

ОЧЕНЬ ВКУСНО!

50

самых
лучших
рецептов

СКАЗОЧНЫЕ ДОМАШНИЕ
ТОРТЫ

Серия основана в 2004 году
Автор-составитель
Любовь СМИРНОВА

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке

С 42 Сказочные домашние торты / Авт.-сост. Л. Смирнова. — М.: АСТ; Мн.: Харвест, 2006. — 64 с. — (50 самых лучших рецептов).

ISBN 5-17-033377-3 (АСТ).

ISBN 985-13-5394-9 (Харвест).

С помощью этой книги, в которой очень подробно и вместе с тем просто и доступно раскрыты секреты приготовления домашних тортов, вы сможете быстро и умело приготовить дома разнообразные торты

УДК 641.8
ББК 36.991

ISBN 5-17-033377-3 (АСТ)
ISBN 985-13-5394-9 (Харвест)

© Подготовка и оформление.
Харвест 2005

ДОМАШНИЕ ТОРТЫ

из РАЗНЫХ ПРОДУКТОВ

КОРОЛЕВСКИЙ ТОРТ

3 десятка яиц, 200 г миндаля, 400 г сахара, 200 г молотых просеянных ржаных сухарей.

Миндаль и 2 белка положить в чашку и растереть, постепенно прибавляя 30 желтков, сахар, корицу. Затем смешать с пеной из 10 белков и ржаными сухарями. Влить в форму, печь в нежаркой духовке. Хорошо залить шоколадной глазурью.

ЛИМОННЫЙ ТОРТ БЕЗ МУКИ

50—100 г маргарина, 6 яиц, 300 г сахара, 2 лимона, 1 кг сухого творога, 100 г манной крупы, 0,5 чайной ложки пищевой соды, 1 столовая ложка муки, соль.

Маргарин, яичный желток, сахар, цедру одного и сок двух лимонов разотрите до появления пены. Добавьте творог, манную крупу и просеянную с мукой пищевую соду. Подмешайте взбитый белок и выпекайте 60 минут на среднем огне.

ПРОСТОЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ТОРТ

250 г муки, 250 г вареного картофеля, 150 г сахара, 50 г картофельного крахмала, 2 яйца, 2—3 ст. ложки молока, разрыхлитель, 80 г маргарина или жира, лимонная цедра и ванильный сахар по вкусу.

Маргарин или свиной жир растереть до пены с желтками, добавить тертый картофель, ванильный сахар, лимонную цедру, разрыхлитель (0,5 ч. ложки соды, смешанной с таким же количеством лимонной кислоты и муки) и перемешать. Добавлять понемногу муку, одновременно вливая небольшими порциями молоко. Затем осторожно ввести в тесто взбитые в пену белки. Тесто должно получиться достаточно крутым, иначе при выпечке жидкого теста может образоваться закат. Выпекать торт в рифленой, тщательно смазанной жиром и обсыпанной мукой форме в духовке на среднем огне около часа.

Готовый торт слегка охладить, обсыпать сахарной пудрой и украсить цукатами.

ПРОСТОЙ ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ

70 г сливочного масла, 140 г сахара, 4 яйца, 140 г очищенного молотого миндаля, 170 г протертого творога, ванильный сахар по вкусу.

Хорошо растереть сливочное масло с сахаром и желтками, добавить молотый миндаль, творог и взбитые в крутую пену белки. Все хорошо перемешать, выложить массу в подготовленную форму и выпекать в средне нагретой духовке до готовности. Слегка остывший торт посыпать сахарной пудрой, ароматизированной ванилью или молотой корицей.

ТОРТ «БЕДНЫЙ СТУДЕНТ»

300 г муки, 200 г сахара, 1 яйцо, ванильный сахар, 1 пачка порошка для печенья, 60 г топленого смальца, маргарина или сливочного масла, 200 г молока, 30 г черного кофе (порошка).

Для крема:

100 г сливочного масла, 3 столовые ложки фруктового повидла, 100 г сахара, 2 яичных желтка.

Приготовить тесто по рецепту, причем кофе сварить из 50 г воды. Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой и в нем испечь приготовленное тесто при средней температуре в заранее нагретой печи. Готовый корж разрезать по горизонтали, начинить кремом и им же намазать поверхность торта.

Приготовление крема

Все продукты, предназначенные для него, положить в глубокую посуду и хорошо вымешать.

ТОРТ «ВОЗДУШНЫЙ»

300 г сахара, 80 г картофельного крахмала, 150 г дробленых жареных ядер орехов, 0,3 стакана дробленых цукатов, 8 яиц.

Для глазури:

400 г сахарной пудры, 3 белка, 0,5 стакана мармелада.

3 желтка и 5 яиц помещают в сухой чистый сосуд и взбивают с сахаром до образования густой стойкой пены, затем прибавляют крахмал, смешанный с дроблеными орехами и цукатами, и быстро замешивают тесто. Тесто делят на 2 части, раскатывают в пласты толщиной до 1 см, кладут в противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Выпекают изделие в духовке при температуре 180—200 °С в течение 30—40 минут.

После выпечки пласты охлаждают, подравнивают и соединяют мармеладом, который предварительно размягчают в посуде, помещенной в горячую воду.

Склеенные коржи сверху покрывают сахарной глазурью, полученной взбиванием белков с сахарной пудрой.

ТОРТ ИЗ КАШТАНОВ

250 г сахара, 5 яиц, 500 г измельченных ядер жареных каштанов, 5 яичных желтков, пена из 5 яичных белков, 1 ст. ложка муки, ванилин по вкусу.

Все продукты вымешать, взбить пенообразное тесто, вылить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и выпекать в средне нагретой духовке до готовности. Остывший торт смазать сверху шоколадным кремом и заглазировать взбитыми с сахарной пудрой сливками.

ТОРТ ИЗ МАКА

Мак — 150 г, сахар-песок — 200 г, сливки — (1 ст. ложка) 15 г, крахмал картофельный — 50 г, яйца — 7 шт., лимонная корочка или ваниль, жир и сухари для формы.

Мак намочить на ночь в теплой воде, слить воду и растереть деревянной мялкой или пропустить через мясорубку. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, растертый мак, сливки, а в конце пенку из белков. Все осторожно размешать, вылить в приготовленную форму и выпекать в духовке в течение 30—35 минут. Охладить, разрезать пополам, пропитать сиропом, соединить и сверху смазать светлым сливочным кремом, украсить цукатами.

ТОРТ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

6 яиц, 250 г сахара, цедра и сок 1 лимона, 1 ст. ложка муки, 120 г манной крупы.

Для начинки: фруктовое повидло, для посыпки — 100 г молотых ядер грецких орехов.

Яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить лимонный сок и цедру, муку, манную крупу и взбитые в крепкую пену яичные белки. Массу хорошо вымешать и выпекать торт в подготовленной форме в средне нагретой духовке до готовности.

Остывший торт разрезать на два пласта, смазать фруктовым повидлом, пересыпать молотыми орехами. Аналогично оформить верх торта.

ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ С ОРЕХАМИ

3 яйца, 1 стакан сахара, печенье «Крекер», 3/4 стакана толченых орехов, ванильный сахар по вкусу, 1 ч. ложка молотых сухарей.

Взбить в пышную крепкую пену белки яиц, постепенно добавляя к ним сахар. Мелко раскрошить или истолочь печенье и смешать его с орехами. Переложить эту смесь во взбитые яичные белки, добавить по вкусу ванильный сахар, осторожно перемешать. Выложить получившееся тесто в глубокую сковороду или форму, смазанную маслом и обсыпанную молотыми сухарями, и поставить в предварительно нагретую духовку. Выпекать торт 45 минут при температуре 180—200 °С.

Торт охладить не менее двух часов, украсить взбитыми сливками и посыпать тертым шоколадом.

ТОРТ ИЗ СУХАРЕЙ С КРЕМОМ

6 полных ст. ложек молотых сухарей из булки или белого хлеба, 6 яиц, 1/2 стакана измельченных ядер грецких орехов, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 6 ст. ложек сахара, ванильный сахар или цедра лимона по вкусу.

Растереть добела яичные желтки с сахаром и размятым маслом или маргарином, добавить просеянные молотые сухари и измельченные орехи. Взбить в крепкую пену белки яиц с ванильным сахаром или лимонной цедрой. Осторожно смешать обе подготовленные массы и выпекать торт в смазанной маслом и обсыпанной молотыми сухарями глубокой сковороде или форме в средне нагретой духовке около часа.

Приготовить заварной крем.

Готовый торт охладить, разрезать на 2 горизонтальных пласта, прослоить кремом. Сверху торт так же смазать кремом и посыпать измельченными ядрами орехов.

ТОРТ ИЗ ТЫКВЫ

Мука — 250 г, сливочное масло — 250 г, сахар — 1 ч. ложка, щепотка соли.

Для начинки:

Тыква — 1 кг, сахар — 100 г, коньяк — 2 ст. ложки, 2 яйца, молоко или сливки — 4 ст. ложки, соль на кончике ножа, цедра 1/2 лимона.

Сливочное масло и сахар перемешать, добавить муку и соль, замесить тесто, раскатать его и поставить на 1 час на холод. Тыкву очистить и удалить семечки, нарезать дольками, положить на противень (мясистой частью вверх) и запекать на слабом огне в течение 1 часа. Тыква должна стать мягкой, чтобы ее легко можно было протереть через сито. Полученную массу (примерно 1 стакан) смешать с сахаром, коньяком,

желтками, молоком или сливками и специями. Отдельно взбить белки и осторожно перемешать их с массой.

Форму для торта выложить тестом, приподняв его края, и влить в нее начинку. Торт поставить в разогретую духовку и выпекать на сильном огне 10 минут, затем уменьшить огонь и выпекать еще 30 минут.

ТОРТ ИЗ ХЛЕБНЫХ КРОШЕК

Пшеничные хлебные крошки — 2 стакана, сахар — 200 г, яйца — 10 шт., сливочное масло — 1 ч. ложка, повидло или джем — 1 стакан, сахарная пудра — 1 ст. ложка, ванильный сахар.

Влить в кастрюлю яйца, всыпать сахар и поставить ее на водяную баню для подогрева массы до температуры 40—50 °С (во время подогрева смесь взбивать). Когда масса подогреется до нужной температуры, кастрюлю снять с водяной бани, продолжая взбивать, охладить до 18—20 °С, добавить ванильный сахар. При этом объем массы должен увеличиться в 2—3 раза. Затем массу перемешать с просушенными, мелко растертыми и просеянными хлебными крошками. Бисквит выпекать в смазанной маслом и обсыпанной сухарями форме в течение 40—50 минут при температуре 200—210 °С. После выпечки охладить, разрезать по горизонтали на 2 или 3 коржа, промазать каждый повидлом или джемом и посыпать сахарной пудрой.

ТОРТ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

Толченые сухари черного хлеба — 4 стакана, яйца — 6 шт., сахар — 300 г, крахмал — 1 ст. ложка, сливочное масло — 1/2 ч. ложки, мука — 1 ст. ложка.

Для крема:

сахар — 150 г, мука — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт., молоко — 1 1/2 стакана, ванильный сахар — 1 пакетик, шоколад — 100 г, какао (порошок) — 1 ст. ложка, сливочное масло — 200 г.

Желтки растереть с сахаром добела. Белки взбить в крепкую пену. На желтки высыпать сухари, смешанные с крахмалом, сверху положить взбитые белки и аккуратно вымешать массу ложкой сверху вниз. Форму для торта смазать маслом, на дно ее положить пергаментную бумагу, смазанную маслом. Дно и бока формы густо посыпать мукой. Выложить тесто в форму, разровнять смоченной в воде рукой.

Выпекать в нагретом духовом шкафу на небольшом огне. Готовый торт вынуть, остудить и разрезать по горизонтали на 3 коржа. Сложить один на другой, промазывая каждый кремом. Верх торта тоже украсить кремом.

Для крема сахар, молоко и яйцо смешать, поставить на огонь и довести смесь до загустения, все время помешивая. Снять с огня; дать остыть до температуры парного молока, добавить ванильный сахар, натертый на терке шоколад, какао и сливочное масло. Всю массу хорошо растереть.

ТОРТ «КАРТОФЕЛЬНАЯ МОЗАИКА»

200 г холодного вареного картофеля, 150 г сахара, 2 яйца, 100 г жира или маргарина, разрыхлитель из соды или лимонной кислоты, смешанных с мукой, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка какао, ванильный сахар и лимонная цедра по вкусу, несколько капель настоя шафрана.

Жир, сахар и желтки яиц растереть до бела, добавить тертый картофель, лимонную цедру, ванильный сахар и 1 ч. ложку разрыхлителя.

Тесто разделить на 3 равные части, в одну из них вмешать какао, во вторую — настой шафрана и во все три части теста ввести взбитые в крепкую пену белки.

Поместить разноцветное тесто в подготовленную форму слоями и выпекать торт в нежаркой духовке до готовности.

Торт подать теплым, порционно посыпав сахарной пудрой.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ТОРТ

1/4 стакана картофельной муки, 1 стакан пшеничной муки, 1/2 стакана сливочного масла, 1 стакан сахара, 7 яиц, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1/4 пакетика ванильного сахара.

Сливочное масло разотрите, соедините с картофельной мукой и, постепенно добавляя сахар, взбейте до белизны. Введите, постепенно помешивая, желтки. Массу соедините с пшеничной мукой и ванильным сахаром, затем осторожно со взбитыми белками. Вымешанное тесто выложите в металлическую форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, заполнив ее на $\frac{3}{4}$ высоты.

Выпекают торт 30—35 минут при температуре 200—220 °С. Готовый торт можно украсить кремом.

ТОРТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ «БУБЛАНИНА»

4 яйца, 160 г сахара, 1/2 среднего лимона, 360 г холодного вареного картофеля, 2 ст. ложки муки, 200 г свежих фруктов.

Подготовить для торта форму, обильно смазать жиром и обсыпать мукой или молотыми сухарями. Желтки растереть с сахаром до бела, добавить тертый картофель, муку, цедру и сок лимона и осторожно ввести в тесто взбитые в пену

белки. Тесто хорошо вымешать, уложить в подготовленную форму и сверху положить слой свежих или взятых из варенья ягод (вишня, смородина, клубника, малина). Выпекать торт в нежаркой духовке в течение получаса. Готовый торт подать теплым, обильно обсыпав сахарной пудрой или подкрашенным в розовый цвет мелким сахаром.

ТОРТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ «ВЕНГЕРСКИЙ»

450 г печеного картофеля, 80 г сахара, 3 яйца, ванильный сахар, сода или аммоний, фруктовое повидло,

Желтки растереть с сахаром до образования пены, добавить пропущенный через мясорубку печеный картофель и вымешать массу, постепенно добавляя ванильный сахар, соду и взбитые в пену белки. Получившееся тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень не толстым равномерным слоем и выпечь в средне нагретой духовке до готовности.

Остывший торт разрезать на 4 одинаковых коржа, переслоить их фруктовым повидлом и обсыпать сахарной пудрой.

ТОРТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ «МАКОВЕЦ»

400 г муки, 100 г вареного холодного картофеля, 150 г мака, 100 г сахара, 2 яйца, разрыхлитель (0,5 ч. ложки соды, смешанной с 0,5 ч. ложки лимонной кислоты и 1 ч. ложкой муки), 1/2 л молока, 1 ст. ложка водки, рома или коньяка, лимонная цедра, корица, гвоздика по вкусу, жир для смазывания формы.

Сахар растереть с желтками, добавить тертый вареный картофель. Мак залить 1,5 стаканами молока, довести до кипения, дать разбухнуть около часа, пропустить его через мясорубку и смешать с желтковой массой, добавить пряности и коньяк. Тщательно перемешивая, добавить понемногу муку и разрыхлитель, влить оставшееся молоко и осторожно вмешать в тесто взбитые в пену белки. Переложить тесто в смазанную жиром глубокую сковороду и выпекать в духовке на среднем огне около часа. Готовый торт охладить и заглазировать лимонной или шоколадной помадкой.

ТОРТ «К ЧАЮ»

1 стакан сахара, 1 стакан кефира, 1 стакан варенья из черной смородины, 2 яйца, 2 стакана муки, 1,5 чайной ложки пищевой соды.

Для крема:

1 стакан сахара, 1 стакан сметаны.

Сахар соедините с кефиром, добавьте варенье и взбитые яйца, размешайте. Всыпьте муку и соду и вымесите тесто до получения однородной массы. Из полученного теста сделайте 2 лепешки и выпекайте их на смазанном жиром противне в духовке. Готовые остывшие коржи пропитайте кремом (сметана, взбитая с сахаром) и соедините. Верх торта можно украсить ягодами смородины и подавать к чаю.

ТОРТ МАРМЕЛАДНЫЙ

Мармелад — 250 г, сливочное масло — 150 г, сахарная пудра, яйца — 8 шт., орехи (ядро) — 150 г, сухари — 2 ст. ложки, лимон — 1/2 шт.

Растереть добела желтки со сливочным маслом и сахарной пудрой, добавить лимонный сок и снова растереть (мешая в одну сторону). Всыпать дробленые орехи, молотые сухари и все вымесить. В полученную массу добавить взбитые белки и снова слегка вымесить.

В смазанную и посыпанную мукой форму выложить половину массы, покрыть ее слоем мармелада, затем выложить вторую половину. Торт выпекать на небольшом огне 45 минут. После охлаждения верх торта покрыть белым кремом и посыпать дроблеными орехами. Затем торт вновь поставить в духовку на 5—7 минут, после чего посыпать его сахарной пудрой.

ТОРТ ОРЕХОВЫЙ С КАРТОФЕЛЬНОЙ МУКОЙ

150 г сахара, 5 яиц, 80 г муки, 60 г крахмала, 100 г измельченных ядер орехов, 2 ст. ложки рома или коньяка, лимонная цедра по вкусу.

Сахар растереть с желтками до получения пены, постепенно добавив муку и крахмал, осторожно ввести взбитые белки. Вмешать в тесто рубленые орехи и цедру лимона. Переложить тесто в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму, сровнять поверхность и выпечь в средне нагретой духовке. Готовый теплый торт нарезать кусками, оставив их на блюде, как целый торт, взбрызнуть ромом или коньяком и украсить кремом.

Для крема:

200 сливочного масла, 200 сахара, 1 желток, смесь из 1 стакана молока, 25 г крахмала и 1 ч. ложки растворимого кофе.

Размешать в молоке крахмал и кофе и прогреть до получения густого соуса. Масло растереть добела, добавить желток и сахар. Продолжая растирать, влить остывший крахмальный соус.

ТОРТ «РЖАНОЙ»

8 яиц, 8 ст. ложек сухого кваса, 8 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка корицы, 2 стакана брусничного варенья, 3 стакана сливок, ванильный сахар, 5 ст. ложек сахара.

Сухой квас смелите в кофемолке. Яйца взбивайте с сахаром на водяной бане до тех пор, пока масса не станет светлой и не увеличится в объеме в 3—4 раза. При этом подсыпьте корицу. Вымесите массу ложкой сверху вниз вместе с молотым сухим квасом. Выпеките в форме две лепешки и дайте остыть. Лепешки промажьте слоями брусничного варенья и взбитых сливок. Бока и верх торта украсьте взбитыми сливками.

ТОРТ С ВИШНЯМИ

Хлеб пшеничный — 200 г, яйцо — 6 шт., масло сливочное — 100 г, сахар — 200 г, миндаль сладкий — 200 г, миндаль горький — 50 г, лимон — 1/2, вишня свежая без косточек (пюре) или варенье вишневое без сока — 200 г.

Масло сливочное растирают добела, смешивают с желтками, хорошо растертыми с сахаром. Добавляют растертые сладкий и горький миндаль, натертый на терке пшеничный хлеб, измельченную цедру и сок лимона, корицу, вишню или вишневое варенье (без сока) и взбитые в пену белки. Все хорошо перемешивают, выкладывают в форму, смазанную маслом, и выпекают в духовке 25—30 минут.

ТОРТ «СЕВЕРНЫЙ»

1 банка сгущенного молока, 2 яйца, 1 стакан картофельной муки, сода, соль.

Вылейте в блюдо сгущенное молоко, добавьте яйца, соду, соль и тщательно перемешайте, всыпая постепенно картофельную муку. Затем перелейте смесь в сковороду, заполнив ее не больше чем на 1/3, и выпекайте в духовке.

ТОРТ-СМЕТАННИК «МИШКА НА СЕВЕРЕ»

2 стакана сметаны, 1 ч. ложка соды, 2 стакана сахара, 2 ст. ложки топленого масла, мука, — сколько возьмет тесто.

Смешать сметану с погашенной уксусом содой. Сахар хорошо растереть с топленым маслом. Соединить вместе обе смеси и, постепенно подсыпая муку, вымесить мягкое тесто. Разделить его на 4 коржа, и в два из них можно вмешать порошок какао для цвета. Выпечь коржи в сильно нагретой духовке до подрумянивания, прослоить кремом и сформовать торт.

Для крема:

2 стакана сметаны, 2 стакана измельченных ядер грецких орехов, 2 стакана сахара.

Смешать сметану, орехи и сахар вместе и хорошо взбить до полного растворения сахара.

Для глазури:

6 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек молока, 6 ч. ложек какао-порошка, 50—70 г сливочного масла.

Из сахара, молока и какао сварить шоколадную глазурь, добавить сливочное масло и хорошо растереть до нужной густоты глазури. Готовый торт переложить на сито, залить горячей глазурью, дать остыть, затем осторожно переложить на блюдо. Подать торт через 2—3 часа после приготовления, чтобы он пропитался кремом.

ТОРТ-СМЕТАННИК «МУРАВЕЙНИК»

100 г сметаны, 100 г маргарина, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соды, погашенной уксусом, мука — сколько возьмет тесто.

Из сметаны, смешанной с содой, погашенной уксусом, маргарина и яйца вымешать крутое тесто, постепенно подсыпая свежесievedшую муку и поставить его в холодильник на 2 часа. Смазать маслом противень и охлажденное тесто и натирать его на крупной терке прямо на противень равномерным слоем. Выпечь в средне нагретой духовке до подрумянивания. Следить, чтобы тесто не слипалось, помешивая его деревянной лопаточкой. Как только тесто приобретет золотистый цвет, вынуть противень из духовки.

Для начинки:

1 банка сгущенного молока, 200 г измельченных ядер грецких орехов.

Сгущенное молоко сварить в течение 2 часов в закрытой банке, затем перемешать с выпеченной тестяной крошкой, выложить торт горкой на блюдо, охладить, обсыпать измельченными орехами, слегка втопив их в массу руками и обсыпать тертым шоколадом.

ТОРТ-СМЕТАННИК «ПРАГА»

2 яйца, 2 стакана сахара, 1,5 стакана муки, 300 г сметаны, 200 г сгущенного молока, 1 ст. ложка какао-порошка, 1 ч. ложка соды, гашеной уксусом, ванильный сахар по вкусу.

Яйца растереть с сахаром, добавить сгущенное молоко, ванильный сахар, смешанную с содой сметану. Небольшими порциями подсыпая муку, вымешать жидкое тесто. Подготовить глубокую сковороду, смазать ее маслом, обсыпать мукой,

вылить тесто, разровнять и выпекать торт в средне нагретой духовке около часа.

Для крема:

200 г сгущенного молока, 200 г масла, 1 ст. ложка какао-порошка.

Размягченное масло тщательно растереть со сгущенным молоком, всыпая понемногу какао-порошок.

Готовый остывший торт разрезать горизонтально пополам. Нижний корж обильно смазать кремом, посыпать толчеными орехами. Уложить сверху второй корж, слегка уплотнить руками. Поверхность и бока торта обмазать оставшимся кремом и посыпать крупно нарезанными орехами. Украсить ягодами калины или клюквы.

ТОРТ-СМЕТАННИК «УЛЫБКА НЕГРА»

1,5 стакана сахара, 150 г маргарина, 1 стакан сметаны или кефира, 2 ст. ложки какао-порошка, 2 яйца, 2 стакана муки, 1 ч. ложка соды, погашенной уксусом.

Яйца взбить с сахаром, добавить размягченный маргарин, смешанный с содой кефир, какао и, постепенно всыпая муку, вымешать жидкое тесто. Подготовить глубокую сковороду, вылить в нее тесто, и выпечь торт в средне нагретой духовке.

Готовый торт разрезать на 2 части, прослоить вареньем или повидлом. Верх торта покрыть шоколадной глазурью и украсить орехами.

ТОРТ-СМЕТАННИК «ЧЕРНЫЙ ПРИНЦ»

1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны или кефира, 1 стакан варенья без ягод, 2 стакана муки, 1 ст. ложка соды, погашенной уксусом.

Яйцо взбить с сахаром, добавить варенье, кефир, смешанный с готовой содой, и муку. Замесить тесто, выпекать его в смазанной маслом и обсыпанной мукой форме в средне нагретой духовке около часа и охладить. Разрезать торт горизонтально пополам.

Для прослойки:

Смешать 200 г сметаны и 1/2 стакана сахара, взбить до полного растворения и получившейся смесью пропитать нижний корж торта.

Для глазури:

Смешать вместе 3—4 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложку какао-порошка, проварить на слабом огне до легкого

загустения массы. Добавить 50 г сливочного масла и все тщательно вымешать.

Верх торта залить горячей глазурью. Подать торт хорошо охлажденным.

ТОРТ СУХАРНЫЙ «ДЕНЬ И НОЧЬ»

230 г маргарина, 200 г сахара, щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, тертая цедра 1 лимона, 5 яиц, 250 г молотых сухарей, 1/4 ложки соды, 5 ст. ложек сметаны.

Маргарин, сахар, ванилин и желтки взбить, добавить сметану, смешанную с молотыми сухарями и содой, и ввести в тесто взбитые белки. Приготовленное тесто выложить в разъемную форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и выпекать в средне нагретой духовке около 40 минут.

Торт охладить, переложить на блюдо, снять форму и украсить глазурью двух цветов.

Для сахарной глазури:

150 г сахарной пудры, 3 ст. ложки молока.

Для шоколадной глазури:

150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 3 ст. ложки воды, 20 г сливочного масла.

ТОРТ СУХОЙ

Мука — 250 г, желтки — 4 шт., яйца — 2 шт., сахар — 30 г, топленое масло — 250 г, изюм — 250 г, мука — 250 г.

Желтки и яйца взбить с сахаром в пышную массу, влить в негорячее топленое масло, всыпать очищенные орехи, промытый изюм и столько муки, чтобы масса по консистенции напоминала густую манную кашу.

Вымешанное тесто выложить на лист с высокими краями или на сковороду и мокрыми руками разровнять его. Испечь торт в хорошо нагретом духовом шкафу.

ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ

2 стакана муки, 3 яйца, 1,5 стакана жирного творога, 50 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахара, 1/2 стакана изюма, щепотка ванилина, молотые сухари, сахарная пудра.

Творог растереть сквозь сито, взбить с размягченным маслом, желтками и ванилином, добавить изюм и муку. Ввести взбитые с сахаром в крепкую пену белки и осторожно вымешать тесто. Выложить творожную массу в смазанную маслом и обсыпанную мелкими сухарями форму, выпекать при температуре 220—230 °C около часа.

Торт немного охладить и, подавая на стол, обсыпать сахарной пудрой.

ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ С НАЧИНКОЙ

2 желтка, 100 г сахарного песка, 100 г сливочного масла, сода, мука.

Для начинки:

300 г творога, 100 г сахара, 2 желтка, ванилин.

Два желтка растереть с сахаром, добавить размягченное масло, на кончике ножа соду (погасить несколькими каплями уксуса). Все тщательно растереть, всыпать муку и замесить не очень густое тесто. Выпечь корж.

Приготовить творожную начинку. Творог растереть, добавить желтки, ванилин, сахар. Все хорошо перемешать и равномерно переложить на выпеченный корж. Сверху залить белковым кремом, (белки взбить в пену, добавить сахарный песок и ванилин). Приготовленный торт поставить в духовку на 15 минут, чтобы крем слегка зарумянился.

ТОРТ ХЛЕБНЫЙ

Хлеб ржаной — 500 г, сахар-песок — 200 г, яйца — 8 шт., сироп — 100 г (1/2 стакана), крахмал картофельный — 30 г, миндаль горький — 30 г, крем сливочный — 300 г, мармелад — 100 г, гвоздика — 2 шт.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, высушить в горячей духовке, растолочь или пропустить через мясорубку, просеять. Желтки взбить с сахаром, прибавить натертый на терке миндаль и гвоздику, всыпать 8 ст. ложек хлебной крошки, картофельный крахмал, перемешать, в конце добавить пенку из белков. Приготовленную массу поместить в форму, выложенную бумагой, смазанную маслом, посыпанную сухарями, поставить в духовку на 30—35 минут.

Готовый торт разрезать пополам, пропитать каждую половинку сиропом, смазать внутри кремом, этим же кремом покрыть торт сверху. Украсить по вкусу мармеладом.

ТОРТ ЧЕРЕМУХОВЫЙ

1 стакан муки, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 стакан молотой черемухи, 5 яиц, соль, сода.

Для крема:

1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара.

Муку, сахар, сметану, молотую черемуху, яйца, немного соли и соды перемешать хорошенько, разделить на 2 части,

каждую из которых выпекать на смазанном жиром противне в течение получаса.

Остудив, прослоить взбитой с сахаром сметаной.

ТОРТ «ЭКОНОМКА»

300 г муки, 200 г сахара, 1 яйцо, ванильный сахар по вкусу, разрыхлитель, 60 г топленого смальца, маргарина или сливочного масла, 200 г молока, 2 ч. ложки растворимого кофе.

Приготовить тесто из всех вышеперечисленных продуктов.

Для крема:

100 г сливочного масла, 3 ст. ложки фруктового повидла, 100 г сахара, 2 желтка яиц.

Все продукты, предназначенные для крема, положить в глубокую посуду и хорошо вымешать.

Выпеченный в средне нагретой духовке торт охладить, разрезать на несколько пластов по горизонтали, прослоить их кремом. Этим же кремом смазать верх и бока торта. Обсыпать торт молотыми сдобными сухарями, смешанными с толченым сахаром.

ТОРТ «ЯРОСЛАВНА»

1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 2 желтка, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки соды, 1 ст. ложка топленого масла, 12 ст. ложек муки, 10 шт. измельченных орехов, ванильный сахар.

Для крема:

1 стакан сахара, 100 г масла, 2 яйца.

Сметану и сахар, желтки, по четверти ч. ложки соли и соды тщательно разотрем в миске, добавим (не переставая растирать) ст. ложку топленого масла, ванильный сахар, просеянную муку и измельченные орехи. Тесто выкладываем на подогретый, смазанный маслом противень или в высокую сковороду и выпекаем торт в нежаркой духовке (при температуре 180—200 °С). Выкладываем на доску. Пока остывает, готовим крем. Сахар, масло, 2 желтка хорошо растираем, отдельно взбиваем белки двух яиц в крепкую пену, добавляем понемногу 2—3 ч. ложки сахара и соединяем с масляной массой.

Торт разрезаем на 2 пласта. Нижний кладем на большое блюдо, пропитываем сиропом (из половины стакана виноградного сока и двух ч. ложек сахара), намазываем половиной крема, кладем второй пласт, покрываем оставшимся кремом. Украшаем торт ягодами и плодами из компота, взбитыми сливками, тертым шоколадом.

ТОРТЫ МНОГОСЛОЙНЫЕ И С КОМБИНИРОВАННОЙ ОСНОВОЙ

ТОРТ БОЛГАРСКИЙ «НОВОГОДНИЙ ПЕНЬ»

14 яиц, 950 г сахара, 600 г муки, 500 г сливочного масла, 500 г молока, 100 г шоколада или какао, 250 г рубленого миндаля, 50 г коньяка.

Приготовить бисквитную основу торта

Взбить на слабом огне 8 яиц с 200 г сахарного песка до загустения. Добавить 200 г муки и слегка размешать. Полученное тесто нанести равномерным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень продолговатой формы и по возможности 30х40 см. Выпекать в средне нагретой духовке около получаса. Затем охладить, разрезать по горизонтали на 3 равные части длиной 40 см, шириной 10 см. Эти пласты предназначены для изготовления самого пня.

Для заварного крема

Из 4 яиц, 60 г муки, 150 г сахара, молока, шоколада или какао приготовить заварной крем и охладить его.

Для масляного крема

Из 300 г масла, 200 г сахара приготовить хорошо взбитый масляный крем и смешать его с остывшим заварным кремом.

Для песочной основы торта

Из очищенного миндаля, пропущенного через мясорубку, 2 яиц, 350 г муки, 200 г масла и 200 г сахара приготовить песочное тесто, раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и длиной 40 см. Этот пласт предназначен для постаментов пня, ввиду чего он должен иметь ширину не менее 12—14 см. Уложить его на противень и выпекать в средне нагретой духовке.

Приготовить сироп-пропитку торта

Оставшиеся 200 г сахара сварить с 300 г воды, добавить коньяк и охладить.

Готовые пласты, предназначенные для пня, сбрызнуть сиропом, смазать их толстым слоем крема и уложить один на другой. Края верхнего пласта подровнять ножом для получения более округлой формы.

С двух сторон оформленного таким образом пня вырезать ножом по треугольному куску, чтобы получился вид пня, изрубленного топором. Куски, вырезанные треугольником, разложить в 3—4 местах сверху или по бокам оформленного

бисквита наподобие обрубленных сучков. Затем смазать пень сверху и со всех сторон кремом с шоколадом и заглаживать рифленным ножом или кондитерским гребешком, чтобы получить подобие шероховатой коры пня. Края пня и сучков смазать масляным кремом, чтобы придать им вид сердцевин пня, изрубленного топором. Испеченный постамент из песочного теста положить на тарелку и посыпать сахарным песком, украшенным в зеленый цвет. На постамент поместить приготовленный торт и украсить зеленым масляным кремом, выпущенным при помощи тонкой трубочки из кондитерского мешочка или корнетика в виде папоротника или чего-либо подобного. Украшение можно дополнить маленькими грибочками, изготовленными из меренги. Торт хорошо охладить. По желанию постамент из песочного теста можно не делать, в таком случае торт уложить сразу на подходящее по размеру и форме блюдо.

ТОРТ ВЕНСКИЙ СУХАРНЫЙ

200 г миндаля, 400 г сахара, 8—9 яиц, 1/4 стакана молотых белых сухарей, 1/4 стакана молотых черных сухарей, 100 г мармелада, 100 г варенья.

Тщательно растолочь 100 г очищенного сладкого миндаля, растереть со 150 г сахара, добавить по одному 3—4 желтка, всыпать просеянные белые сухари и перемешать. Осторожно ввести взбитую пену 2—3 белков, вымешать массу сверху вниз, разложить ее в две подготовленные (смазанные маслом и обсыпанные мукой) невысокие формы и выпечь в горячей духовке около 20 минут.

Оставшийся миндаль, не очищая от кожицы, размолоть и тщательно растереть скалкой около часа с оставшимся сахаром, 2 желтками и 3 целыми яйцами. В получившуюся массу, осторожно и легко перемешивая, всыпать просеянные черные сухари и выложить в такие же формы, в каких выпекались первые коржи. Выпекать аналогично белым коржам.

Все 3 готовых коржа охладить, положить белый корж на блюдо, прослоить его густым слоем мармелада или варенья, взятых по вкусу, покрыть его темным коржом, положить на поверхность коржа слой ягод или фруктов из варенья, смешанных с цукатами. Сверху положить последний корж и заглазуровать глазурью, приготовив ее по вкусу. Поставить торт на несколько секунд в сильно горячую духовку, чтобы глазурь подсохла и стала блестящей, и оформить верх торта по желанию и вкусу (разложить глазированные фрукты, сделать надписи рисовальными массами и т. д.)

ТОРТ («ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»)

4—8 белков, 2,5 стакана сахарной пудры, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан муки, 1 ч. ложка соды, гашеной уксусом.

Основа торта готовится из 2 коржей:

1. Для коржа из белковой массы —

Хорошо взбить 6 охлажденных белков с 2 стаканами сахарной пудры, выкладывать подготовленную массу на вспыленный мукой лист ложкой, придавая ей различные формы (безе должны быть примерно одинаковой величины).

Выпекать безе на очень слабом огне около часа.

2. Для коржа из бисквитной массы —

Взбить 4 яйца с 1 стаканом сахара, добавить муку и гашеную уксусом соду. Вылить бисквитное тесто в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой (или выстелить форму промасленной бумагой) и выпекать на слабом огне около получаса. Готовый корж слегка охладить и разрезать горизонтально на 2 пласта.

Приготовить крем двух видов:

1. Для сливочного крема —

Банку сгущенного молока, не открывая, залить водой и варить в течение трех часов. Затем переложить сваренное молоко в миску, добавить 200 г обычного сгущенного молока, 200 г размягченного сливочного масла. Все хорошо взбить.

2. Для белкового крема —

Взбить 2 белка с 0,5 стакана сахарной пудры и добавить растолченные орехи.

Плоское блюдо, подготовленное для торта, смазать кремом из сгущенного молока, уложить на него 1 бисквитный корж, промазать его этим же кремом, посыпать толченными орехами и положить сверху второй бисквитный корж. Слегка уплотнить основу торта руками. Верхний корж так же промазать достаточно толстым слоем крема.

Укладывать поверх слоя крема выпеченные безе в произвольной форме, смазывая их белковым кремом. Все выложенные безе должны образовать красивую асимметричную горку, имитирующую развалины замка.

Залить сверху безе оставшимся кремом из сгущенного молока; поливая его так, чтобы поверхность была потеками (это явится украшением торта). Сверху выложить оставшийся белковый крем и все обильно посыпать крупно порезанными орехами.

ТОРТ ЖЕЛИРОВАННЫЙ «КЛЮКВЕННЫЙ»

Для песочной основы торта:

200 муки, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, ванилин или тертая лимонная цедра по вкусу.

Из всех продуктов приготовить песочное тесто, не размешивая его долго, иначе тесто получится очень рассыпчатым. Из готового теста выпечь и форму корзинки: слой теста уложить в форму, разровнять руками, слегка подняв его на края формы. Выпечь в горячей духовке до легкого подрумянивания, следить, чтобы тесто не пересохло.

Для бисквитной основы теста:

8 яиц, 4 ст. ложки муки, 4 ст. ложки крахмала, 8 ст. ложек сахара, ванилин по вкусу.

Бисквитное тесто приготовить холодным способом: желтки осторожно отделить от белков, добавить 6 ст. ложек сахара, ванилин и хорошо взбить. Белки взбивать, постепенно добавляя оставшийся сахар. При взбивании желтковой массы добавлять в нее постепенно пену взбитых белков и вводить муку и крахмал. В конце приготовления осторожно ввести оставшуюся белковую пену и перемешать. Подготовленное бисквитное тесто вылить на обильно смазанный маслом (до 0,5 см) противень, разровнять и выпекать в умеренно нагретой духовке до подрумянивания.

Для клюквенного желе:

1/3 стакана клюквенного сока, 3/4 стакана воды, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка желатина, 200 г протертого клюквенного варенья, 2 стакана сливок, ванилин по вкусу.

Желатин залить 1/2 стакана воды, дать разбухнуть, затем растворить в оставшейся горячей воде, добавить сахар и клюквенный сок. Отдельно взбить сливки с сахаром и ванилином.

Готовому бисквиту дать остыть 6—8 часов, затем смазать клюквенным вареньем. На плоское блюдо уложить песочный пласт, смазать его взбитыми сливками. Подготовленный бисквитный пласт нарезать на полоски шириной 4—5 см и скатать одну из них плотным рулетиком. Положить рулетик в середину песочного пласта и следующие полоски бисквита закручивать вроде него. Торт смазать вареньем, залить остывшим желе, бока украсить взбитыми сливками и хорошо охладить.

КЛЮКВЕННЫЙ ТОРТ

Для песочного теста:

200 пшеничной муки, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, яйцо, 1 ст. ложка сметаны, ванилин или натертая лимонная корка.

Для бисквита:

8 яиц, 4 ст. ложки пшеничной муки, 4 ст. ложки крахмала, ванилин, 8 ст. ложек сахара.

Для клюквенного желе:

1/3 стакана клюквенного сока, 3/4 стакана воды, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка желатина, 200 г клюквенного варенья, 2 стакана сливок.

Песочного теста для торта потребуется 300 г. Месить его долго не нужно, иначе торт будет рассыпаться. Бисквитное тесто готовится холодным способом: желтки осторожно отделим от белков, добавим к желткам пряности, большую часть сахара и взобьем. Белки взбиваем с постепенным добавлением сахара. Часть взбитых белков добавляем к желткам. Затем подсыпая муку, крахмал и осторожно замешиваем оставшиеся взбитые белки.

Бисквитное тесто выливаем на сильно смазанный жиром лист (толщиной 3—4 мм) и выпекаем в духовке при умеренном жару. Пласт основания торта выпекаем в тортовой форме из песочного теста. Желатину даем разбухнуть в трети стакана воды, затем растворяем в оставшейся воде, добавляем сахар и клюквенный сок. Сливки взбиваем с сахаром, ванилином в устойчивую пену.

Испеченный круглый пласт из песочного теста обмазываем взбитыми сливками. Через 6—8 часов испеченный бисквит обмазываем клюквенным вареньем и нарезаем на полоски 4—5 см. Первую полоску скатываем рулетиком и кладем в середину круглого пласта из песочного теста. Следующие полоски накручиваем вокруг рулета, положенного на основание торта. Торт обмазываем вареньем и заливаем остывшим желатином, бока украшаем взбитыми сливками.

ТОРТ «КОРОЛЕВСКИЙ»

Для теста:

4 желтка, 1 стакан сахара, 100 г маргарина, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка соды (гашеной), 2 стакана муки.

Для крема:

200 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахара, 2 яйца.

Желтки растереть с сахаром (сахара можно брать чуть меньше стакана), добавить маргарин, сметану, соду, муку, сделать 4—5 коржей.

Сахар и яйца соединить и подогреть до 45 °С, затем взбить, постепенно добавляя мягкое сливочное масло, можно добавить немного какао-порошка.

Безе:

4 белка, 7 ст. ложек сахара, все взбить в крепкую пену и высушить в теплой духовке мелкими пряничками.

Коржи пропитать сиропом (вино + варенье). Перекладывать поочередно: корж, крем, безе, корж, крем, безе и т. д.

ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ «НОРМАНДСКИЙ»

Для торта готовится комбинированная основа из слоеного теста и бисквита.

500 г слоеного теста, 12 средних (не очень спелых) яблок, 2 яйца, 100 г молотого и 50 г очищенного жареного нарезанного миндаля, 150 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки абрикосового варенья, 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки торта, 1 ст. ложка коньяка.

Для начинки:

Яблоки нарезать ломтиками, обжарить их в 50 г сливочного масла в кастрюльке с толстым дном и остудить.

Форму смазать маслом, обсыпать мукой и выложить по дну и стенкам формы слоеное тесто (приготовить его по любому из предложенных выше рецептов). Сверху на 3/4 формы выложить подготовленные яблоки.

Для бисквита:

Взбить 100 г масла с сахарной пудрой до бела, постепенно добавив яйца, каждый раз продолжая растирать, смешать с мукой и молотым миндалем.

Выложить подготовленное бисквитное тесто и начинку из яблок, разровнять и в центре уложить дольки яблок в форме цветка, всю поверхность вокруг которого засыпать нарезанным миндалем. Выпекать торт в горячей духовке около часа, при необходимости сверху прикрыть фольгой или смоченной водой белой бумагой.

Вынув форму с готовым тортом из духовки, взбрызнуть коньяком, остудить и вынуть его из формы. Абрикосовое варенье слегка разогреть, смазать им цветок из яблок, в центр цветка положить несколько ягод вишни или других фруктов из варенья и посыпать поверхность сахарной пудрой.

ТОРТ ОРЕХОВО-МИНДАЛЬНЫЙ

Для первого коржа:

10 желтков, 250 г сахарной пудры, 1 ст. ложка порошка какао, 1 ч. ложка молока, 200 г ядер грецких орехов, ванилин по вкусу.

Желтки растереть с сахаром, до образования пышной массы, добавить разведенное молоком какао, молотые ядра грецких орехов и ванилин. Переложить смесь в смазанную маслом и обсыпанную картофельным крахмалом форму и разровнять. Сразу же приготовить второй корж.

Для второго коржа:

10 белков, 200 г сахарной пудры, сок из 1/2 лимона, 3 ст. ложки измельченного и просеянного сквозь редкое сито бисквитного печенья, 250 г молотого миндаля без кожицы, ванилин по вкусу.

Взбить в крепкую пену белки с сахарной пудрой, добавить лимонный сок, подготовленное бисквитное печенье, миндаль и ванилин. Все осторожно перемешать, выложить поверх первого коржа, сделав в центре горку, т. к. во время выпечки тесто садится. Выпечь торт в умеренно нагретой духовке в течение 50—55 минут.

На следующий день смазать верх и бока торта тонким слоем топленого апельсинового джема и, когда он подсохнет, сверху залить шоколадной или ванильной глазурью.

ТОРТ «ПАЙ»

Для песочного теста:

450 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соли.

Для бисквитного теста:

4 яйца, 200 г сахара, 150 г муки, 2 стакана яблочного конфитюра или пюре, 250 г сахарной пудры.

Муку и масло порубить ножом, чтобы образовалась масляная крупа, влить сметану, смешанную с солью, и быстро замесить тесто.

Выложить его на смазанный маслом глубокий противень ровным слоем, прижимая пальцами. Поставить в хорошо нагретый духовой шкаф и слегка подпечь. Когда тесто зарумянится, вынуть его, смазать яблочной начинкой и сверху залить ровным слоем бисквитного теста. Снова поставить в духовой шкаф, убавив огонь. Когда бисквит зарумянится и пропечется, вынуть торт, порезать на листе горячим ножом на квадраты, посыпать сахарной пудрой. Лопаткой переложить куски торта на блюдо или в кастрюлю, плотно закрыв крышкой, держать на холоде.

ТОРТ «ПРИНЦ И НИЩИЙ»

Для бисквитной основы торта:

1 стакан муки, 250 г сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара, 100 г маргарина, 1 ст. ложка какао-порошка, 1 ч. ложка соды, гашеной 1 ст. ложкой уксуса.

Яйца растереть с сахаром, добавить распущенный маргарин, смешанную с гашеной содой сметану, какао-порошок и всю смесь взбить. Понемногу добавляя муку, вымешать

жидкое тесто. Выпекать в средне нагретой духовке до готовности (края торта будут слегка отставать от стенок формы). Вынуть форму с тортом из духовки, переложить его на деревянную разделочную доску и хорошо охладить. Разрезать бисквитную основу их на 3—4 горизонтальных коржа.

Для слоеной основы торта:

3 стакана муки, 1 пачка сливочного маргарина, 250 г сметаны, 1/2 ч. ложки гашеной уксусом соды.

Просеять муку на разделочную доску, натереть в нее на крупной терке хорошо охлажденный маргарин, перетереть руками, и, добавляя понемногу смешанную с содой сметану, вымешать плотное тесто. Разделить его на 5—6 кусков и положить их в морозильную камеру на полчаса. Затем раскатать коржи такого же размера, как и бисквитные, и выпекать в средне нагретой духовке до легкого подрумянивания. Коржи охладить и при необходимости подровнять края.

Для заварного крема:

3 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 400 г сливочного масла, 2 ст. ложки порошка какао или растворимого какао.

Смешать вместе яйца, сахар, молоко и, тщательно взбивая венчиком, прогреть смесь на среднем огне до кипения. Затем, добавив сливочное масло и какао, продолжать взбивать до полного остывания крема. В крем можно добавить по вкусу ванильный сахар.

Для покрытия верха торта:

100 г меда, 3 белка, 200 г крупнотолченых ядер грецких орехов, ванильный сахар по вкусу.

Хорошо смешать жидкий мед, орехи и ванильный сахар, добавить взбитые в крутую стойкую пену белки яиц и осторожно перемешать. Готовый крем использовать сразу же.

Для посыпки торта

Оставшиеся при приготовлении и выравнивании слоеных коржей обрезки (можно отдельно выпечь небольшой корж из остатков слоеного теста) хорошо размять, добавить молотые или толченые орехи, порошок какао или немного растворимого какао и перемешать. Крошки должно быть приготовлено много, чтобы бока торта были ею обильно засыпаны. Для посыпки бисквитных коржей приготовить 1,5 стакана толченых грецких орехов. Приготовить по вкусу сахарный сироп, добавить в него ванильный сахар или цедрю лимона и немного коньяка или водки.

На небольшое плоское блюдо положить 1—2 полных ст. ложки крема и распределить его по всей поверхности

блюда. Уложить на него слоеный корж и так же смазать его кремом. Поверх слоя крема уложить бисквитный корж, слегка пропитать его сиропом, обильно промазать кремом и посыпать толчеными орехами. Чередовать слои торта до верха. Верхний корж должен быть из слоеного теста. Оформить вначале боковые части торта, смазать их кремом, обильно обсыпать крошкой, слегка уплотнив ее руками (вдавлив в крем). Подготовленный белковый крем нанести на поверхность последнего (верхнего) коржа с помощью кондитерского шприца или уложить крем равномерным слоем ложкой. Слегка сровнять поверхность крема рифленным ножом, смочив его в горячей воде, и украсить ягодами орехов и дольками или тертым шоколадом. Торт хорошо охладить.

ТОРТ С АБРИКОСАМИ

Для песочной основы торта:

4,5 стакана муки, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 2/3 стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, сахарная пудра.

Масло растереть с сахаром и яйцом, всыпать муку, ванильный сахар и быстро замесить тесто. Выложить его в смазанную маслом глубокую сковороду, разровнять, положить сверху дольки абрикосов разрезом вверх, присыпать их сахаром и залить бисквитным тестом.

Для бисквитной основы торта:

2 яйца, 1/3 стакана сахара, 1/4 стакана муки.

Из всех компонентов рецепта приготовить обычное бисквитное тесто.

Подготовленный таким образом торт выпекать в духовке при температуре 200—220 °С. Остывший торт посыпать сахарной пудрой.

ТОРТ «СЕНТ-ОНОРЕ»

100 г слоеного теста и 175 г заварного теста, приготовленного по предложенным выше рецептам.

Из слоеного теста раскатать лепешку, положить ее на лист, проколоть вилкой в нескольких местах. С помощью кондитерского мешка или корнетика, сделанного из бумаги, по краю лепешки выдавить колбаску из заварного теста. Выпекать тестяную основу торта около 30 минут в горячей духовке.

Отдельно на лист сформовать чайной ложкой маленькие шарики из заварного теста, по возможности одинакового размера, и выпекать их в горячей духовке 15—20 минут.

Приготовить крем:

0,5 л молока, 125 г мелкого сахара, 50 г муки, 5 яиц, ваниль по вкусу.

Растереть желтки с сахаром, добавить муку и постепенно вливать горячее кипящее молоко, непрерывно размешивая массу. Получившийся крем подержать на слабом огне до загустения, не прекращая размешивать. Затем снять крем с огня и прямо в горячий осторожно ввести взбитые в густую пену белки, очень осторожно и быстро размешивая крем.

Середину выпеченной для торта тестяной основы заполнить остывшим кремом, а маленькие шарики из заварного теста прикрепить по кругу к тестяной основе как украшение, с помощью королевской глазури. Этой же глазурью можно покрыть и всю поверхность торта. Торт будет красивее, если из заварного теста вместо шариков отсадить на лист маленькие заготовки в виде сердечек

ТОРТ С КАШТАНОВЫМ КРЕМОМ «КНЯЖЕСКИЙ» (старинный рецепт)

1. Для бисквитной основы торта —

12 яиц, 1 стакан сахара, 2 лимона, 3/4 стакана крахмала, 1/2 стакана муки.

Желтки растереть добела с сахаром, цедрой лимонов, всыпать крахмал и муку. Осторожно ввести в тесто взбитые в крепкую пену белки и перемешать сверху вниз. Переложить тесто в подготовленную форму и выпечь бисквит.

2. Для шоколадной основы торта —

400 г миндаля, 20 яиц, 100 г шоколада, 400 г сахара, 3 ст. ложки муки.

Очищенный миндаль истолочь с 5 яйцами.

Взбить 15 белков, добавить сахар, снова хорошо взбить, положить подготовленный миндаль, растертый шоколад, муку и корицу. Подрумянившуюся массу хорошо вымесить и выпечь в той же форме, в которой выпекался бисквитный торт.

Для каштанового крема:

200 сваренных в молоке и мелко изрубленных южных каштанов, 100 г меда, 60 г сливочного масла, 1 желток яйца, 100 г густой домашней сметаны, 20 г шоколада, ванильный сахар по вкусу.

Смешать измельченные каштаны с медом, сметаной и желтком яйца и взбить до появления пены. Отдельно растереть

сливочное масло с ванильным сахаром и слегка увлажненным шоколадом. Смешать обе массы вместе и взбить (можно использовать миксер).

Для ромовой глазури:

200—250 г свежесрошенной сахарной пудры, 3 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки рома.

Сахарную пудру смешать с горячей водой и, добавив ром, продолжать размешивать до желаемой плотной глазури.

Готовую бисквитную основу охладить, пропитать сахарным сиропом и ромом, смазать кремом из каштанов, посыпать мелко толчеными орехами или миндалем. Готовый шоколадный корж так же охладить, уложить его поверх бисквитного коржа и покрыть поверхность торта глазурью из рома.

ТОРТ С КОНФИТЮРОМ

Для песочной основы торта:

3 стакана муки, 1 пачка маргарина, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахарной пудры, соль на кончике ножа.

Изрубить маргарин с мукой в мелкую крошку, влить сметану, всыпать соль и замесить тесто. Выпечь его в подготовленной форме для полуготовности.

Для бисквитного теста:

4 яйца, 2/3 стакана сахара, 2/3 стакана муки.

Яйца и сахар смешать, подогреть на водяной бане и взбить. Осторожно добавляя муку, приготовить бисквитное тесто.

Приготовленное бисквитное тесто вылить поверх выпеченного коржа, предварительно смазав его слоем конфитюра или повидла (около 1,5 стакана), и выпечь торт до готовности при температуре 180—200 °С.

Торт слегка охладить, не вынимая из формы, затем переложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой и шоколадной крупкой. Подать торт теплым или выдержать его при комнатной температуре 1—2 часа.

ТОРТ С ЯБЛОКАМИ

Торт готовится из двух видов основы:

1. Для бисквитной основы торта —

150 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г молотых ядер грецких орехов, 150 г сахара, 1 яйцо.

Масло растереть с мукой, смешать молотые орехи, сахар и яйцо. Добавить 2—3 ст. ложки воды и замесить тесто. Уложить

его в смазанную маслом форму и выпекать в горячей духовке при умеренной температуре около полчаса.

2. Для белковой основы торта —

200 г молотых ядер грецких орехов, 150 г сахара, 3 яичных белка, 2 ст. ложки молотых белых сухарей.

Взбить крепкую пену из яичных белков, осторожно вмешать в нее молотые орехи и сахар. Уложить получившуюся массу в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму или разровнять ее в пласт на вспыленном мукой противне, придав такую же форму, как у бисквитной основы, и выпекать в теплой духовке в течение часа.

Для начинки:

1 кг яблок, 400 г сахара, 150 г изюма, 100 г цукатов, 100 г воды.

Из сахара и воды сварить густой сироп, очищенные от кожицы и серединок яблоки натереть на терке, залить сиропом и варить на слабом огне до загустения массы. Затем охладить, добавить хорошо промытый и обсушенный изюм, нарезанные цукаты и хорошо вымешать массу.

Для глазури:

300 г сахара, 100 г воды, 1 ч. ложка сливочного масла, сок 1/2 лимона.

Сахар залить кипятком и проварить на среднем огне до пробы «на нитку». Снять с огня, вмешать сливочное масло, лимонный сок и хорошо растереть.

На плоское блюдо уложить бисквитный корж, разложить на поверхности начинку из яблок, хорошо разровнять и уложить сверху второй корж. Торт залить теплой глазурью и украсить цукатами.

ДОМАШНИЕ ТОРТЫ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

«Ленинградское» печенье — 300 г, сливочное масло — 300 г, сахар — 300 г, яйцо — 1 шт., молоко — 1 1/2 стакана, крахмал — 1 ч. ложка, орехи (ядро) — 200 г, ванилин.

Крахмал и муку хорошо перемешать в кружке, развести 1/2 стакана холодного молока, добавляя его постепенно, и влить в кастрюлю с кипящим молоком (1 стакан). Помешивая, проварить до густоты, затем остудить. Масло, сахар и яйцо растереть, добавить в эту смесь остывшую мучную массу и ванилин.

Когда весь сахар растворится, всыпать в крем дробленые орехи и печенье. Размешать массу и выложить в форму, выстланную промасленной бумагой. Разровнять ее ножом и поставить на 5—6 часов в холодильник. Затем вынуть торт из формы, снять с него бумагу. Подавать, украсив половинками орехов и измельченным печеньем.

ТОРТ ВАФЕЛЬНЫЙ

Торт готовится из готовых вафельных коржей-полуфабриката.

8—10 шт. вафельных ютовых коржей, 150 г меда, 200 г сливочного масла, 80 г шоколада, 120 г грецких орехов, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 ст. ложка мармелада.

Для лимонной глазури:

250 г сахарной пудры, 2 ст. ложки процеженного лимонного сока, 2—3 ст. ложки горячей воды.

Все компоненты глазури хорошо смешать до получения однородной блестящей массы.

Тщательно перемешать мед со сливочным маслом. Орехи поджарить и пропустить через мясорубку. Размягчить шоколад, добавить к медовой смеси и смазать ею готовые вафельные коржи. Поставить торт под пресс в холодном помещении на ночь. Затем покрыть лимонной глазурью, украсить цукатами или свежими фруктами.

ТОРТ ВАФЕЛЬНЫЙ С НАЧИНКОЙ ИЗ НУГИ

Торт готовится из готовых вафельных коржей-полуфабриката.

3 ст. ложки меда, 150 г мелкого сахара, 140 г грецких орехов, 1/2 пакетика ванильного сахара, 4 белка, вафельные коржи.

Для шоколадной глазури:

120 г мелкого сахара, 4 ст. ложки воды, 80 г шоколада, 30 г сливочного масла.

Проварить на слабом огне сахарную пудру с шоколадом, постоянно помешивая, до загустения. Снять с огня, добавить сливочное масло и хорошо размешать. Если глазурь слишком густая, можно добавить теплую воду.

Ядра грецких орехов поджарить и мелко нарезать. Белки взбить в эмалированной посуде в крутую пену, всыпать сахар и взбивать на паруде полного растворения сахара, пока масса не станет плотной и не начнет приставать к стенкам посуды.

Смешать отдельно мед, орехи и ванильный сахар и добавить их к получившейся белковой пене. Всю массу перемешать на пару еще 2—3 минуты и охладить. Прослоить этой массой вафли, положить под пресс на ночь.

Торт покрыть шоколадной глазурью, украсить грецкими орехами.

ТОРТ ЗЕФИРНЫЙ

Зефир — 1 кг, очищенные орехи — 500 г, сухое готовое печенье — 5—6 шт., яйца — 2 шт., сахар — 350 г, молока — 1 стакан, сливочное масло — 200 г, цедра 1 лимона.

Зефир разделить на половинки, срезать со всех округлые верхушки. Орехи раздробить скалкой. Сварить крем: яйца растереть с сахаром, влить молоко и, непрерывно помешивая, варить до густоты, не давая закипеть. Остудить и растереть с маслом и лимонной цедрой. Калькой или пергаментной бумагой выстлать форму изнутри, положить в нее слой половинок зефира, заполнив промежутки срезанными верхушками, чтобы получился сплошной корж, на него нанести часть крема, сверху густо засыпать орехами, снова положить слой зефира. Так укладывать продукты, пока они все не будут израсходованы.

Торт обмазать сверху кремом и украсить срезанными верхушками зефира и половинками орехов. Накрыть формус тортом крышкой и поставить в холодильник на 3—4 дня. Этот торт может оставаться свежим в течение недели.

ТОРТ ИЗ БИСКВИТНОГО РУЛЕТА С КЛУБНИЧНЫМ КРЕМОМ

Готовый бисквитный рулет с начинкой из фруктового повидла нарезать кусками одинаковой толщины и уложить их на блюдо.

Для клубничного крема:

100 г меда, 220 г сливочного масла, 1 желток яйца, 100 г сахарной пудры, 2 ст. ложки густого клубничного сиропа (или сиропа из других ягод по вкусу).

Смешать жидкий мед и клубничный сироп, отдельно тщательно растереть добела сливочное масло с желтком яйца и сахарной пудрой и, постепенно добавляя клубнично-медовую массу, взбить крем до появления пены.

Обильно смазать кремом подготовленный слой из кусков рулета, украсить целыми ягодами клубники (свежими или из варенья). Такой торт можно приготовить и из нескольких слоев.

Для торта можно использовать по вкусу другие сладкие сливочные кремы.

ТОРТ ИЗ КЕКСА

Готовый слегка черствый кекс нарезать вдоль или поперек нетолстыми ломтиками. Отдельно приготовить сложный крем «Панаше» для прослойки и крем «Канди».

Для крема «Панаше»:

1 л молока, 3 желтка и 2 целых яйца, 150 г сахарного песка, 50 г муки, 1 ч. ложка порошка растворимого кофе, 2 ст. ложки какао-порошка, 2 пакетика ванильного сахара, 8 кусочков рафинированного сахара.

Смешать яйца и желтки с сахарным песком и мукой, постепенно добавляя кипящее молоко. Посуду с кремом держать на слабом огне. Хорошо размешивая массу, довести почти до кипения. Добавить сливочное масло, перемешать и переложить крем в 4 мисочки: в первую добавить растворимый кофе, во вторую — какао-порошок, в третью — ванильный сахар и в четвертую — карамель, приготовленную из распущенного рафинированного сахара и 3 ст. ложек горячей воды (сахар вначале подрумянить на сухой сковороде, добавить воду и прогреть на слабом огне до карамелизации сахара).

Для крема «Канди»:

1 стакан мелкого сахара, 1/4 стакана сметаны, 1/4 стакана меда, 1/2 стакана молотых толченых ядер грецких орехов.

Смешать вместе сахар, сметану, мед и варить, помешивая, на слабом огне до полного растворения сахара. Добавить сливочное масло, не прекращая размешивать, и довести до кипения. Снять крем с огня и взбить, пока смесь не загустеет и не станет темной. Понемногу вмешать в крем толченые орехи и сразу же залить им торт. Разровнять поверхность торта смоченным в горячей воде ножом и подать торт на стол.

Нарезанные кусочками кексы уложить слоями на плоское блюдо, смазывая каждый слой одним из четырех видов приготовленного крема «Панаше». Сверху залить торт кремом «Канди».

ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ

500 г печенья, 3/4 стакана воды, 500 г сахара, 1 банка сухого молока, 1 пачка какао, 200 г масла, 100 г орехов.

На плоскую тарелку положить пергамент, затем уложить рядами, перемазывая кремом, печенье. На верхний слой крема положить больше, посыпать орехами. Затем торт вынести на холод на 2 часа.

Приготовить крем: вскипятить воду с сахаром, сухое молоко смешать с какао и размягченным сливочным маслом, влить сахарный сироп и все перемешать.

ТОРТ ИЗ СУХАРЕЙ

200 г масла, 200 г сухарей, 1 яйцо, 100 г сиропа, сахар по вкусу.

Растереть несоленое сливочное масло с молотыми ванильными сухарями, сырым яйцом и сахарным песком (взбить по вкусу). Полученную густую однородную массу плотно положить в форму, смоченную водой, и поставить на холод. Через 2 часа можно вынуть торт, облить сиропом или вареньем и подать к столу.

ТОРТ «КАРТОШКА»

500 г печенья, 100 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 3 ст. ложки варенья, 2 ст. ложки какао-порошка.

Масло размять, добавить сгущенное молоко и взбивать деревянной ложкой, пока не получится однородная масса. Добавить сироп варенья, какао и еще раз тщательно перемешать. Печенье натереть на терке (можно взять вместо печенья ванильные сухари или куски черствого бисквита), подготовленный из взбитого сливочного масла и сгущенного молока крем, добавить в массу, все перемешать. Получившуюся массу выложить на блюдо, подстелив кусочек промасленной бумаги, придать ей любую желаемую форму и поставить в холодильник. Подавая на стол, обсыпать торт сахарной пудрой и украсить ягодами из варенья.

ТОРТ «КОФЕЙНЫЙ»

500 г печенья, 250 г сахара, 3 яйца, 40 г какао-порошка, 250 г сливочного масла, ванильный сахар по вкусу, крепкий сладкий черный кофе.

Для крема:

Смешать вместе сахар, яйца, какао и ванильный сахар, прогреть, размешивая венчиком, на паровой бане до загустения. Добавить размягченное сливочное масло и взбивать крем до охлаждения и получения однородной эластичной массы.

На смазанный маслом эмалированный противень уложить несколько слоев смоченного сладким черным кофе печенья, отделяя слой от слоя кремом и поставить в холодное место, чтобы масса хорошо застыла. Затем, осторожно перевернув противень, выложить торт на блюдо, всю поверхность торта покрыть слоем крема и разровнять рифленым ножом. Поставить торт в холодильник на 1—2 часа.

МАЛИНА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Для основы:

бисквит, 300 г малины, 200 г сливок, 200 г сахара.

Для ванильного крема: 120 г сахарной пудры, 400 г молока, 2 яйца, 1 столовая ложка муки, ванилин, рюмочка коньяка или рома.

Из бисквита нарезать палочки, уложить их на дно глубокой стеклянной посуды, сверху положить целую малину (можно землянику), посыпать сахаром и покрыть половиной приготовленного ванильного крема. Затем снова чередовать палочки, малину, сахар и крем. Сверху выложить взбитые сливки. И поставить изделие на лед или в холодильник.

Способ приготовления ванильного крема: в глубокой посуде из сахарной пудры, молока, яиц, муки и ванилина сварить густой крем и добавить к нему рюмочку коньяка или рома.

ТОРТ МАЛИНОВЫЙ СО СМЕТАНОЙ

Печенье песочное — 400 г, сок малиновый — 100 г, сметана — 600 г, сахар-песок — 50 г, варенье малиновое без сиропа — 50 г, желатин — 25 г.

Желатин растворить сначала в пяти столовых ложках холодной воды, потом добавить столько же кипятка, подогреть, но не заваривать.

Сметану охладить, взбить с сахаром, влить понемногу остывший желатин, размешать. В форму уложить рядами печенье, перекладывая его взбитой сметаной, малиновым соком и вареньем. Поставить торт на холод, затем подавать к столу.

ТОРТ «МОЗАИКА»

1 стакан сахара, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана толченых орехов, 400 г печенья, 4 ст. ложки какао-порошка.

Яйца взбить с сахаром, сливочное масло хорошо растереть с какао. Все переложить в эмалированную миску и прогреть до кипения на водяной бане, тщательно размешивая. Печенье нарезать кусочками, добавить охлажденную массу, перемешать, переложить на мокрую салфетку, придать форму толстой колбаски и охладить.

Переложить торт на овальное блюдо, обильно посыпать сахарной пудрой и украсить ядрами ореха или миндаля.

ТОРТ «МУРАВЕЙНИК»

Торт готовится из свежих хрустящих кукурузных палочек

Крем для прослойки торта:

100 г меда, 3 белка, 200 г толченых ядер грецкого ореха, ванильный сахар по вкусу.

Смешать толченые орехи с медом и ванильным сахаром, осторожно ввести в массу взбитые с сахарной пудрой в густую стойкую пену белки яиц.

Крем для заливки торта:

3 желтка, 3 ст. ложки меда, 1/2 чашки красного вина.

Желтки растереть добела, добавляя последовательно небольшими порциями жидкий мед и вино. Поставить кастрюлю с кремом на водяную или паровую баню и взбить. Когда смесь начнет подниматься «шапкой», снять с бани.

На небольшое глубокое блюдо нанести тонкий слой белкового крема, втопить в него слой кукурузных палочек. Повторять слои крема и кукурузных палочек, укладывая их горкой, как муравейник. Дать основе торта слегка застыть в холодильнике, залить сверху горячим желтковым кремом, охладить, посыпать сверху тертой на мелкой терке шоколадной конфетой или долькой шоколада и выдержать торт в холодильнике не менее 2 часов.

ТОРТ «ОРЕХОВЫЙ»

400—600 г печенья, 3/4 л молока, 1 ст. ложка рома или коньяка, 2 яйца, 9 ст. ложек сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка какао-порошка, 1 стакан толченых ядер орехов, 50 г цукатов.

Молоко вскипятить, охладить, добавить 3 ст. ложки сахарной пудры, влить для аромата ром или коньяк. Каждое печенье слегка обмакнуть в молоко и уложить на наклонно установленную тарелку, чтобы слить остатки молока.

Приготовить крем

Взбить добела (лучше миксером) масло с оставшейся сахарной пудрой, не переставая взбивать, добавить яйца и какао, чтобы получилась гладкая светло-коричневая масса.

Половинки приготовленного печенья выложить на блюдо, придавая любую форму по желанию. Влить на слой печенья 1/3 полученного крема и равномерно распределить его по всей поверхности. Сверху посыпать цукатами, толчеными орехами и разровнять по поверхности торта еще 1/3 крема. Уложить оставшееся печенье, верх и бока торта смазать последней порцией крема и обсыпать толчеными орехами. Украсить поверхность торта дольками шоколада или ягодами из варенья.

ТОРТ «ГОРКА»

1 кг творога, 250 г сгущенного молока, 1 лимон.

Для крема:

1 стакан сметаны, 1 стакан сахара.

Свежий творог тщательно перемешать со сгущенным молоком, добавить цедру лимона, натертую на терке. Приготовленную массу выложить на блюдо горкой и залить сметанным кремом (сметану взбить с сахаром). Торт готов. При желании этот торт можно украсить шоколадной стружкой.

ТОРТ «ПИКАНТНЫЙ» (для мужчин)

1 круглый крестьянский хлеб (диаметром 25 см), 500 г творога, 200 г деревенского жирного сыра, соль, 1 луковица, чесночная соль, острый красный стручковый перец, 100 г сливочного масла, 2 ч. ложки горошин зеленого перца, 1 ч. ложка острой горчицы, 1 ст. ложка коньяка, 375 г соленой лосося, 2 пряника, 1 фиолетовая луковица, 1 стакан маринованных мелких огурцов, 1 пучок редиски и по одному пучку зелени петрушки и лука.

Отрезать верхушку хлеба и отложить для других целей, оставшуюся часть разрезать пополам по горизонтали. Творог перемешать с сыром, заправить солью, мелко нарезанным репчатым луком, чесночной солью и острым красным перцем. Отдельно размять вилкой сливочное масло, добавить зеленый перец, горчицу, коньяк и щепотку соли. Нижний пласт намазать сливочным маслом и сверху уложить ломтики лосося. Накрыть вторым пластом и весь «торт» обмазать сырной массой. Сверху сделать легкие надрезы, разделив поверхность на 12 сегментов. Каждый из них украсить роликом лосося, кольцом лука, огурчиками, полумесяцами пряника,

посыпать рубленым зеленым луком и обложить редиской с веточками петрушки.

ТОРТ «ПОЛЕНО»

500 г печенья, 1 стакан ядер грецких орехов, 250 г сгущенного молока, какао-порошок для посыпки торта.

Печенье тщательно измельчить, перемешать с размельченными орехами и сгущенным молоком до получения однородной массы. Переложить ее в фольгу, придать ей форму «полена» и поставить в холодильник на час. Затем торт выложить на овальное блюдо, посыпать какао-порошком и сахарной пудрой. Можно приготовить отдельно сливочный крем с какао-порошком, покрыть им торт и нанести рифленным ножом узор, имитирующий продольный срез дерева.

ТОРТ-РУЛЕТ «КОФЕЙНЫЙ»

250 г печенья, 125 г сахарной пудры, 2 ч. ложки порошка растворимого кофе или какао-порошка, 2 кофейных чашки кипяченой воды.

Мелко истолочь печенье, добавить сахарную пудру, какао-порошок или растворимый кофе, размешанный в 2 кофейных чашках теплой воды. Смесь тщательно перемешать и вымесить, как тесто. Затем выложить получившуюся массу на смоченную водой пергаментную бумагу и придать форму прямоугольного пласта толщиной не более 1 см.

Для крема

Растереть добела 125 г сливочного масла со 120 г сахарной пудры и добавить по вкусу ванилин.

Нанести получившийся крем равномерным слоем на подготовленный пласт из печенья и при помощи пергаментной бумаги завернуть его рулетом. Переложить торт на продолговатое блюдо, смазать его растопленным шоколадом и хорошо охладить.

ТОРТ-РУЛЕТ С ЦУКАТАМИ

Приготовление торта

Растереть 200 г сливочного масла с 1 стаканом сахарной пудры. Непрерывно размешивая, последовательно прибавить (по одному) 3 яйца, 250 г печенья, измельченного в мелкие кубики, 1 стакан рубленых грецких орехов, 1 ст. ложку (с верхом) растворимого кофе или какао-порошка, цедру 1/2 лимона, 1 кофейную чашку апельсиновых цукатов и ванилин по вкусу.

Выложить смесь на пергаментную бумагу, придать ей форму рулета, плотно завернуть его в фольгу и выдержать 4—6 часов в холодильнике. Затем обвалить рулет в сахарной пудре, смешанной с ванильным сахаром или молотой корицей по вкусу.

Уложить торт на продолговатое блюдо и украсить цукатами и ядрами орехов.

ТОРТ БИСКВИТНЫЙ С КРЕМОМ И КЛУБНИКОЙ

Бисквит готовый — 200 г, клубника — 200 г, сахар-песок — 50 г, изюм — 30 г, сливки (20 %-ные) — 100 г, желатин — 10 г, сок клубничный — 100 г, ваниль — 1/4 порошка.

Желатин намочить в клубничном соке. Сливки взбить, добавить изюм, сахарную пудру или песок, соединить с раствором желатина и клубникой, все перемешать.

Бисквит нарезать тонкими полосками, положить по стенкам формочки или вазочки, наполнить кремом, затем остудить. Вынуть из формы, полить клубничным соком, украсить ягодами.

ТОРТ С ВАРЕНЬЕМ

200 г масла, 200 г сухарей, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 100 г варенья.

Сливочное масло разотрите с сахаром, яйцом и добавьте молотые сухари. Взбейте до получения густой массы. Выложите в форму для торта, смоченную водой, и поставьте в холодное место на 2 часа. Охлажденный торт выньте из формы, полейте вареньем и подавайте к столу.

ТОРТ «СКАЗКА»

Торт готовится из бисквитного полуфабриката.

400 г готового бисквита, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сахара, 500 г какао, 1 стакан обжаренных и измельченных ядер орехов.

Приготовить крем

Масло растопить на медленном огне, добавить сахар, яйца и, постоянно помешивая, прогреть массу (но не кипятить) до полного растворения сахара. Маленькими порциями всыпать какао, не переставая мешать.

Бисквит, приготовленный по любому из предложенных выше рецептов, или готовый полуфабрикат, разрезать по горизонтали на два пласта, один из них смазать кремом, уложить сверху второй пласт, верх и бока торта обильно смазать оставшимся кремом и засыпать орехами. Оформленный торт хорошо охладить.

ТОРТ С КЛУБНИКОЙ

Готовый бисквитный полуфабрикат завернуть в фольгу и положить на решетку в разогретую духовку на 15—25 минут.

Для сиропа-пропитки:

150 г сахара, лимонная цедра, 50 г коньяка.

Для начинки:

300 г клубники, 400 г масляного клубничного крема, сахарная пудра.

Для крема:

220 г сливочного масла, 100 г меда, 1 желток яйца, 100 г сахарной пудры, 2 ст. ложки густого клубничного сиропа.

Смешать клубничный сироп с медом. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и желтком, постоянно добавляя клубнично-медовую массу. Крем взбить для появления пены.

Почти остывший бисквит разрезать на 2—3 пласта, сбрызнуть отдельно приготовленным сиропом и смазать масляным клубничным кремом. Уложить на подготовленное блюдо первый пласт бисквита, сбрызнуть сиропом, смазать кремом толще, на него уложить второй пласт, так же сбрызнуть сиропом, смазать кремом и, наконец, положить сверху третий пласт бисквита. Сбрызнуть его сиропом, хорошо смазать торт кремом сверху и со всех сторон, загладить поверхность рифленым ножом или кондитерским гребешком и украсить мелкими одинаковыми ягодками свежей клубники, сверху посыпать сахарной пудрой.

Такой же торт можно приготовить со свежей ежевикой и ежевичным масляным кремом.

ТОРТ «СЛИВОЧНЫЙ»

2 пачки песочного печенья, 1/2 л взбитых сливок, вишневое или клубничное варенье.

Дно и стенки смазанной маслом и обсыпанной сухарями глубокой формы выложить печеньем. Взбитые сливки уложить поверх печенья в форме пирамидки. Сверху посыпать торт оставшимся раскрошенным печеньем и украсить вареньем. Поставить форму в холодильник на 3—4 часа.

ТОРТ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

0,5 кг печенья, 1 стакан измельченных ядер грецких орехов, 400 г сгущенного молока, 2—3 ст. ложки цветного сахара, 1 ст. ложка какао-порошка, молотая корица по вкусу.

Печенье наломать мелкими кусочками, добавить орехи, сгущенное молоко, какао-порошок и все хорошо вымешать.

На плоском блюде сформовать из массы торт любой формы и поставить в холодильник на 40—50 минут. Затем торт обсыпать цветным сахаром, смешанным по вкусу с молотой корицей, и украсить целыми ядрами орехов и глазированными ягодами.

Приготовление глазированных ягод

Охлажденный белок яйца тщательно растереть до загустения со 100 г мелкого сахарного песка, добавить десертную ложку свежего лимонного сока. Каждую ягоду клюквы (красной смородины, вишни, крыжовника) обвалить в подготовленной массе, уложить на тарелку, смазанную сливочным маслом, слегка подсушить в теплой духовке и использовать подготовленные ягоды для оформления торта.

ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ (вариант 1)

Творог — 1 кг, фруктовый сок — 1 стакан, сахар — 300 г, сметана — 2/3 стакана, желатин — 1 ч. ложка, цукаты или ягоды из варенья, грецкие орехи, дольки апельсина.

Этот торт не требует выпечки. Его делают из готового бисквита и крема.

Для крема творог взбить с апельсиновым или каким-нибудь другим фруктовым соком, сахаром, сметаной, растворенным в воде желатином. Дать массе немного загустеть, добавить измельченные цукаты или ягоды из варенья.

Бисквит разложить на 4 коржа и, смазав каждый кремом, сложить. Затем смазать торт сверху и с боков кремом, посыпать измельченными, слегка поджаренными грецкими орехами и украсить дольками апельсина.

ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ (вариант 2)

Печенье слегка смочить в подслащенном молоке, переложить на сито, чтобы отцедить излишки молока.

На плоское блюдо нанести слой творожного крема, уложить печенье (торту придать круглую или квадратную форму). Слои печенья чередовать с кремом в зависимости от желаемой толщины торта (3—4 слоя). Верх торта покрыть толстым слоем крема, тщательно сравнять и посыпать крошкой из растолченного печенья всю поверхность и боковые части торта. Подать торт хорошо охлажденным. Если есть возможность, уложить на поверхность торта свежие ягоды клубники или малины, обмакнув их в сахарную пудру.

Для творожного крема:

100 г меда, 120 г сливочного масла, 2 желтка яиц, 100 г сахарной пудры, 100 г изюма, 400 г творога, 1/8 л молока, 1 ч. ложка картофельного или маисового крахмала, сок и цедра 1/2 лимона, ванильный сахар и соль по вкусу.

Смешать желтки, крахмал и ванильный сахар с молоком и взбить на паровой бане до загустения массы. Подготовленный изюм измельчить, положить в фарфоровую миску и смешать с сахаром, размягченным сливочным маслом, соком и цедрой лимона. Смешать вместе обе подготовленные массы и добавить жидкий мед, вливая его тонкой струйкой и не прекращая размешивание. Творог протереть сквозь сито, добавить по вкусу соль и осторожно, продолжая перемешивать, ввести его небольшими порциями в подготовленную медовую массу. Использовать крем слегка застывшим.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ С КЛУБНИКОЙ

1 бисквитный корж, 4 листика желатина, 250 г нежирного творога, 75 г сахара-песка, 2 пакетика ванильного сахара, сок и цедра одного апельсина, 1/4 л сливок, 750 г клубники.

Готовый бисквит положить на блюдо. В холодной воде размочить желатин. Творог с сахаром, ванилином, соком и тертой апельсиновой цедрой растереть добела. Сливки взбить в густую пену и соединить с творожным кремом. Растворить желатин быстро венчиком, ввести его в творожный крем и намазать крем на нижний пласт торта. Торт примерно на час поставить в холодное место. Клубнику вымыть, обсушить, перебрать, разрезать пополам и половинками ягод выложить торт. По краям торт можно украсить взбитыми сливками.

ТОРТ ХОЛОДНЫЙ ИЗ СДОБНЫХ ВАНИЛЬНЫХ СУХАРЕЙ

200 г сдобных ванильных размолотых сухарей, 120 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан (или по вкусу) мелкого сахарного песка.

Размягченное сливочное масло тщательно растереть с яйцом и сахаром, добавляя понемногу хорошо размолотые ванильные сдобные сухари (сухари перед измельчением можно слегка подсушить в горячей духовке и хорошо охладить). В готовую массу по желанию и возможности, можно добавить крупно толченые орехи и цукаты.

Получившуюся массу плотно уложить в металлическую или стеклянную форму, хорошо охладить и затем, слегка

подержав дно формы в горячей воде, переложить готовый торт на блюдо. Посыпать сверху сахарной пудрой и украсить ягодами из варенья и ядрами орехов.

ТОРТ «ФРУКТОВЫЙ»

200 г бисквитного печенья (или любого другого не очень твердого печенья), 500 г сметаны, 500 г консервированных абрикосов, 100 г консервированных вишен, 100 г сахарной пудры.

На дно круглой формы или миски положить пергаментную бумагу, обильно смазать ее сметаной, взбитой с сахарной пудрой. Чередовать слои взбитой сметаны со слоями консервированных фруктов и печенья. Верхний слой должен быть из печенья. Готовый торт поставить в холодильник на 6—8 часов, затем опрокинуть его на блюдо, снять бумагу. Украсить поверхность торта дольками абрикоса и целыми вишнями.

Перед подачей на стол готовый торт осторожно переложить на блюдо.

ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ»

300—400 г печенья, 200 г шоколада, 100 г сладкого крепкого кофе, 75 г сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. ложки мелкого сахара.

Для крема

Растопить шоколад (2 плитки) в горячем кофе. Добавить последовательно взбитое размягченное масло, тщательно растертое с сахаром желтки яиц и взбитые в густую пену белки.

Полученной смесью смазать печенье и уложить его на блюдо в 2—3 слоя. Положить сверху слой оставшегося крема и посыпать толчеными орехами или миндалем.

ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ С ВАФЛЯМИ

Вафли готовые — 5—6 кружков, сахар-песок — 350 г, масло сливочное — 300 г, шоколад тертый — 100 г, орехи грецкие — 100 г, желтки — 3 шт., ром — 30 г, ваниль.

Масло, желтки и сахар смешать, растереть, прибавить шоколад, ром и растертые орехи. Смазать каждый кружок вафли приготовленной массой, сложить все вместе, сверху по бокам покрыть шоколадным кремом или оставшейся массой, украсить мармеладом.

ТОРТЫ НА ОСНОВЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

«КАМЕННЫЙ» ТОРТ

1,5 стакана сметаны, 0,5 стакана сахара, 200 г маргарина, 2 яйца, соды — на кончике ножа, 4 стакана муки.

Заливка:

1 стакан молока, 2 стакана сахара, 3—4 столовые ложки меда.

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану и маргарин (мягкий), затем положить соду и муку, замесить тесто, выпекать маленькими орешками.

Молоко и сахар варить на медленном огне, положить мед, все размешать, залить орешки, придать форму и поставить в холодильник.

ЛИМОННЫЙ ТОРТ

200 г муки, щепотка соли, 1 неполная чайная ложка питьевой соды, 100 г сливочного масла, 1—2 столовые ложки воды.

Для начинки:

4 яйца, сок трех лимонов, цедра с 1—2 лимонов, 200 г сахара, 2 столовые ложки крахмала, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Компоненты для теста быстро смешиваем и выставляем в холодное место на час. Полученное песочное тесто раскатываем в тонкий пласт и выкладываем на форму, приподняв края теста. Запекаем в духовке около получаса, пока лепешка не станет светло-коричневой.

Желтки и сахар взбиваем на паровой бане (то есть в кастрюльке, вставленной в большую, с кипящей водой), добавляем сок лимона, цедру, крахмал и продолжаем сильно взбивать до образования довольно густого крема. Покрываем кремом лепешку из теста. Белки взбиваем с сахарной пудрой и этой массой намазываем поверхность лимонного торта. После этого ставим торт в разогретую духовку на 8—10 минут.

ПЕСОЧНЫЙ СЛОЕНЫЙ ТОРТ

5 яиц, 1 стакан сахара, 250 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки соды, 3 стакана муки, 300 г варенья.

Для начинки:

5 белков, повидло или варенье.

Желтки растереть с сахаром деревянной ложкой, затем влить растопленное масло, и хорошо перемешать, добавить соду и муку. Замесить тесто, сделать пять коржей с проколами, выпекать 12—15 минут, охладить, не снимая с листа.

Начинка:

5 белков взбить в густую пену, добавить повидло или варенье и еще раз взбить. Подровнять края, промазать коржи, крошку измельчить и посыпать верх торта. Подавать через 10 часов.

ТОРТ «АНГЛИЙСКИЙ»

Крахмал — 160 г, сливочное масло — 125 г, сахар — 125 г, мука — 1 ст. ложка, яйца — 3 шт., миндаль — 2 ст. ложки, засахаренные вишни — 3 ст. ложки, коринка (изюм) — 2 ст. ложки, нарубленные цукаты — 2 ст. ложки, ром — 2 ст. ложки, лимонная цедра — 1/2 ч. ложки, ванильный сахар — 1/2 пакетика, сода — 1/2 ч. ложки, щепотка соли.

Масло, сахар, цедру лимона и ванильный сахар взбить, добавить крахмал, муку, соль, соду, яйца. Положить в тесто очищенный и растертый миндаль, вымытый и обсушенный изюм, цукаты. Вишни нарезать, посыпать мукой и добавить в тесто вместе с ромом. Массу поместить в форму, смазанную жиром, и выпекать 40 минут при средней температуре.

ТОРТ «АЛЕНУШКА»

1 стакан сахара, 1/2 стакана сметаны, 100 г масла, 2 желтка, 1/4 чайной ложки соли, 1/4 чайной ложки соды, 4 стакана муки, ванильный сахар.

Для крема:

2 белка, 3 чайные ложки сахара.

Для начинки:

малиновое, клубничное, клюквенное или брусничное варенье.

Сметану, сахар, сливочное масло, желтки, соль и соду, ванильный сахар и муку смешиваем осторожно до состояния мелкой крошки. Половину теста насыплем на сухой противень слоем в 1 см. Сверху положим начинку: малиновое, клубничное, клюквенное или брусничное варенье, тертые яблоки с сахаром, промолотый через мясорубку изюм или чернослив без косточек, а можно и всего этого взять понемногу. Сверху накроем оставшимся тестом. Печем также в нежаркой духовке 30 минут.

Пока торт в печи, взбиваем оставшиеся белки в крепкую пену, добавляем постепенно три чайные ложки сахара. Готовый

торт быстро покрываем взбитыми белками и еще раз ставим в духовку, пока они не зарумянятся.

ТОРТ «ВЕНСКИЙ»

Мука — 350 г, сливочное масло — 250 г, сахарная пудра — 250 г, яйца — 8 шт., джем фруктовый — 200 г, ваниль или лимонная корочка, цукаты.

Масло растереть с яйцами, всыпать сахарную пудру, смешанную с пшеничной мукой, добавить пряности. Приготовленное тесто разделить на 2 части, раскатать, испечь 2 коржа. Охладить. Между коржами проложить фруктовый джем, смазать им торт сверху, украсить цукатами.

ТОРТ «ГОРКА»

2—3 яйца, 1 стакан сахара, 250 г маргарина, 1/2 чайной ложки соды, 3 стакана муки, 1 стакан размельченных грецких орехов.

Яйца растереть с сахаром, маргарин растолочь и смешать с яйцами, добавить соду и муку, тесто замесить и поставить на холод.

Тесто прокрутить на мясорубке и смешать со стаканом размельченных орехов (изюмом). Выпекать небольшими шариками.

Крем:

800 г сметаны взбить с сахаром (1 стакан), обмакнуть шарик в крем и укладывать горкой, сверху посыпать тертым шоколадом.

ТОРТ «ЕРАЛАШ»

200 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 1/2 стакана мелкого сахарного песка, баночка майонеза, 1/2 ч. ложки соды, погашенной уксусом, 3 стакана муки.

Размяченный маргарин растереть с сахаром, добавить яйцо, майонез, погашенную уксусом или лимонным соком соду и вымесить песочное тесто. Разделить его на 2 равные части. Один кусок теста поместить на полчаса в морозильную камеру, а второй кусок раскатать в тонкий пласт, уложив тесто на холодный, всплывший мукой противень или глубокую большую сковороду. Края пласта слегка приподнять на стенки сковороды.

Для начинки:

Густое повидло или джем тщательно растереть и добавить к нему пену хорошо взбитого белка. Массу хорошо и осторожно перемешать, чтобы взбитый белок дал ей воздушность.

Уложить начинку слоем на подготовленное тесто и разровнять. Достать из холодильника второй кусок теста и натереть его на крупной терке, держа ее над слоем начинки, чтобы тертое тесто равномерно покрывало всю поверхность торта. Слегка уплотнить тертую тестяную крошку с краем основы и выпекать торт в духовке при температуре 200 °С 30—40 минут. Если поверхность торта подрумянилась, прикрыть ее бумагой и сделать жар духовки послабее.

Готовый торт охладить, осторожно (песочное тесто основы торта очень хрупкое) переложить торт на блюдо и обсыпать его сахарной пудрой или шоколадной крупкой, приготовленной из шоколадных конфет или помадки.

ТОРТ «ИМЕНИННЫЙ»

Из песочного теста приготовить 2 круглых коржа, испечь их в средне нагретой духовке до подрумянивания (следить, чтобы коржи не пересохли) и охладить. Положить один корж на деревянную разделочную доску, смазать фруктовой начинкой.

Для начинки:

200 г повидла или джема, 50—70 г сахара, ванилин или эссенция по вкусу.

В повидло или джем добавить сахар и эссенцию и уварить 15—20 минут до загустения массы. Начинку хорошо охладить.

Положить поверх начинки второй корж, осторожно уплотнить руками, чтобы он не переломился и оформить торт.

Для помадки:

200 г сахара, 20 г сиропа от варенья, 60 г кипяченой воды.

Помадку приготовить по основному рецепту.

Готовый торт осторожно переложить на плоское блюдо. Поверхность торта смазать тонким слоем фруктовой начинки, заглазировать приготовленной слегка остывшей помадкой и украсить ягодами из варенья и рисовальными массами, взятыми по вкусу, сделать на оформленной поверхности торта поздравительные надписи. Торт должен постоять в холодильнике не менее часа.

ТОРТ «КАРАКУЛЬ»

2 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 пачки маргарина, 6 столовых ложек молока, 1/2 чайной ложки соды (гашеной), 3,5 стакана муки, немного соли.

Для крема:

200 г масла, 1 банка сгущенного молока.

Яйца растереть с сахаром, маргарин растопить, добавить в него молоко, затем вылить эту смесь в яйца, положить соду, соль и муку, замесить тесто, разделить на восемь частей и заморозить, затем растереть на крупной терке и выпекать.

Хлопья залить кремом, хорошо перемешать, придать форму и поставить на мороз. Можно в крем добавить орехи.

ТОРТ-КОРЗИНКА

200 г сливочного масла, 400 г муки, 1 рюмка рома, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1/2 лимона.

Смешать вместе масло, муку, ром, яйцо, сметану, сахар и цедру лимона, тщательно вымешать. Подготовить глубокую сковороду, смазать ее маслом, обсыпать сахаром, разложить тесто на дно и стенки сковороды, смазать яйцом и испечь. Готовую форму из теста переложить на круглое блюдо, наполнить свежими ягодами или печеными с сахаром яблоками и все покрыть взбитыми с сахаром сливками.

ТОРТ «КОШАЧЬЯ МОРДОЧКА»

300 г муки, 50 г крахмала, 350 г маргарина, 25 г сахара, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соды, погашенной уксусом,

Для глазури:

150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки какао, 3 столовые ложки воды, 20 г сливочного масла, орехи, цукаты, изюм.

Быстро замесите песочное тесто, в которое можно добавить орехи, цукаты и изюм (оставьте часть для оформления торта). По заранее подготовленному трафарету вырежьте колесиком кошачью головку из раскатанного теста. С помощью орехов, цукатов и изюминок обозначьте мордочку. Выпекайте на смазанном маслом противне, покройте глазурью.

Приготовление глазури: вскипятите в воде просеянные вместе сахарную пудру и какао, добавьте растопленное сливочное масло и перемешайте.

ТОРТ «КРАКОВСКИЙ»

250 г сливочного масла, 250 г муки, 120 г молотого сладкого миндаля, 4 сваренных вкрутую желтка, 120 г сахарной пудры, 1/2 палочки ванили.

Этот торт нужно готовить за 3—4 дня до использования, чтобы он «созрел». Из перечисленных выше продуктов замесить песочное тесто и выпечь из него 4—5 тонких круглых коржей, подрумянив их до светло-золотистого цвета.

Для крема:

4 сырых белка, 100 г сахарной пудры, 200 г абрикосового джема.

Белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену. Затем ввести абрикосовый джем и тщательно растереть до образования пышного крема.

Покрывать каждый корж кремом и уложить их один на другой. Для глазури:

200 г сахарной пудры, 100 г протертого сквозь сито абрикосового джема, 1 ст. ложка лимонного сока.

Все компоненты для приготовления глазури тщательно растереть. Верх торта смазать глазурью и украсить целыми ядрами миндаля.

ТОРТ ЛИМОННЫЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ

200 г муки, щепотка соли, 1 неполная чайная ложка разрыхлителя (углекислый аммоний), 100 г маргарина, 1—2 столовые ложки воды.

Для начинки:

4 яйца, сок 3 лимонов, цедра 1—2 лимонов, 200 г сахара, 2 столовые ложки картофельной муки или маисового крахмала, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Компоненты для теста быстро смешать и выставить в холодное место на 1 час. Полученное песочное тесто раскатать в тонкий пласт и выложить им форму, приподняв края теста. Запекать в духовке 20—30 минут, до тех пор, пока не станет светло-коричневым.

Желтки и сахар взбить на паровой бане, добавить сок лимона, цедру, а также крахмал и продолжать сильно взбивать до образования довольно густого крема. Крем влить в подготовленную форму из теста. Белки взбить с 2 столовыми ложками сахарной пудры. Этой массой намазать поверхность лимонного торта. Торт поставить в разогретую духовку на 8—10 минут. Этот торт хорошо украсить кремом из сливок или взбитой сметаной.

ТОРТ «МИШКА»

300 г сметаны, 100 г сахара, 800 г пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 10 г соды, 1 яйцо, 1 лимон.

Для крема:

600 г сметаны, 200 г сахара, лимонная корка.

Для глазури:

50 г сливочного масла, 100 г шоколада или 30 г какао, 100 г сахара, 30 г молока.

Замесить крутое тесто. Разделить его на 4 части, раскатать в виде кружков или квадратов. Испечь в нежаркой духовке. Охлаждать.

Для крема сметану взбить на холоде с ванилью, сахаром и лимонной коркой. Смазать коржи, положить на час или два, чтобы крем впитался и загустел сверху. Затем сложить их вместе и прижать дощечкой.

Для глазури какао или шоколад смешать с сахаром, влить молоко, довести до кипения, слегка охладить, прибавить сливочное масло. Этой глазурью смазать верх и бока торта, посыпать тертыми орехами, миндалем или крошкой.

ТОРТ «МИШКА НА СЕВЕРЕ»

200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 5 желтков, 200 г сметаны, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка уксуса, соль, ванилин, мука.

Для начинки:

5 белков, 0,75 стакана сахара, 1,5 стакана грецких орехов.

Для помадки:

2 столовые ложки какао, 0,75 стакана сахара, 4 столовые ложки горячего молока, 70 г сливочного масла.

Растереть размягченное сливочное масло, добавив к нему стакан сахара. В эту массу вбить 5 желтков и хорошо все размешать. Затем добавить сметану и 0,5 чайной ложки соды, погашенной в столовой ложке уксуса, соль на кончике ножа. Все снова перемешать и только потом ввести ванилин и муку. Муки кладут столько, чтобы получилось не слишком крутое тесто. Разделить тесто на 3 лепешки и поочередно выпекать их на сковороде. Печь на среднем жару.

Подготовить начинку: белки взбить в густую пену, к ним постепенно добавить сахар. Всыпать рубленые орехи, осторожно перемешать и смазать лепешки.

Приготовить шоколадную помадку. Размешать какао и сахар, влить молоко, хорошо размешать и поставить на огонь, чтобы смесь закипела. Непрерывно помешивать. Когда сахар полностью растворится, снять с огня и положить сливочное масло. Горячей массой залить торт сверху и поставить в холодильник.

ТОРТ «НАТАША»

3 яйца, 1,5 стакана сахара, 1 чайная ложка соды, 1 пачка маргарина, 2 стакана муки.

Для крема:

250 г сметаны, 150 г сахара, 1 стакан орехов.

Взбейте яйца с сахаром, добавьте 1 чайную ложку соды, погашенной уксусом. Отдельно перетрите 1 пачку маргарина с 3 стаканами муки. Соедините все вместе, замесите тесто.

Полученную массу разделите на четыре части. Коржи можно печь и в духовке, и на сковороде на плите. Только их нужно раскатать хорошо.

Крем

Сметану взбивают с сахаром и добавляют к этому орехи.

ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ (скорый)

150 г сливочного масла, 200 г пшеничной муки, 130 г сахарной пудры, 100 г тертого миндаля или ореха, 4 целых яйца и 1 желток, 200 г ванильного крема.

Все продукты для теста смешать, замесить, разделить пополам, испечь 2 коржа, охладить. Смазать коржи и верх торта мармеладом или кремом. Украсить цукатами.

ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ С ТВОРОГОМ

350 г муки пшеничной высшего сорта, 2 яйца, 200 г сахара, 100 г масла сливочного, щепотка соды пищевой, 0,5 чайной ложки уксуса.

Для начинки:

2 яйца (желтки), 200 г сахара, 300 г творога, щепотка ванилина.

Взбитые белки:

2 яйца (белки), 200 г сахара.

Желтки растирают с сахаром, добавляют размягченное сливочное масло, соду, погашенную уксусом, все тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают не очень густое тесто. Последнее раскладывают в лепешку толщиной до 1 см и выпекают в духовке при температуре 230 °С в течение 20 минут.

Готовят начинку: творог растирают с желтками, ванилином и сахаром до получения однородной массы. Начинку кладут на выпеченную лепешку, сверху заливают взбитыми с сахаром белками и вновь ставят в духовку (температура 200—220 °С), чтобы крем слегка подрумянился.

ТОРТ «РАПСОДИЯ»

Из песочного теста приготовить 2 коржа, испечь их в горячей духовке и охладить.

Для крема:

200 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки порошка какао, 2 ст. ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки коньяка.

Масляный крем приготовить в миксере, хорошо взбив масло с сахарной пудрой и яйцом.

Подкрасить крем порошком какао и ароматизировать коньяком.

Для глазури:

200 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки порошка какао, 2 ст. ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки коньяка.

Глазурь готовится по основному рецепту приготовления шоколадной глазури и ароматизируется коньяком.

Для прослойки и отделки торта:

1 стакан абрикосового джема, белковый крем, приготовленный из 2 белков и 1/2 стакана сахара, взбитых до стойкой густой пены, 400—450 г свежих или консервированных абрикосов, 1—2 ст. ложки сахарной пудры.

Подготовленные коржи промазать абрикосовым джемом и соединить их вместе. Верх торта также смазать ровным слоем абрикосового джема. Обмазать белковым кремом края торта, поверхность украсить половинками ярких оранжевых зрелых абрикосов, свежих или консервированных, посыпать сахарной пудрой. По краю торта сделать украшение из крема в виде бордюрика. Можно поставить торт в горячую духовку на 3—4 минуты, чтобы крем подсох и поджарился.

ТОРТ «ОЧАРОВАНИЕ»

2,5 стакана муки, 4 желтка, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1,5 стакана ядер измельченных грецких орехов, 1 чайная ложка соды, 1 пакетик ванильного сахара.

Масло хорошо растереть с сахаром и желтками, добавить соду, ванильный сахар, муку и быстро вымешать тесто. Разделить его на 3—4 части, раскатать круглые пласты и выпекать на выпленном мукой листе при температуре 230—240 °С

Для крема:

4 белка, 3/4 стакана сахара, 1 стакан вишневого варенья без косточек.

Белки охладить, взбить с сахаром в крепкую пену и постепенно ввести вишневое варенье. Крем осторожно перемешивать.

Готовые коржи смазать кремом, оформить торт, верх и бока смазать кремом и посыпать поджаренными измельченными орехами.

ТОРТ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

210 г муки, 140 г сливочного масла, 70 г сахара, 1 яйцо.

Для начинки:

750 г красной смородины, 400 г сахара.

Приготовить песочное тесто из перечисленных в рецепте продуктов и раскатать из него 2 пласта. Подготовить для выпечки торта 2 одинаковых формы, уложить в них пласты теста так, чтобы получились бортики высотой до 2 см, и выпечь в среднее нагретой духовке до легкого поджаривания теста. Следить, чтобы тесто не пересохло.

В готовые формы из теста выложить очищенную, тщательно промытую красную смородину (в каждую форму по 200 г смородины, смешанной со 100 г сахара). Оставшуюся смородину протереть сквозь дуршлаг и сварить с 200 г сахара до загустения. Получившуюся массу охладить и выложить ложкой на слой красной смородины в формах. Сверху обильно засыпать сахарной пудрой.

ТОРТ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

300 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки густой сметаны, 1/2 чайной ложки соды, погашенной уксусом, 3—4 стакана муки.

Размягченное сливочное масло или маргарин растереть с сахаром, добавить яйца и сметану, смешанную с содой. Постепенно добавляя муку, вымешать мягкое тесто. Разделить его на 3 части и поставить в холодильник на 3 часа. Разделочную доску всыпать мукой, раскатать на ней 3 одинаковых коржа, края коржей выровнять, обрезки измельчить для крошки. Выпечь коржи в горячей духовке до легкого поджаривания.

Для крема:

Смешать 250 г густой нежирной сметаны с 1 стаканом сахара и 1 стаканом толченых орехов и хорошо взбить.

Подготовленные коржи прослоить кремом, сформовать торт, поверхность и бока торта также смазать кремом и обсыпать крошкой из хорошо измельченных выпеченных обрезков теста. Украсить торт целыми дольками ядер орехов и хорошо охладить.

ТОРТ С ФРУКТАМИ

Для отделки:

консервированные фрукты «ассорти» — 600—700 г.

Для желе:

1/2 стакана сиропа из-под фруктов, 3 полные столовые ложки сахара, 1 столовая ложка желатина, 1/2 стакана воды.

Приготовить песочное тесто, раскатать в виде круглой лепешки по размеру формы или сковороды, лучше использовать форму с разъемным дном и рифлеными краями. Форму

предварительно смазать маслом и обсыпать сухарями или вспылить мукой. Аккуратно и равномерно, вминая пальцами тесто в форму, заполнить ее до краев, сделав внутри углубление для последующего заполнения фруктами.

Испечь при температуре 180 °С до золотистого цвета, охладить, извлечь из формы, положить на блюдо, заполнить фруктами, заглазировать желе.

Для приготовления желе залить теплой водой желатин и оставить его на 1—2 часа для набухания. В сироп добавить сахар, довести до кипения, добавить набухший желатин, размешать до полного растворения желатина и/не доводя до кипения, снять с огня, процедить через ситечко. Дать остыть до тягучего состояния и заглазировать фрукты с помощью кисточки. Торт поставить на 1 час в холодильник

Подавать к чаю, кофе.

ТОРТ «ТВОРОЖНЫЙ»

150 г муки, 110 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 желток яйца.

Смешать вместе все компоненты и вымесить песочное тесто.

Для начинки:

400 г протертого творога, 3 яичных желтка, 120 г сахара, 40 г молотых орехов или миндаля, 4 белка яиц, ванильный сахар по вкусу.

Яичные желтки хорошо размешать с сухим, не кислым, протертым сквозь сито творогом, добавить молотые орехи и ванильный сахар и осторожно ввести в начинку взбитые в крутую пену белки.

Отделить 2/3 подготовленного песочного теста, раскатать в пласт, уложить на лист и покрыть слоем начинки. Из оставшегося теста раскатать жгутики и уложить их поверх начинки в виде сетки. Выпечь торт в средне нагретой духовке до готовности, переложить его на блюдо, дать остыть и обильно засыпать сахарной пудрой.

ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ «ОСОБЫЙ»

150 г муки, 110 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 желток, ванилин по вкусу.

Из сливочного масла, растертого с сахаром, муки, желтка и ванилина приготовить песочное тесто. Раскатать пластом 2/3 части теста, уложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и покрыть начинкой.

Для начинки:

400 г протертого творога, 3 желтка яиц, 120 г сахара, 40 г молотых ядер грецких орехов или миндаля, 4 белка, взбитые в пену, ванилин по вкусу.

Желтки хорошо размешать с творогом, сахаром, ванилином, молотыми ядрами орехов и добавить к этой массе взбитые в крепкую пену белки яиц. Из оставшегося теста скатать жгутики, уложить их на начинку в виде сетки и выпечь торт в средне нагретой духовке до готовности. Готовый торт охладить и, слегка теплым, обсыпать сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Или покрыть молочной глазурью.

Для глазури:

250 г свежепросеянной сахарной пудры, 5 ст. ложек жирного домашнего молока или нежирных сливок, 1 ч. ложка рома или несколько капель ромовой эссенции.

Смешать горячее молоко с сахарной пудрой и растереть до нужной густоты массы. В конце приготовления добавить ром или эссенцию.

ТОРТ «ЧЕБУРАШКА»

2 яйца, 1 стакан для теста и 5 ч. ложек для крема мелкого сахарного песка, 100 г сливочного масла, 3 стакана муки, сода на кончике ножа.

Тщательно растереть желтки, сахарный песок, сливочное масло, добавить понемногу муку, смешанную с содой, все перемешать, чтобы получилась крупная крошка.

Смазать маслом разогретую глубокую сковороду или форму, насыпать на нее ровным слоем половину получившейся смеси, поверх нее осторожно положить слой любого варенья или тертые на крупной терке свежие яблоки, смешанные с сахаром. Сверху высыпать оставшуюся смесь, заровнять поверхность и поставить форму с тортом в духовку.

Оставшиеся два белка взбить в крепкую пену, добавить постепенно 3—5 ч. ложек сахара. Когда торт будет почти готов, сверху положить на него взбитые белки (решеточкой, звездочками или шариками) и снова поставить в духовку на слабый огонь, чтобы белки подсыхли и подрумянились. Подать торт на стол слегка теплым.

ТОРТЫ НА ОСНОВЕ БЕЛКОВО-САХАРНОЙ МАССЫ

ВОЗДУШНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

6 белков, 300 г сахара.

Для крема:

150 г масла, 150 г сахара, 6 желтков, 1,5 ст. ложки какао, 250 г сливок.

Для украшения:

125 г сливок, плитка шоколада.

Белки круто взбейте с сахаром. Возьмите три разъемные формы, выстелите дно фольгой, смазанной жиром. Доложите в формы белковую массу, подсушите в духовке около часа при 100 °С.

Прослоите кремом выпеченные лепешки. На верх торта положите круто взбитые сливки и украсьте шоколадной стружкой. Этот торт охлаждайте примерно 6 часов.

Приготовление крема: масло, сахар, желтки, и какао поставьте на слабый огонь. Доведите до кипения, помешивая. Охладите и добавьте круто взбитые сливки.

ТОРТ «АЙСБЕРГ»

Оформляя этот торт, каждая хозяйка должна проявить максимум фантазии и вкуса, хотя смазывание маслом и обсыпание не самые сложные отделочные элементы.

Торт имеет форму квадрата или ромба. Готовится из коржей-меренг, соединенных между собой сливочным кремом. Поверхность торта обильно заливается шоколадной глазурью, стекающей струйками по бокам торта. Эти потеки глазури являются украшением торта. Над шоколадной поверхностью торта, имитирующей черную поверхность воды, возвышается белый "айсберг" из хаотически расположенных обломков — кусков белоснежных меренг, промазанных между собой кремом и слегка припорошенных крошкой или шоколадной крупкой.

Для меренг — основы торта:

8 белков и 2 стакана мелкого сахара.

Для глазури:

150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки какао-порошка, 3 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Глазурь готовится по основному рецепту.

ТОРТ «АЛЕШКА»

60 г сливочного масла, 4 яйца, 100 г сахара, 40 г какао, 60 г молотых ядер грецких орехов, шоколад для глазирования.

Вымешать сливочное масло, яичные желтки и сахар до получения пенообразной массы, добавить к ней какао, молотое ядро ореха и крепкую пену из яичных белков.

Смазать маслом форму для выпечки тортов, посыпать мукой и наполнить тортовой массой. Изделие выпекать в средней нагретой духовке.

Холодный торт покрыть шоколадом и орехами.

ТОРТ «ВАСИЛИСА ПРЕКРАСНАЯ»

4 белка, 1 стакан сахара.

Для крема:

200 г сливочного масла, 2 желтка, 1—2 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки измельченных апельсиновых цукатов и 2 ст. ложки коньяка.

Для отделки:

1 стакан ядер грецких орехов, цукаты.

Приготовить белковую массу как для меренг (основной рецепт). Размазать на бумагу (пергамент, кальку, писчую) 2 коржа одинакового размера овальной формы. Испечь при температуре 100 °С в течение примерно 1,5—2 часа. Остывшие коржи склеить кремом с добавлением измельченных цукатов, поверхность покрыть тонким слоем крема без цукатов, края аккуратно обмазать кремом, обсыпать измельченными ядрами орехов.

Крем приготовить по всем правилам с той лишь разницей, что взбитый крем следует разделить на 2 части. В крем, предназначенный для проклеивания коржей, добавить тщательно измельченные и молотые на мясорубке апельсиновые цукаты.

Поверхность торта украсить красивыми крупными половинками ядер грецких орехов или миндаля, яркими дольками цукатов. Торт будет красивее, если при изготовлении цукатов, пользуясь самыми мелкими выемками для печенья, вырезать из цедры различные фигурки: сердечки, цветки, ромбики.

ТОРТ «ВЕНОК ИЗ РОЗ»

8 белков, 2 стакана сахара.

Приготовить 3 белковых коржа аналогично предыдущим рецептам, при этом 2-й корж сделать диаметром на 1—1,5 см больше, чем первый, а 3-й корж соответственно на 1—1,5 см

больше чем второй. Коржи выпечь в теплой духовке в течение 2 часов и охладить!

Для крема:

600 г сливочного масла, 5 ст. ложек сахарной пудры, 3 ст. ложки коньяка, 2—3 ст. ложки желе из клюквы или красной смородины и сиропа из айвы.

Приготовить сливочный крем, взбив миксером растертое с сахаром сливочное масло и, разделив его на две части, подкрасить 1 часть желе из смородины, а вторую сиропом из айвы.

На большое плоское блюдо уложить самый большой корж, смазать его розовым кремом, положить сверху корж меньшего размера, смазать его нежно-желтым кремом. Получившиеся с боков торта «ступеньки» также смазать разноцветным кремом. На поверхность торта нанести слой розового крема. Из желтого крема сделать листочки, веточки. Сделать много мелких розочек из цветного крема (отдельно из каждого и тонируя крем при смешивании его вместе) и оформить поверхность торта. Отдельно сделать на заготовках несколько мелких розочек, тщательно охладить их в морозильной камере и поместить на «ступеньках торта». Торт готовится для праздничного стола или свадьбы.

ТОРТ «ГРИЛЬЯЖ»

9 белков, 500 сахара, 2 ст. ложки разогретого меда, 350 г размельченных орехов, 4 ст. ложки панировочных сухарей.

Крем: любой масляный.

Белки растереть с сахаром, добавить мед, измельченные орехи, панировочные сухари. Все хорошо перемешать. Выпечь 3 коржа при температуре 180—200 °С. Коржи промазать кремом; готовый торт залить сверху помадкой.

Помадка:

300 г сахара, 0,5 стакана воды и 1 ч. ложку уксуса варить на медленном огне до густоты, пока будет тянуться капля. Добавить 50 шоколада и сварить какао (2—3 ст. ложки какао и 2—3 ст. ложки молока). Все перемешать и, когда начнет густеть, залить торт.

ТОРТ «ДАЙНАВА»

1 стакан сахарного песка, 300 г сахарной пудры, 17 яичных белков, 850 г муки, 1/2 стакана ядер любых, орехов.

Взбить белки в крутую пену, постепенно добавляя сахарный песок. Орехи измельчить, смешать их со свежемолотой мукой, сахарной пудрой, осторожно ввести взбитые

белки. Из приготовленного теста выпечь 3 одинаковых по величине коржа, промазать их кремом, залить шоколадной глазурью и оформить украшениями из взбитой с белками сахарной массы.

Для крема:

2 желтка, 1 стакан мелкого сахара, 1/2 стакана молока, 300 г сливочного масла, 20 г какао, 20 г коньяка.

Яичные желтки тщательно растереть с сахаром и влить тонкой струйкой горячее молоко, непрерывно помешивая. Дать массе немного остыть, ввести ее в размягченное сливочное масло, добавить какао, коньяк и хорошо взбить.

Для глазури:

200 г шоколада, 20 г кондитерского жира (какао-масло).

Шоколад растопить на водяной бане вместе с кондитерским жиром и хорошо перемешать.

ТОРТ «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»

4 белка, 1 стакан сахара.

Для крема:

200 г сливочного масла, 2 желтка, 2 ст. ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки коньяка.

Для отделки:

500 г целых ягод земляники или клубники по возможности одинакового размера.

Из взбитой белково-сахарной массы испечь 2 круглых коржа и 12—15 круглых гладких меренг. Крем приготовить аналогично предыдущему рецепту. Коржи промазать кремом, соединить вместе, слегка уплотнить. Верхний корж положить доньшком кверху и поверхность коржа смазать достаточно толстым слоем крема. Уложить на крем ягоды клубники или земляники, слегка втопив их в крем. Бока торта смазать кремом и оформить мелкими меренгами. По краю торта сделать тонкий бордюр из крема. Торт подавать на стол сразу после приготовления.

ТОРТ «ЛЕСНИК»

250 г поджаренных ядер грецких орехов, 250 г сахара, 6 яичных белков.

Для начинки:

180 г сливочного масла, 4 яичных белка, 200 г сахара, 200 г тертого шоколада, 4 ст. ложки концентрированного черного кофе.

Из сахара, молотого ядра лесного ореха и пены яичных белков приготовить густую массу и разделить ее на 3 части.

Выпечь 3 одинаковых круглых коржа в форме для выпечки тортов, смазанной маслом и посыпанной мукой.

Переслоить коржи ореховой начинкой и залить шоколадом.

Приготовление начинки: сливочное масло, яичные желтки, сахар, шоколад и концентрированный черный кофе хорошо смешать.

ТОРТ «ЛЕСОВИЧОК»

250 г поджаренных ядер лесных орехов, 200 г сахара и 6 белков.

Приготовить густую белково-сахарную массу из молодых поджаренных и очищенных от тонкой коричневой кожицы с помощью салфетки ядер лесных орехов, сахара и взбитых в крутую пену белков. Разделить ее на 3 равные части и выпечь одинаковые по величине и толщине коржи.

Для крема:

80 г сливочного масла, 200 г сахара, 200 г тертого шоколада, 4 желтка яиц, 4 ст. ложки крепкого черного кофе.

Сливочное масло тщательно растереть с сахаром и желтками, добавить тертый шоколад и кофе и хорошо перемешать и взбить.

Подготовленные остывшие коржи прослоить толстым слоем крема, верх торта заглазировать растопленным шоколадом и украсить целыми ядрами орехов.

ТОРТ «ЛЮДМИЛА»

8 белков, 2 стакана сахара.

Приготовить хорошо взбитую белковую массу, разделить ее на 4 коржа, испечь в горячей духовке и охладить.

Для крема:

600 г сливочного масла, 8 желтков, 100 г какао-порошка, 300—400 г сахарной пудры, 1 полная ст. ложка растворимого кофе, 3—4 ст. ложки молока, 3 ст. ложки коньяка или рома.

Масло растереть с сахарной пудрой, кофе и порошком какао. По одному ввести желтки, продолжая растирать массу, и добавить коньяк.

Охлажденные коржи положить один на другой, прослоив их кремом, и слегка уплотнить руками. Поверхность и бока торта аккуратно смазать кремом и оформить украшениями из того же крема, сделав их по возможности и по вкусу. Можно украсить торт отдельно выпеченными из белкового теста мелкими фигурными меренгами.

ТОРТ «НЕВЕСТА»

4 яичных белка, 1 стакан сахара.

Приготовить белковую массу, как для меренги. Испечь 2 коржа по размеру формы и несколько мелких меренг, хорошо их охладить.

Для крема:

200 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, 2 желтка, 1—2 ст. ложки коньяка, рома или бальзама.

Масло тщательно растереть, добавить свежеприготовленную и просеянную сахарную пудру и продолжать взбивать крем, добавляя по 1 желтку. Крем лучше взбивать миксером, так как он лучше будет насыщен воздухом и получится нежнее.

Положить коржи друг на друга, прослоив их клюквенным или кизилевым желе, при этом верхний корж следует положить нижней поверхностью вверх, чтобы поверхность торта была ровнее и нанести на нее ровный слой крема. Бока торта также смазать кремом и украсить отдельно испеченными мелкими меренгами. Отдельно из крема приготовить мелкие цветочки, отсадить их на лист кальки, хорошо охладить и перенести на поверхность торта. Поместить торт в холодильник не менее чем на 2 часа.

ТОРТ «ПАУТИНКА»

4 яичных белка, 1 стакан сахара, ванилин.

Для крема:

0,3 стакана сахара, 0,25 стакана молока, 100 г сливочного масла, 150 г джема, 60 г жареных орехов.

Белки взбивают до устойчивой пены, перемешивают с сахаром и ванилином, размазывают на бумагу в виде трех круглых лепешек толщиной 1 см и выпекают при температуре 120 °С в течение 40—50 минут. После выдержки в течение 12—24 часов 3 лепешки белкового теста склеивают фруктовым кремом.

Поверхность и бока смазывают этим же кремом. Верх обсыпают жареными рублеными орехами, а бока — орехами, перемешанными с крошкой белкового теста. Поверхность торта украшают кремом в виде паутины из корнетика. В этот крем джем не добавляют.

Крем готовят следующим образом: сахар и молоко уваривают в густой сироп, готовность которого определяют пробой «на нитку» (взятый двумя пальцами сироп должен растянуться в нитку). Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20 °С.

Сливочное масло размягчают и взбивают 7—10 минут, постепенно добавляя молочный сироп, ванилин и взбивают еще 10—15 минут. В конце взбивания добавляя джем, предварительно наполнив небольшой бумажный корнетик кремом для отделки торта паутинкой.

ТОРТ «РОЗАЛИЯ»

3 яичных белка, 150 г сахарной пудры, 1 ч. ложка лимонного сока.

Взбить в крепкую стойкую пену белки с лимонным соком, понемногу добавляя к ним сахарную пудру. Разделить массу на три части и выпекать 3 коржа в нежаркой духовке в течение 40—45 минут. Во время выпечки духовку не открывать. Коржи охладить и прослоить шоколадным кремом.

Для крема:

3 яичных желтка, 250 г сливочного масла, 100 г шоколада, 150 г сахара, 1 ч. ложка муки, 50 г заваренного черного кофе.

Смешать в глубокой миске желтки, сахар, кофе и муку и, постоянно размешивая, прогреть до кипения (но не кипятить), до загустения массы. Убрать огонь, добавить размягченное сливочное масло и размешивать крем венчиком, пока масло полностью растает. Готовый крем хорошо охладить, постоянно взбивая, чтобы сверху не образовалась корочка.

Верх и бока торта смазать кремом и обсыпать молотыми орехами.

ТОРТ САХАРНЫЙ «ГРИЛЬЯЖ»

Для грильяжа:

250 г сахара, 250 г очищенного жареного миндаля, лимонный сок.

Сахар без воды подогреть в посуде до тех пор, пока он не станет коричневым, добавить к нему очищенный, жареный, мелко рубленный миндаль и немного лимонного сока. Подержав эту массу несколько минут на огне, вылить ее на смазанную растительным маслом мраморную плиту и смоченным горячей водой лезвием ножа хорошо ее разровнять.

Для крема:

4 яичных желтка, 4 ст. ложки сахара, 100 г крепкого черного кофе, 150 г грильяжа, 200 г сливочного масла.

Яичные желтки, сахар, и черный кофе сварить на пару до получения густой массы, добавить к ней 150 г молотого грильяжа, растертое в пену сливочное масло и все хорошо перемешать.

Для теста:

8 яиц, 8 ст. ложек сахара, 250 г жареных ядер лесных орехов, 100 г шоколада.

Яичные желтки и сахар хорошо растереть, добавить молотые жареные ядра лесных орехов, тертый шоколад и крутую пену из белков. Большую форму для выпечки торта смазать маслом и обсыпать мукой, осторожно переложить в нее тесто и выпечь в средне нагретой духовке до готовности.

Торт охладить, разрезать на 2—3 горизонтальных пласта, прослоить и покрыть поверхность и бока торта кремом. Оставшийся грильяж нарезать маленькими квадратиками и украсить ими торт.

ТОРТ «СВАДЕБНЫЙ»

Основа торта готовится из небольших лепешек безе.

Для безе

Взбить в пышную крепкую пену 7 белков (если белки взбиваются вручную, движения при взбивании должны быть направлены в одну сторону). При начале загустения белков всыпать понемногу — вначале 2—3, а затем еще 5 и так в общей сложности 63 ч. ложки мелкого сахарного песка. При таком взбивании безе получится очень пышным и не оседет. Противень, на котором будет выпекаться безе, предварительно подогреть, смазать маслом и выкладывать на него ложкой небольшими, по возможности одинаковыми порциями подготовленную массу примерно в 3—4 см друг от друга. Выпекать безе в средне нагретой духовке до легкого подрумянивания.

Для крема

Тщательно растереть 400 г размягченного, но еще не растаявшего сливочного масла с 400 г сгущенного молока, по желанию добавить в крем 2—3 ч. ложки какао-порошка. На небольшое плоское блюдо уложить 1 слой безе, смазать их кремом, по вкусу пересыпать измельченными ядрами грецких орехов или миндаля. Укладывать все приготовленное безе такими слоями, верхний слой безе обсыпать орехами и залить растопленным горячим шоколадом (около 200 г), добавив в него при растапливании немного воды или молока.

На слой шоколада красиво уложить половинки ядер орехов, слегка втопив их в шоколад. Белковой рисовальной маской сделать на поверхности торта поздравительную надпись. Готовый торт хорошо охладить.

ТОРТ «СТЕФАНИЯ»

8 белков, 150 г сахара, 200 г измельченного миндаля или других орехов, 1 ложка молотых сухарей.

Взбитые в крепкую пену белки смешать с сахаром, молотыми орехами, сухарями и испечь 3 одинаковых коржа.

Для крема:

8 желтков, 120 г сахара, 1 ч. ложка муки, 400 г молока, 150 г сливочного масла, 2 дольки шоколада.

Желтки растереть с сахаром до образования пены, добавить муку, влить горячее молоко и размешивать венчиком, пока масса не загустеет. В охлажденный крем добавить взбитое сливочное масло, тертый шоколад. Получившимся кремом смазать каждый корж, бока и верх торта, все засыпать тертым шоколадом.

ТОРТ «ЮЖНЫЙ ВЕЧЕР»

Ядра 100 шт. грецких орехов, 10 белков, 1/5 стакана сахара, 1 ст. ложка молотых слобных сухарей.

Очищенные ядра орехов смолоть на мясорубке. Белки взбить с сахаром до полного его растворения и образования пышной однородной массы. Добавить в белковую массу молотые сухари и орехи. Подготовить листы кальки и разделить на них круглые или овальные равные по размеру и толщине белковые коржи. Печь в духовке при слабом нагреве около 2 часов, охладить.

Для крема:

2 стакана молока, 100 желтков, 1,5 стакана сахара, 2 ст. ложки муки, цедра 1 лимона или ванильный сахар по вкусу, 3 ст. ложки порошка какао, 300 г сливочного масла.

Взбить миксером желтки с сахаром, добавить в конце взбивания холодного молока, ванилин или цедру лимона, муку и размешать до получения однородной массы. Вскипятить оставшееся молоко и вливать в него подготовленную смесь тонкой струйкой, непрерывно помешивая. Подогреть на слабом огне до кипения, получившуюся массу охладить. Отдельно сварить какао-сироп из 2 ст. ложек молока, 2 ст. ложек сахара и 3 ст. ложек порошка какао. В остывший крем ввести частями размягченное сливочное масло, взбить миксером или венчиком и разделить крем на 2 равные части: к одной части добавить остывший какао-сироп, хорошо взбить.

Получившимся светлым кремом промазать коржи, осторожно склеить их между собой. Коричневым кремом смазать поверхность и бока торта. Посыпать торт тертым шоколадом и украсить красивыми крупными половинками ядер грецких орехов.

СОДЕРЖАНИЕ

Домашние торты из разных продуктов	3
Торты многослойные	
и с комбинированной основой	17
Домашние торты без выпечки	29
Торты на основе из песочного теста	42
Торты на основе белково-сахарной массы	54

Издание для досуга

СКАЗОЧНЫЕ ДОМАШНИЕ ТОРТЫ

Автор-составитель
СМИРНОВА Любовь

Ответственный за выпуск **В. Н. Волкова**

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 10.03.06.
Формат 84×108^{1/32}. Бумага газетная. Печать высокая с ФПФ.
Усл. печ. л. 3,36. Тираж 10 000 экз. Заказ 787.

ООО «Издательство АСТ».
170000, Россия, г. Тверь, пр-т Чайковского, д. 19а, оф. 214
Наши электронные адреса:
WWW.AST.RU E-mail: astrub@aba.ru

ООО «Харвест».
Лицензия № 02330/0056935 от 30.04.04.
РБ, 220013, Минск, ул. Кульман,
д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.

Открытое акционерное общество
«Политрафкомбинат им. Я. Коласа».
220600, Минск, ул. Красная, 23.