, раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм и вырезать кружки диаметром 5 см. Кулинарный шприц с гладкой насадкой наполнить начинкой и отсадить ее на кружки из теста.

3. Ватрушки положить на противень на некотором расстоянии друг от друга, так как во время выпекания они увеличиваются в объеме. Взбитыми желтками смазать ватрушки и выпекать в нагретой до 180°C духовке в течение 15 минут.

Вариант. В сырную начинку можно добавить мелко нарезанный зеленый лук или лук-шалот.

На заметку. Ватрушки вкусны как горячие, так и холодные. Они характерны для русской и прибалтийской кухни, где их часто подают к борщу и супам или в качестве закуски.

Популярное издание

Серия "50 рецептов"

Домашнее печенье и пироги

Редактор: С. Киселева

Ответственный редактор: Е. Хачанян

Художественный редактор: Н. Ермилова

Технический редактор: Н. Сухомесова

Обложка: И. Сальникова

Компьютерная верстка: Е. Джелилова, М. Катина

Корректор: А. Рогова

Сдано в набор 21.07.99. Подписано

в печать 07.02.00. Формат 70х100/16.

Гарнитура "Школьная". Бумага офсетная. Печать офсетная.

Усл. печ. л. 2,00.

Тираж 15 000 экз. Заказ № 581.

Налоговая льгота – общероссийский классификатор продукции
ОК-00-93, том 2; 953000 – книги, брошюры

Издательство "Внешсигма"

129278, Москва,

Рижский проезд, д. 7

Тел.: 215-56-92, 216-68-51

(отдел реализации)

Издательская лицензия

ЛР № 090191 от 05.11.97

Гигиенический сертификат

№ 77.ЦС.01.952.П.01743.Т.98.

от 07.09.98

ООО "Фирма "Издательство АСТ"

366720, РФ, Республика Ингушетия,

г. Назрань, ул. Московская, 13а

Изд. лиц. ЛР № 066236

от 22.12.98

Гигиенический сертификат

№ 77.ЦС.01.952.П.01659.Т.98

от 01.09.98

Отпечатано на ордена Трудового

Красного Знамени

ГУП Чеховский полиграфический комбинат

Министерства Российской Федерации

по делам печати,

телерадиовещания и средств массовых

коммуникаций

142300 г. Чехов Московской области

Тел. (272) 71-336, факс (272) 62-536

ISBN 5-237-04365-8



9 785237 043655

ISBN 5-86290-388-7

(Издательство "Внешсигма")

ISBN 5-237-04365-8

("Фирма "Издательство АСТ")

© Издательство "Внешсигма" 2000