



ТОРТЫ *и пирожные*





Торты и пирожные

Содержание



4. Торт слоеный с белковым кремом
5. Торт шоколадный
6. Торт бисквитный с начинкой из какао
7. Торт «Сон в летнюю ночь»
8. Торт бисквитный ореховый
9. Торт ореховый «Лесная сказка»
10. Брусничный торт
11. Яблочная шарлотка с бисквитом
12. Торт «Ромашковое поле»
13. Ореховый бисквит с бизе
14. Бисквит с апельсином
15. Слоеный торт с киви
16. Торт «Графские развалины»
17. Торт ореховый
18. Торт «Вишневый сад»
19. Торт песочный со сливочным кремом
20. Торт миндально-шоколадный
21. Торт «Вечерний»
22. Торт творожный с шоколадной посыпкой
23. Клубничный торт «Очарование»
24. Лимонные рулетики
25. Пирожное песочно-миндальное
26. Пирожное «Киви»
27. Пирожное «Дары солнца»
28. Пирожное «Лакомка»
29. Пирожное «Забава»
30. Фруктовые корзиночки
31. Пирожное «Птичье гнездо»





ТОРТ СЛОЕНЫЙ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

Для теста:

- 2 стакана муки
- 200—300 г масла сливочного или маргарина
- 2 яйца
- 1/4 ч. ложки соли
- 2 ст. ложки воды или молока

Для крема белкового:

- 3 яичных белка
- 6 ст. ложек сахара
- 1/4 стакана воды
- 5 капель разведенной лимонной кислоты

Для начинки:

- 1/2 стакана повидла или джема

Для украшения:

- 1/2 стакана фруктов свежих или консервированных
- 1 ст. ложка сахарной пудры

Масло или маргарин размять, добавить соль, муку, яйца, воду.

Раскатать две круглые лепешки и выпечь. После охлаждения склеить лепешки джемом.

Смазать боковые стороны и поверхность торта половиной порции крема.

Из оставшегося крема сделать украшения.

Посыпать торт сахарной пудрой.

Остывший торт украсить фруктами.

Крем: смешать сахарный песок, воду, лимонную кислоту, размешать и поставить варить.

Вылить в другую кастрюлю белки и взбивать до образования густой пены.

Не прекращая взбивания, влить в белки тонкой струйкой готовый горячий сироп, затем взбивать еще 1—2 минуты.

ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ



Для теста:

- 150 г муки
- 200 г сливочного масла
- 1 ч ложка питьевой соды
- 150 г сахара
- 3 яйца
- 60 г какао-порошка

Для крема:

- 300 мл сливок
- 100 г сахара
- 10 г желатина
- 100 г шоколада

В глубокой емкости растопить сливочное масло, добавить сахар. Разбить яйца, ввести погашенную соду и постепенно всыпать муку и какао-порошок. Готовое тесто разделить на четыре части, каждую из которых раскатать в корж диаметром 25 см и поместить в духовку, разогретую до 200 °С, на 15–25 минут.

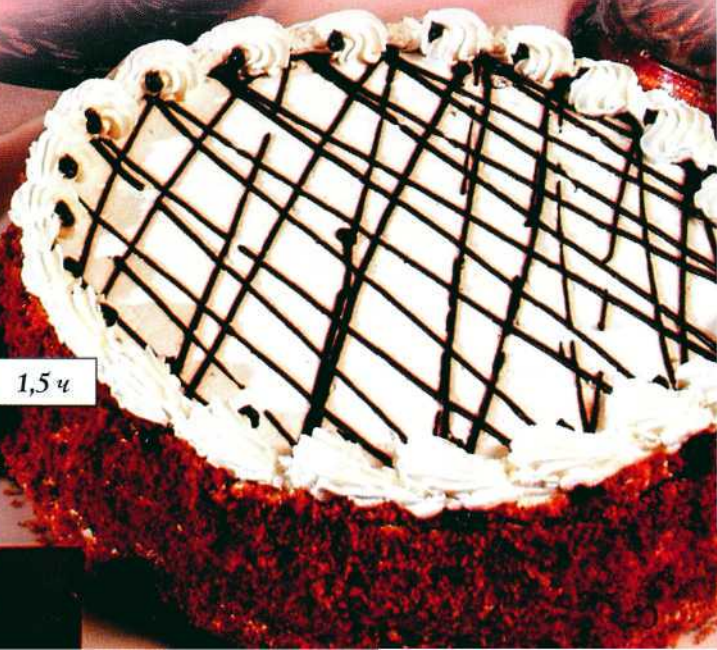
При избытке сахара в тесте выпекаемые изделия быстро румянятся и подгорают.

Один готовый корж измельчить в крошку.

Крем: сливки взбить с сахаром, добавить в полученную массу разведенный теплой водой желатин и размешать все компоненты. В готовый крем добавить немного тертого шоколада. На поверхность каждого коржа нанести крем и разровнять его по поверхности. Боковые стороны изделия также обмазать кремом и обсыпать бисквитной крошкой. Украсить поверхность растопленным шоколадом.



1,5 ч



ТОРТ БИСКВИТНЫЙ С НАЧИНКОЙ ИЗ КАКАО

Для теста:

- 6 яиц
- 9 ст. ложек кипятка
- 300 г сахарной пудры
- 100 г измельченного миндаля
- 200 г муки
- 15 г пищевой соды

Для начинки:

- 250 г масла сливочного
- 250 г сахарной пудры
- 50 г измельченного миндаля
- 1 ст. ложка рома
- 1 ст. ложка молока
- 30 г какао-порошка
- 3 ст. ложки варенья из смородины

Тесто: яичные желтки, сахарную пудру и кипяток взбить до загустения, в массу добавить миндаль, перемешать.

В муче размешать соду и вместе со взбитыми в густую пену яичными белками примешать к желтковой массе.

Тесто разделить на три равные части, выложить их в смазанные маслом и обсыпанные мукой формы и выпекать 20 минут в разогретой духовке.

Готовые пласты намазать начинкой, потом вареньем из смородины и соединить.

Верхний пласт смазать начинкой и украсить шоколадом.

Начинка: масло растереть с сахарной пудрой до образования густой пены, добавить миндаль, ром, сваренное на молоке и охлажденное какао, массу тщательно перемешать.





ТОРТ «СОН В ЛЕТНЮЮ НОЧЬ»

Для теста:

- 4–6 яиц
- 5 ст. ложек муки
- 6 ст. ложек сахара
- 80 г сливочного масла

Сахарный сироп для пропитки:

- 3–4 ст. ложки сахара
- 5–6 ст. ложек теплой воды или молока
- 1 ч. ложка коньяка

Для глазури:

- 1 стакан сахарной пудры
- 3 ст. ложки молока
- 1 ч. ложка коньяка

Для украшения:

- по 1 яблоку, киви, мандарину
- несколько виноградин
- сахарный сироп для пропитки
- орехи для посыпки

Тесто: растереть сахар со сливочным маслом. После этого ввести яичные

желтки и еще раз перемешать. Взбить яичные белки в крутую пену.

Половину взбитых белков положить в масляно-желтковую смесь, всыпать муку, добавить оставшиеся взбитые белки и замесить тесто.

Готовое тесто выложить в форму и выпекать.

Остывший бисквит пропитать сахарным сиропом, полить белой глазурью.

Поверх глазури разложить ломтики фруктов, бока торта обсыпать орехами.

Белая глазурь: сахарную пудру смешать с теплым молоком, добавить коньяк и перемешать. Полученную массу нагреть до 40 °С.

Сироп: сахар развести теплой жидкостью и подогреть до растворения сахарных крупинок. Снять с огня, немного остудить и добавить коньяк.



ТОРТ БИСКВИТНЫЙ ОРЕХОВЫЙ

Для теста:

- 4 яйца
- 300 г сахарной пудры
- 200 г муки
- 150 г растертых грецких орехов
- 10 ст. ложек сухого белого вина

Для начинки:

- 0,1 л молока
- 180 г сахарной пудры
- 150 г растертых орехов
- 100 г масла сливочного
- 30 г тертых бисквитных сухарей

Для украшения:

- 50 г взбитых сливок

Приготовить бисквитное тесто без подогрева. Растереть желтки с сахаром. Взбить белки, в конце взбивания постепенно добавить сахар. Взбитые с сахаром желтки



Бисквитный торт не будет сохнуть, если в картонную коробку вместе с ним положить разрезанное яблоко.

смешать с $1/3$ взбитых белков, затем добавить муку, перемешать и добавить остальную часть белков. Тесто выпекать 20 минут. Готовый и охлажденный бисквит разрезать на 3 пласта, намазать начинкой и соединить. Бока торта украсить взбитыми сливками.

Начинка: молоко с сахарной пудрой довести до кипения, всыпать орехи, массу охладить. Затем добавить масло, тертые бисквитные сухари, можно добавить варенье.

ТОРТ ОРЕХОВЫЙ «ЛЕСНАЯ СКАЗКА»

Для теста:

- 6 желтков
- по 4 ст. ложки сахара и муки
- 8 белков
- 50 г орехов
- щепотка питьевой соды

Для крема сливочного:

- 2 стакана сливок (35%)
- 4 г ванильного сахара
- 2 ст. ложки сахарной пудры

Шоколадная помада для глазирования:

- по 100 г масла сливочного
или маргарина и сахарной пудры
- 40 г какао-порошка

Для обсыпки:

- 2 ст. ложки какао

Для украшения:

- ягоды
- грибки из марципанов

Тесто: из яичных белков взбить пену, добавить сахар, яичные желтки,

всыпать муку вместе с содой, измельченные орехи. Тесто выпекать на небольшом огне. Готовый бисквит охладить, разрезать на три коржа. Смазать кремом два нижних коржа, добавить третий корж, обсыпать боковые стороны торта какао и глазировать шоколадной помадой. Сверху украсить ягодами и грибами. Из сахара и воды сварить сироп. Положить в сироп растертый миндаль, размешать и нагревать еще 3—4 минуты. Положить эту массу в холод. Охлажденную массу пропустить через мясорубку. Из полученной консистенции сформировать украшения.

Крем сливочный: охлажденные сливки взбивать до появления густой пены. Постепенно добавлять ванильный сахар и сахарную пудру.

Шоколадная помада: в растопленное масло (или маргарин) ввести какао, сахарную пудру. Массу перемешать.



БРУСНИЧНЫЙ ТОРТ



Для теста:

- 150 г муки
- 100 г сахара
- белки от 3 яиц

Для начинки:

- 250 г брусники
- 200 г творога

Для украшения:

- разноцветная кондитерская посыпка

Для крема:

- 30 мл сливок
- 12 г желатина
- 150 г сахара

Для смазки и посыпки формы:

- масло
- панировочные сухари

Замесить бисквитное тесто.

Разлить тесто в три формы и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 25—30 минут.

Выпеченное изделие следует держать на противне или в форме, пока оно не остынет, лишь затем вынуть и украсить.

Крем: взбить 2/3 сливок с 2/3 сахара, влить в них раствор желатина.

Взбить крем до однородной консистенции.

Засыпать бруснику в творог и перемешать.

Смазать верхнюю поверхность каждого коржа кремом.

Выложить начинку и сформировать торт.

Взбить оставшуюся часть сливок и сахара. Обмазать полученной смесью верх и края изделия.

Украсить края торта. Нанести разноцветную посыпку.





1 ч

ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА С БИСКВИТОМ

- 300 г яблок
- 1 чашка сахара
- 1 ст. ложка желатина
- 1 чашка воды
- сок 1 лимона
- 3 яичных белка
- Бисквит (готовый или собственного приготовления)

Яблоки отварить в небольшом количестве воды. Затем протереть их через сито и добавить сахар. Желатин размягчить в стакане холодной воды, растворить в 1 стакане горячей воды и вместе с лимонным соком смешать с протертыми яблоками. Посуду

со смесью поставить на время в ледяную воду. На дно формы для выпечки выложить бисквит, а сверху — хорошо взбитые яичные белки, смешанные с охлажденным муссом. Все еще раз охладить до тех пор, пока яблочный мусс хорошо застынет.



Теплый бисквит при резке мнется, поэтому после выпечки надо дать бисквиту выстояться не менее 4 часов.



ТОРТ «РОМАШКОВОЕ ПОЛЕ»

Для теста:

- 50 г муки
- 50 г сахара
- белки от 2 яиц

Для начинки:

- 100 мл сливок
- 75 г сахара
- 250 мл сметаны (жирность 30%)
- 400 г творога или творожной массы
- 12 г желатина

Для украшения:

- 100 мл сливок
- ромашки из сахарной пудры
- кокосовая стружка

Замесить бисквитное тесто.

Выложить тесто в форму и поместить в разогретую до 220 °С духовку на 25—30 минут. Готовый корж охладить.

Начинка: взбить сливки с сахаром, добавить сметану, творог



Чтобы сделать творог менее кислым, смешайте его с молоком в пропорции 1:1 и оставьте на 1 час. После этого откиньте творог на дуршлаг и дайте стечь молоку.

и все перемешать. Приготовить раствор желатина и влить его в основную массу. Корж поместить в форму, залить сметанно-творожной массой и оставить застывать в холодном месте. Взбить сливки и обмазать ими бока и верх торта. Украсить изделие ромашками из сахарной пудры и посыпать кокосовой стружкой.

ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ С БЕЗЕ



Для теста:

- 150 г муки
- 110 г сахара
- 7 яиц
- 150 г очищенных грецких орехов

Для безе:

- 200 г сахара
- 100 г сахарной пудры
- белки от 8 яиц
- 20 г крахмала

Для смазки формы:

- сливочное масло

Смешать яйца с сахаром и поставить на водяную баню, затем охладить до комнатной температуры. Добавить в смесь муку и перемешать.

В готовое тесто добавить очищенные и измельченные грецкие орехи.

Хорошо промесить все компоненты бисквита. Готовое тесто выложить в смазанную форму и поставить в духовку.

Чтобы определить, готов ли крем-безе для употребления, выложите чайную ложечку взбитой массы на блюдо, придав ей форму шарика. Готовое безе сохраняет свою форму и не расплывается.

Выпекать бисквит при температуре 200 °С в течение 20—30 минут.

Безе: взбить белки в тугую пену, затем всыпать сахарный песок и перемешать. Сахарную пудру соединить с крахмалом, добавить во взбитый белок и тщательно взбить. Взбиваемую массу дважды подогреть и охладить. Нанести готовое безе на бисквит и равномерно распределить по всей поверхности изделия. Боковые стороны бисквита также смазать безе.



1,5 ч

Для теста:

- 1 стакан муки
- 3/4 стакана сахара
- 6 яиц
- апельсиновая цедра от 1/2 апельсина

Для украшения:

- 4 апельсина

Для крема:

- 300 г масла сливочного
- 1 1/4 стакана молока
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка крахмала
- 50 г ликера ванильного

Приготовить бисквитное тесто без подогрева. При замесе в желтки добавить апельсиновую цедру.

Тесто разделить на 3 части. Выпекать на бумаге три лепешки одинакового размера в течение 10 минут при температуре 220—230 °С.

После выпечки лепешки охладить и склеить кремом.

Украсить поверхность бисквита апельсинами и кремом.

Крем: крахмал растворить в 1/4 стакана молока, остальное молоко вскипятить с сахаром и заварить крахмалом. Завар охладить, добавить масло, ванильный ликер и взбить до пышности.

1/4 крема оставить для украшения, остальной крем смешать с нарезанными апельсинами для прослойки. Часть апельсинов оставить для украшения.

БИСКВИТ С АПЕЛЬСИНОМ



СЛОЕНЫЙ ТОРТ С КИВИ



2 ч

Для теста:

- 300 г муки
- 250 г сливочного масла или маргарина
- 150 мл воды или молока
- 1/4 ч. ложки соли
- 2 яйца

Для начинки:

- 250 мл жирных сливок
- 50 г сахара
- 50 мл воды
- 8 г желатина
- 6 киви

Для смазки изделия:

- желток 1 яйца

Замесить скороспелое слоеное тесто. Готовое тесто разделить на две неравные части. Меньшую из них

раскатать в пласт и вырезать 12 полумесяцев. Из оставшейся части теста раскатать пласт. Поместить в форму раскатанное тесто и смазать его желтком. По краю пласта уложить полумесяцы, смазать их взбитым желтком и оставить изделие в холодном месте на 15 минут. Затем поместить изделие на 15—20 минут в разогретую до 220 °С духовку.

Начинка: желатин замочить в теплой воде, а затем развести в одной столовой ложке горячей воды. Взбить сливки с сахаром и добавить к ним разведенный желатин. Покрывать полученной начинкой поверхность изделия и поставить в холодильник застывать. Украсить кружочками киви всю поверхность пирога.

ТОРТ «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»



Для теста:

- 4 яичных белка
- 0,5 стакана сахарной пудры
- сок от половины лимона

Для крема:

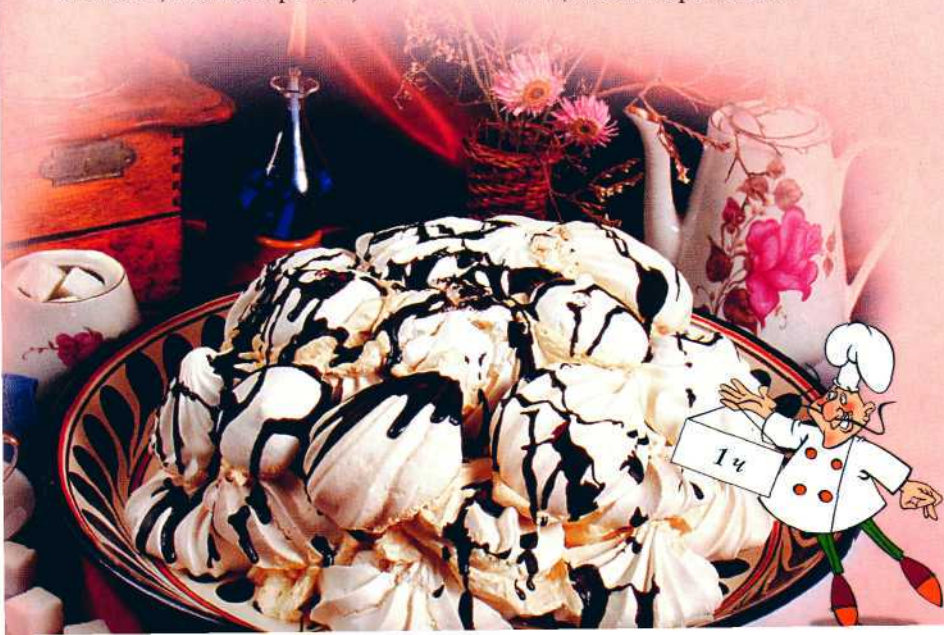
- 100 г сливочного масла
- 3 ст. ложки сгущенного молока
- 2 ч. ложки сиропа из любого варенья
- 1 ч. ложка коньяка
- щепотка ванильного сахара
- 0,5 плитки шоколада

Яичные белки взбить в густую пену, добавить сахарную пудру и над паром взбивать до загустения. После добавить лимонный сок и перемешать. Готовую массу выложить на противень. Пирожные подсушить в не очень горячей духовке. На блюдо выложить один слой бже, смазать кремом,

*Сахарный песок
всыпают во взбитые белки
постепенно тонкой струей,
не прекращая процесса
взбивания.*

следующий слой разложить в хаотичном порядке и тоже промазать кремом. Сверху торт полить растопленным шоколадом, причем шоколад вылить тонкой струйкой, чтобы получить шоколадные полосы.

Крем: сгущенное молоко прокипятить и охладить. Сливочное масло разогреть до консистенции густой сметаны, а потом взбить до пышности. Не прекращая взбивать, добавить сгущенное молоко, сироп из варенья, коньяк, ванильный сахар и тщательно перемешать.





ТОРТ ОРЕХОВЫЙ

Для теста:

- 6 яиц
- 6 ст. ложек сахара
- 4 ст. ложки муки картофельной
- 2 ст. ложки жареных и пропущенных через мясорубку орехов

Для крема масляного орехового:

- 100 г масла сливочного
- 2 ст. ложки сахара
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки молока
- 3 ст. ложки очищенных обжаренных орехов, пропущенных через мясорубку

Сироп для пропитки:

- 4 ст. ложки сахара
- 6 ст. ложек воды
- 1 ст. ложка белого виноградного вина

Для обсыпки:

- 3 ст. ложки молотых орехов
- 50 г натертого шоколада

Приготовить бисквитное тесто с подогревом, смешать яйца

с сахарным песком и поставить на водяную баню.

После подогрева массу охладить, добавить муку, ореховую массу.

Бисквит выпекать

35—50 минут. Выпеченный бисквит охладить, разрезать на два коржа, пропитать сиропом, склеить масляным кремом.

Посыпать боковые стороны орехами, сверху — тертым шоколадом и украсить кремом.

Крем: смешать молоко, сахар и, помешивая, довести смесь до кипения.

Взбить яйцо и, не прерывая взбивания, влить горячее молоко с сахаром. Общую смесь довести до кипения, после чего охладить.

Взбить масло, влить в него молочный сироп.

Добавить орехи и перемешать.

Сироп для пропитки: сахар смешать с водой, поставить на сильный огонь и выпарить до получения сахарного сиропа. Добавить к сиропу вино.



ТОРТ «ВИШНЕВЫЙ САД»

Для теста:

- 6 яиц
- 150 г сахарной пудры
- 30 г какао-порошка
- 70 г муки

Для крема:

- 3 яичных белка
- 6 ст. ложек сахарной пудры
- 5 капель разведенной лимонной кислоты

Для украшения:

- 1 стакан свежей вишни

Для сахарного сиропа:

- 3 ст. ложки сахара
- 5 ст. ложек воды
- 1 ч. ложка коньяка

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой, всыпать какао-порошок и перемешать. В полученную массу

добавить взбитые яичные белки, всыпать муку и перемешать. Готовое тесто выложить в смазанную форму и выпекать. Готовый торт разрезать на 2—3 коржа. Пропитать коржи сахарным сиропом с коньяком, промазать белковым кремом. Положить половинки вишен на коржи и сложить один на другой. Сверху торт украсить белковым кремом и ягодами вишни.

Белковый крем: охлажденные яичные белки взбивать до получения белковой массы, постепенно всыпать сахарную пудру. Через 2—3 минуты добавить разведенную лимонную кислоту, быстро перемешать.

Сахарный сироп: сахар разбавить водой, перемешать. Нагреть сахарную смесь. Снять с огня, остудить сироп, добавить в него коньяк.

ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Для теста:

- 1 1/2 стакана муки
- 1/3 стакана сахара
- 150 г масла сливочного или маргарина
- 1 яйцо
- щепотки соли

Для украшения:

- ягоды и фрукты

Для начинки:

- 1/2 стакана густого варенья, джема или повидла

Для крема сливочного:

- 1 стакан сливок
- 1 ч. ложка сахарной пудры
- 2 г ванильного сахара

Приготовить песочное тесто.

Масло, сахар и яйца размешать до получения однородной массы.

В эту массу всыпать муку и замесить тесто. Из готового теста раскатать лепешку толщиной 1 см и выпечь.

После выпечки и охлаждения покрыть корж слоем джема или варенья.

Положить ложкой крем на поверхность торта ровным слоем.

Поверх крема разложить ягоды и фрукты. Можно торт залить желе и охладить.

Сливочный крем: охлажденные сливки взбить до получения густой пены. Не прекращая взбивания, добавлять ванильный сахар и сахарную пудру.



ТОРТ МИНДАЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ

Для теста:

- 100 г масла сливочного или маргарина
- 100 г сахарной пудры и шоколада
- 6 яиц
- 30 г ванильного сахара
- 100 г очищенного от кожицы растертого миндаля
- 40 г тертых бисквитных сухарей (или печенья)
- щепотка питьевой соды

Для шоколадной начинки:

- 200 г масла сливочного
- 150 г сахарной пудры
- 100 г шоколада
- 50 г очищенного от кожицы растертого миндаля

Для украшения:

- 3 ст. ложки взбитых сливок и фрукты

Масло или маргарин, сахарную пудру и размягченный шоколад размешать, затем, добавить яичные желтки.

Густую белковую пену взбить с ванильным сахаром, миндалем и тертыми бисквитными сухарями, смешанными с содой.

Перемешать белковую массу с желтковой.

Тесто выложить в форму и выпечь. Готовый и охлажденный торт разрезать на два пласта, намазать шоколадной начинкой и соединить. Сверху торт и его боковые стороны намазать начинкой и украсить взбитыми сливками и фруктами.

Шоколадная начинка: масло растереть с сахарной пудрой и размягченным шоколадом, добавить миндаль и хорошо перемешать.





ТОРТ «ВЕЧЕРНИЙ»

Для теста:

- 7 яиц
- 150 г сахара
- 60 г сахарной пудры для взбивания белков
- 250 г растертого очищенного миндаля
- 30 г тертых бисквитных сухариков
- 1 ст. ложка коньяка
- 1 ст. ложка какао

Для крема:

- 150 г масла сливочного
- 150 г сахарной пудры
- 100 г растертых орехов
- 1 ст. ложка коньяка

Для украшения:

- цукаты
- орехи

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить взбитые с сахарной пудрой яичные белки, растертый миндаль,



Лучше всего взбивать белок в фарфоровой, пластмассовой или медной посуде с толстыми стенками.

какао и тертые сухари. Тесто выложить в форму и выпекать на небольшом огне. Готовый и охлажденный корж разрезать на 2 пласта, пропитать коньяком, намазать кремом и соединить. Сверху торт и его боковые стороны украсить кремом, цукатами, орехами.

Крем: масло растереть с сахарной пудрой, добавить орехи и коньяк, перемешать.



ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ С ШОКОЛАДНОЙ ПОСЫПКОЙ

Для теста:

- по 100 г муки и сахара
- белки от 3 яиц

Для начинки:

- 400 г мягкого сладкого творога
- 100 г малинового повидла

Для крема:

- 150 мл сливок
- 50 г сахара
- 10 г желатина

Для украшения:

- 100 г шоколада

Для смазки и посыпки формы:

- масло и панировочные сухари

Замесить бисквитное тесто, разложить его в три формы. Выпекать 20—25 минут. Творог взбить до получения однородной



Чтобы легче было настрогать шоколадную стружку, положите плитку шоколада на 20 минут в морозилку.

массы, добавить в него малиновое повидло и перемешать. Нанести приготовленную начинку на первый корж, уложить на него второй и промазать творожно-малиновой смесью. Верхний корж оставить без начинки. Взбить сливки с сахаром и желатином и обмазать кремом верх и бока торта. Обсыпать шоколадной стружкой все изделие. Украсить поверхность торта.

КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ

«ОЧАРОВАНИЕ»

Для теста:

- по 100 г муки и сахара
- белки от 3 яиц

Для желе:

- 10 г желатина
- 40 г сахара

Для крема:

- 400 мл сливок
- 100 г сахара
- 10 г желатина
- 150 г клубники

Для украшения:

- взбитые сливки
- 200 г клубники

Замесить бисквитное тесто и вылить его в две формы. Выпекать в течение 20–25 минут.

Крем: сливки взбить с сахаром, желатин залить теплой водой.

Затем развести желатин одной столовой ложкой горячей воды, охладить и вылить в сливки.

В полученный крем добавить разрезанную на две части клубнику и перемешать.

В форму поместить один корж, сверху положить толстый слой крема и накрыть его вторым коржом.

Поверхность второго коржа смазать кремом и сверху выложить клубнику. Желатин замочить в холодной кипяченой воде.

Когда он набухнет, добавить сахар и довести до кипения. Охладить его и вылить на клубнику.

Когда желе застынет, украсить торт сверху и по краям взбитыми сливками.



Для теста:

- по 4 ст. ложки муки и сахара
- 6 яичных желтков
- 8 яичных белков
- цедра 1 лимона

Для крема лимонного:

- 150 г масла сливочного
- 2 желтка
- 1/2 стакана сахарной пудры
- 1/2 лимона

Для помады лимонной:

- сок и цедра 1/2 лимона
- 2 ст. ложки сахара
- 1 1/2 ст. ложки воды

Для украшения:

- ягоды

Приготовить бисквитное тесто без подогрева и размазать его тонким слоем по смазанной маслом бумаге, положенной на противень. Выпекать 15—20 минут.

Испеченный бисквит перевернуть на чистую бумагу. Когда бисквит остынет, покрыть его слоем лимонного крема, свернуть рулет. На поверхность рулета нанести рисунок из лимонной помады и украсить ягодами.

Крем лимонный: масло взбить, добавив сахарную пудру, желтки по одному, натертый лимон, перемешать.

Помада лимонная: сахар залить горячей водой и перемешивать до полного растворения. Как только сироп начнет закипать, снять пену, варить сироп до пробы на мягкий шарик. Добавить к основной помаде сок 1/2 лимона и цедры. После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой и быстрое охладить. Охлажденный сироп взбивать, пока он не побелеет. Помаду подогреть до 45—55 °С.

ЛИМОННЫЕ РУЛЕТКИ



ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНО-МИНДАЛЬНОЕ



Для песочного теста:

- 1 стакан муки
- 1/4 стакана сахара
- 100 г масла сливочного или маргарина
- 1/2 яйца

Для миндального теста:

- 5 яичных белков
- 1 стакан сахара
- 1/2 стакана миндаля
- 2 ст. ложки муки

Приготовить песочное тесто. Раскатать его в пласт. Вырезать круглые лепешки и положить их

на сухой противень. Выпекать 10 минут до полуготовности.

Миндальное тесто: яичные белки взбивать 1–2 минуты, добавить сахар, рубленый, немного обжаренный миндаль и нагреть массу до 60–70 °С. Затем перемешать ее с мукой. Вылить миндальное тесто на песочные лепешки, разровнять, дать около часа постоять, пока на поверхности массы не появится корочка. Разложить лепешки на противне. Выпекать 15–20 минут при температуре 180–200 °С. Сверху можно украсить кремом или глазурью.



ПИРОЖНОЕ «КИВИ»

Для теста:

- 150 г муки и сахара
- 7 яиц

Для прослойки:

- 250 мл сливок
- 80 г сахара
- 2 протертых киви

Для украшения:

- кокосовая стружка зеленого цвета
- 2 киви

Для смазки и посыпки форм:

- масло и панировочные сухари

Замесить бисквитное тесто, вылить его в форму и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 30—35 минут. Готовый бисквит охладить и нарезать на порции. Два киви нарезать тонкими кружочками, два других натереть



Готовя

бисквитное тесто по рецепту без разрыхлителя, смазывайте и обсыпайте панировочными сухарями только дно формы.

на терке. Взбить сливки с сахаром, в полученную смесь ввести натертый киви и перемешать. На приготовленные порции бисквита намазать сверху и с боков взбитые сливки.

Уложить на пирожные дольки киви, накрыть их сверху бисквитными лепешками и снова нанести слой взбитых сливок. Боковые поверхности обмазать кремом и обсыпать кокосовой стружкой, сверху положить ломтики киви.

ПИРОЖНОЕ «ДАРЫ СОЛНЦА»



Для теста:

- 150 г муки
- 150 г сахара
- 6 яиц

Для прослойки и украшения:

- 250 мл сливок
- 50 г сахара
- 3 апельсина
- 8 г желатина

Для смазки и посыпки форм:

- масло
- панировочные сухари

Взбить яйца, добавить к ним сахар и перемешать. Всыпать в полученную массу муку и замесить тесто.

Взбитое бисквитное тесто налить в обсыпанную панировочными сухарями форму. Выпекать в течение

*Взбитые белки
используются сразу
же после взбивания.*

25—30 минут при температуре 210 °С. Из готового бисквита нарезать кружочки, приготовить бисквитную крошку. Сливки взбить с сахаром, добавить предварительно разведенный в теплой воде желатин и размешать. Нанести на бисквит взбитые сливки, сверху положить кружок апельсина. Поверх апельсина уложить еще один кружок бисквита. Нанести на бисквит взбитые с сахаром сливки, обмазать ими боковые поверхности пирожного и обсыпать их бисквитной крошкой. Сверху украсить пирожное дольками апельсина.



ПИРОЖНЫЕ «ЛАКОМКА»

Для белкового теста:

- 3 яичных белка
- 100 г сахарной пудры
- щепотка ванилина

Для крема:

- 100 г сливочного масла
- 4 ст. ложки сгущенного молока

Для песочного теста:

- 2 ст. муки
- 0,5 стакана сахара
- 200 г сливочного масла
- 2 яйца
- щепотка соли

Для посыпки и смазки:

- миндаль
- 3 ст. ложки клубничного джема

Песочное тесто: смешать масло, сахар, соль, яйца, муку и замесить тесто. Готовое тесто раскатать, вырезать из него кружки. Разложить их на противне, испечь в духовке.

Белковое тесто: яичные белки взбить до загустения. Безе выпекать



Крем нельзя заготавливать впрок. Изделия с кремом нельзя хранить более 36 часов при температуре 5 °С.

в не очень горячей духовке в течение 10 минут. На блюдо положить испеченные песочные кружки, каждый намазать клубничным джемом, сверху разместить безе. Каждое безе намазать кремом и посыпать измельченным миндалем.

Крем: сливочное масло растереть в кастрюльке, чтобы оно стало мягким. Затем взбить его в пышную белую массу.

Не прекращая взбивать, добавить сгущенное молоко и взбить до получения однородной массы.





ПИРОЖНОЕ «ЗАБАВА»

Для теста:

- 3 стакана муки
- 120 г сахара
- 150 г маргарина
- 1 яйцо
- немного соли и корицы

Для крема:

- 1 стакан 30%-ной сметаны
- 3–4 ст. ложки сахарной пудры
- 1 ч. ложка ванильного сахара
- пищевые красители

Растереть добела сахар, маргарин и яйцо. Затем всыпать муку, соль и корицу и замесить тесто. Готовое тесто разделить на равные порции, скатать в колобки и немного приплюснуть. Уложить лепешки на противень, смазанный маслом, и выпекать в горячей духовке в течение 15–20 минут. Готовые и охлажденные пирожные выложить



Чтобы рассыпчатый торт или пирог при разрезании не развалились, натрите нож в кипятке.

на блюдо, украсить белым кремом, а в середине сделать из крема цветов.

Крем: посуду со сметаной поставить на лед или в холодную воду и взбить содержимое в пышную массу. После этого сахарную пудру смешать с ванильным сахаром и соединить со взбитой сметаной. Еще раз взбить. Готовый крем разделить на две части. Одну оставить белой, а в другую добавить пищевой краситель.



ФРУКТОВЫЕ КОРЗИНОЧКИ

Для теста:

- 1 стакан муки
- 1 стакан сахара
- 100 г масла сливочного или маргарина
- 1 яйцо
- щепотка соли

Для начинки:

- 1/2 стакана варенья (повидла)
- 1/2 стакана фруктов, свежих или консервированных

Для крема:

- 100 г масла сливочного
- 2 ст. ложки сахара
- 1 яйцо

Приготовить песочное тесто. Раскатать тесто в пласт. Разрезать его на 10 квадратов. Каждый квадрат положить

в гофрированную формочку в виде корзиночки. Выпекать корзиночки 12—15 минут при температуре 240—250 °С. После выпечки освободить готовую корзиночку. В охлажденные корзиночки положить начинку. Сверху украсить масляным кремом, фруктами и грибами.

Масляный крем на яйцах (глясе):

в кастрюлю положить сахар и яйцо. Подогреть смесь до 45 °С, взбить до увеличения объема в 2,5—3 раза. Затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры. В отдельной кастрюле разогреть масло до консистенции густой сметаны, взбить его до бела и, продолжая взбивать, постепенно влить массу из яйца с сахаром. Общую смесь взбить до образования пышного крема.

ПИРОЖНОЕ «ПТИЧЬЕ ГНЕЗДО»

Для теста:

- по 200 г муки и сахарного песка
- 5 яиц

Для крема и украшения:

- 150 г сливочного масла
- 3 яйца
- 3 ст. ложки сахарного песка
- 1/2 пакетика ванилина
- пищевые красители
- 100 г тертого шоколада

Приготовить бисквитное тесто.

Готовый бисквит охладить и с помощью формы вырезать кружки диаметром около 5 см.

Крем: масло взбить до тех пор, пока оно не станет белого цвета, затем

смешать его с сахарным песком, взбить яйца, добавить разбавленный водой ванилин и все тщательно перемешать.

Разделить готовый крем на несколько частей: одну из них оставить белой, в другую всыпать порошок какао, третью сделать желтой, а четвертую — красной.

На бисквит выложить слой коричневого крема, прикрыть его вторым бисквитным кружком и нанести слой белого крема. Сверху и с боков обсыпать пирожное натертым шоколадом.

На верхнюю часть изделия отсадить белый крем, затем из желтого крема сформировать туловище, голову и крылья курочки.



Бисквитные, песочные, с кремом и фруктами, покрытые шоколадной глазурью, взбитыми сливками, начиненные орехами, вареньем, клубникой и ананасами. Торты и пирожные всегда украшают и наш повседневный, и, разумеется, праздничный стол. В этой книге собраны лучшие рецепты, которые помогут вам правильно приготовить торты и пирожные. Ведь в этом процессе важна любая мелочь, а наши рецепты учитывают все. С помощью рецептов этой книги вы сумеете приготовить оригинальные, вкусные и красивые торты и пирожные.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-13617-7

© ООО «Издательство «Эксмо», 2005

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Карпухин*
Корректор *М. Анохина*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

**По вопросам размещения рекламы в книгах издательства «Эксмо»
обращаться в рекламный отдел. Тел. 411-68-74.**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1. Тел./факс: (095) 378-84-74, 378-82-61, 745-89-16,
многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (095) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (095) 745-89-15, 780-58-34.
www.eksmo-kanc.ru e-mail: kanc@eksmo-sale.ru

**Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо» в Москве
в сети магазинов «Новый книжный»:**

Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12
(м. «Сухаревская», ТЦ «Садовая-галерея»). Тел. 937-85-81.
Информация о других магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Книжный супермаркет» на Загородном, д. 35. Тел. (812) 312-67-34
и «Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 27.09.2005
Формат 60х100 ¹/₁₆. Гарнитура «Светлана».
Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.
Тираж 10 000 экз. Зак. № 2044

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов в ОАО «Тульская типография».
300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.