



Веселые **ТОРТЫ**





Веселые торты

Содержание



- 4 Автогонки
- 5 Алые паруса
- 6 Аэропорт
- 7 Божьи коровки
- 8 Вишенки
- 9 День рождения
- 10 Ежики
- 11 Звездочет
- 12 Золотая рыбка
- 13 Корзиночки
- 14 Кошки-мышки
- 15 Новогодний
- 16 Новогодняя елочка
- 17 Овощной магазин
- 18 Огород
- 19 Осенний
- 20 Отдыхающие
- 21 Перекресток
- 22 Пес и кот
- 23 Праздничный букет
- 24 Птичий рынок
- 25 Пчелки
- 26 Розы
- 27 Сервиз
- 28 Три слона
- 29 Хризантемки
- 30 Цветок лотоса
- 31 Сравнительная таблица объемной массы (веса)
некоторых продуктов (в граммах)



АВТОГОНКИ

- 1 батон
- 1 ломтик ветчины
- 2 огурца
- 4 ломтика сыра оранжевого цвета
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 1 зеленая оливка без косточки
- 8 зернышек кукурузы
- 4 черные маслины без косточек
- 1 редиска
- 1 веточка петрушки или укропа
- сливочное масло

Разрезать ломтик батона на две половинки. Намазать одну сливочным маслом. Сверху уложить вторую половинку, покрыть ломтиком сыра оранжевого цвета.

От ломтика огурца отрезать тонкую полоску. Вырезать в ней два паза. Уложить в эти пазы два кусочка стебелька петрушки — «оси».

Помидорчик разрезать на две половинки. Разрезать каждую половинку на две четвертинки.

Уложить на бутерброд «оси», на заднюю «ось» положить четвертинку помидорчика. Это задняя часть «кузова». От огурца отрезать кусочек. Разрезать его вдоль на две половинки. Одна из них — это передняя часть «кузова». Нарезать маслину кольцами. Это «колеса». Надеть «колеса» на «оси». «Фары» — из зернышек кукурузы. Вырезать из редиски небольшую секцию.

Сделать в ней два отверстия. Вставить в них два кусочка стебелька петрушки или укропа. Это «спойлер». Вырезать из кусочка огурца «кабину». Сделать в ней таких же два отверстия. Вставить в них «спойлер».

Уложить «кабину» на «кузов» автомобиля.

Из ломтика ветчины вырезать кружочек, из сыра вырезать «руль».





АЛЫЕ ПАРУСА

- *круглый пшеничный хлеб*
- *4 ломтика вареной колбасы*
- *4 ломтика сыра для тостов*
- *1 ломтик твердого сыра*
- *4 тонких ломтика ветчины*
- *10 листиков зеленого салата*
- *4 черные маслины*
- *1 мелкоплодный помидорчик*
- *стебельки петрушки или укропа*
- *сливочное масло*

Отрезать от хлеба два пласта. Нижний пласт намазать сливочным маслом. Уложить на него верхний пласт. Это «торт». Разрезать торт на 4 части. Затем каждую часть еще на два кусочка. Смазать каждую секцию сливочным маслом, покрыть ломтиками вареной колбасы и плавленного сыра для тостов. Из ломтика твердого сыра вырезать детали — «нос» лодки,

заднюю перегородку и две детали «кормы». Вырезать во всех деталях пазы.

Вставить в пазы задней перегородки детали «кормы». Соединить детали «кормы» деталью «нос».

Вырезать из ветчины «парус».

Деревянной палочкой сделать в «парусе» два отверстия для «мачты». Вставить «мачту» — стебелек петрушки или укропа. Вставить «мачту» в половинку черной маслины.

На секцию торта, покрытую вареной колбасой, уложить два маленьких листика зеленого салата. Сверху поставить «лодку».

Установить в «лодку» «парус». Сделать еще три «лодочки».

Уложить торт на большие листы зеленого салата, украсить мелкоплодным помидорчиком.



АЭРОПОРТ

- 1 батон
- 1 ломтик ветчины
- 4 ломтика твердого сыра
- 1 ломтик сыра оранжевого цвета
- 4 ломтика салями
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 1 редиска
- 4 зеленые оливки без косточки
- зеленый горошек
- 4 зернышка кукурузы
- 4 черные маслины без косточек
- 7 листиков зеленого салата
- 1 перышко зеленого лука
- 1 веточка петрушки или укропа
- листья молодого шпината
- паштет, плавленый сыр

Батон нарезать на тонкие ломтики. Намазать один ломтик паштетом, другой — плавленным сыром. Разрезать ломтик с сыром на две половинки. Так же разрезать ломтик с паштетом. Уложить на половинку с паштетом половинку с сыром, оставшиеся уложить наоборот. От ломтика ветчины отрезать две полосочки. Полосочку большей длины разрезать на три части.

Средняя часть — это «фюзеляж». Оставшиеся части — это «крылья». Отрезать от них по кусочку. Это «хвостовое оперение». Из кусочка ветчины вырезать «хвост». Украсить «крылья» кусочками маслины. Сделать «кабину» из горошины. На бутерброд с паштетом уложить листики шпината. Сверху поставить «самолет». На бутерброд, покрытый плавленным сыром, уложить ломтик салями. На него положить три горошины — «шасси». Сверху уложить оливку. Это «вертолет». Перышко зеленого лука — «хвост». Вставить его в оливку. Зернышко кукурузы — «кабина». От маслины отрезать кончик. Сделать «винт» из стебелька укропа. Из целого ломтика батона вырезать кружочек. Сделать еще один такой же кружочек. Намазать один из них паштетом, другой — плавленным сыром. Уложить их друг на друга. Покрыть кружочком сыра оранжевого цвета, сверху уложить «лопасти» из редиски.

БОЖЬИ КОРОВКИ

- 1 батон
- 6 ломтиков салями
- 6 ломтиков твердого сыра
- 1 огурец
- 1 ломтик сыра оранжевого цвета
- 1 горошина
- 3 медлодных помидорчика
- 6 черных маслин без косточек
- 6 зернышек кукурузы
- 6 листьев зеленого салата
- паштет
- зеленое масло

Батон нарезать на ломтики.

Намазать один ломтик паштетом, другой — зеленым маслом. Разрезать каждый ломтик на две половинки.

Уложить на половинки с паштетом половинки с маслом.

Из целого ломтика батона вырезать кружочек. Сделать еще один такой же кружочек. Намазать один из них паштетом, другой — маслом.

Уложить их друг на друга.

На блюдо выложить листья салата.

Сверху уложить бутербродики.

Помидорчик разрезать на две половинки. Разрезать каждую половинку на две части.

Это «крылышки».

Вырезать из сыра кружочки такого же размера, как кружочки салями.

Покрывать ломтики салями кружочками сыра. Сверху уложить «крылышки». Отрезать кусочек маслины. Приставить его к божьей коровке — это «голова».

Остальную маслину нарезать на тонкие колечки. Разрезать каждое колечко на четыре части.

Это «лапки».

Из оставшегося кусочка маслины вырезать кружочки. Уложить их на «крылышки».

Зернышко кукурузы разрезать на две части. Это «глазки».

Срезать с огурца тонкие ломтики кожуры в виде лепесточков. Уложить их на центр торта.

Из ломтика сыра оранжевого цвета вырезать цветочек. Положить в центр цветочка горошину.



ВИШЕНКИ

- *круглый пшеничный хлеб*
- *5 ломтиков сыра для тостов*
- *8 листиков зеленого салата*
- *1 красный сладкий перец*
- *4 перышка лука-резанца*
- *1 веточка петрушки*
- *сливочное масло*

Отрезать от хлеба два пласта.

Нижний пласт намазать сливочным маслом. Уложить на него верхний пласт. Это торт. Разрезать торт на 4 части. Затем каждую часть еще на два кусочка.

Уложить торт на листья салата.

Смазать каждую секцию сливочным маслом, покрыть треугольными ломтиками плавленого сыра для тостов.

Из красного сладкого перца вырезать «вишенки».

Из перышек лука-резанца сделать «черенки».

Уложить «вишенки» и «черенки» на торт.

Из целого ломтика сыра вырезать кружочек при помощи круглой выемки.

Уложить на него «вишенку» с «черенком» и листиком петрушки.

Той же выемкой вырезать кружочек хлеба. Намазать кружочек хлеба сливочным маслом, покрыть кружочком сыра с «вишенкой».

Уложить этот бутербродик в центр торта. Украсить листиками петрушки.





ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

- *круглый пшеничный хлеб*
- *4 ломтика светлого сыра для тостов*
- *3 ломтика желтого сыра для тостов*
- *2 ломтика тостерного хлеба*
- *кусочек красного сладкого перца*
- *8 ломтиков салями*
- *4 черные маслины без косточек*
- *4 перышка зеленого лука*
- *4 соленые соломки*
- *кусочек огурца*
- *зеленый горошек*
- *сливочное масло*

Отрезать от хлеба два пласта.

Нижний пласт намазать сливочным маслом. Уложить на него верхний пласт. Разрезать торт на 8 частей. Разрезать ломтики плавленого сыра на треугольные кусочки. Смазать каждую секцию торта маслом, покрыть ломтиками сыра.

Из ломтика тостерного хлеба вырезать кружочек. Из другого ломтика хлеба вырезать кружочек меньшего диаметра. Разрезать ломтик светлого сыра

на два треугольника. Из одного из них вырезать четыре.

Из желтого сыра вырезать такие же треугольнички. На большой кружочек хлеба выложить треугольнички сыра. Сверху уложить кружочек хлеба. Это «верхушка». Из ломтика светлого сыра вырезать кружочек. Уложить его на кружочек хлеба.

Вырезать колечко из ломтика салями. Уложить два колечка друг напротив друга. Сверху уложить еще два колечка перпендикулярно первым двум.

Оставшиеся колечки уложить сверху. Хвостик огурца уложить на «верхушку».

Из оставшихся кружочков колбасы вырезать колечки. Уложить колечки на торт. В центр колечек уложить половинки черных маслин срезом вниз. Выложить по кругу колечек зеленый горошек. Это «подсвечники». Из соленой соломки и кусочков зеленого лука сделать «свечу».

«Пламя» — из красного сладкого перца.



ЕЖИКИ

- *круглый пшеничный хлеб*
- *3 ломтика светлого сыра для тостов*
- *4 ломтика сыра для тостов оранжевого цвета*
- *8 листиков зеленого салата*
- *12 ягод клюквы*
- *4 вареных перепелиных яйца*
- *4 веточки петрушки*
- *1 черная маслина без косточки*
- *5 горошин*
- *4 ломтика салями*
- *лук-резанец*
- *паштет*
- *сливочное масло*

Отрезать от хлеба два пласта. Нижний пласт намазать сливочным маслом. Уложить на него верхний пласт. Это торт. Разрезать торт на 4 части. Затем каждую часть еще

на два кусочка. Намазать каждую секцию паштетом.

Уложить торт на листья зеленого салата.

Разрезать ломтики плавленого сыра на треугольные кусочки.

Покрыть каждую секцию торта ломтиками сыра. На ломтики светлого сыра уложить ягоды клюквы и листики петрушки.

С вареного яйца срезать небольшой ломтик для устойчивости. Уложить его срезом вниз. Это «ежик».

Лук-резанец нарезать на одинаковые кусочки. Это «иголки».

Уложить «ежика» на ломтик салями.

Сливочным маслом приклеить «глазки» из кусочков черной маслины.

Приставить «нос» - горошину.

Из ломтика сыра вырезать цветочек, украсить им середину торта.

ЗВЕЗДОЧЕТ

- *круглый пшеничный хлеб*
- *соленая соломка*
- *3 ломтика светлого сыра для тостов*
- *4 ломтика сыра для тостов оранжевого цвета*
- *1 ломтик салями*
- *1 зеленая оливка без косточки*
- *1 маринованный огурчик*
- *1 кусочек красного сладкого перца*
- *1 кусочек сладкого перца зеленого цвета*
- *паштет, сливочное масло*

Отрезать от хлеба два пласта. Нижний пласт намазать сливочным маслом. Уложить на него верхний пласт. Разрезать торт на 8 частей. Намазать каждый кусочек торта паштетом. Разрезать ломтики плавленого сыра на треугольные кусочки. Покрыть каждую секцию торта ломтиками сыра. Из сыра оранжевого цвета вырезать кружочек.

Отрезать от огурчика кусочек со стороны носика. Установить его срезом вниз на кружочек из сыра. Это «шляпа». Нанизать оливку на соломку — голова. Из ломтика хлеба вырезать кружочек. В центр этого кружочка вставить соломку. Сделать горизонтальный срез на оливке. Установить на него «шляпу». В листе салата вырезать стебель. Это «плащ».

Из ломтика сыра оранжевого цвета вырезать звездочки.

От перца зеленого цвета отрезать ломтик. Вырезать из него четыре звездочки. Вырезать звездочки из кусочка красного сладкого перца. Разложить звездочки на торт.

Разрезать ломтик салями на тонкие дуги. Длинные дуги разрезать на две части. Приставить к каждой звездочке по две дуги из салями.



ЗОЛОТАЯ РЫБКА

- круглый пшеничный хлеб
- 4 ломтика ветчины
- 1 ломтик сыра для тостов
- 4 ломтика твердого сыра
- 1 ломтик твердого сыра
оранжевого цвета
- 8 листиков зеленого салата
- 4 черные маслины без косточек
- 4 веточки петрушки
- 1 ягода клюквы
- зеленый горошек
- консервированная кукуруза
- кусочек огурца
- лук-резанец, сливочное масло

Сделать торт, как в рецепте «Звездочет». Из ветчины вырезать секции такого же размера, как кусочек торта.

Уложить их на кусочки торта, смазанные маслом.

Вырезать такие же секции из ломтиков твердого сыра.

Смазать каждую часть торта маслом, покрыть секциями из сыра.

Выложить на сыре «чешую» рыбки из зеленого горошка. На ветчине выложить «чешую» золотой рыбки из кукурузы.

Из ломтика сыра оранжевого цвета вырезать полумесяц.

Это «голова».

«Глазик» — из кожуры ягоды.

Из кружка сыра вырезать «хвост».

Еще один кружочек сыра разрезать на две половинки. Это «плавники».

Сделать «плавники».

Обычной рыбке сделать «плавники» и «хвост» из листиков петрушки, а голову такую же, как и у золотой рыбки.

Из ломтика хлеба вырезать кружочек. Намазать его маслом, покрыть кружочками сыра для тостов. Сверху положить кружочек хлеба. Маслины разрезать на две половинки.

Уложить их вокруг кружочка хлеба.

Нарезать лук на восемь отрезков.

Вставить их в половинки маслин.

От целого огурца отрезать кусочек со стороны хвостика. Это «голова».

Зернышко кукурузы надрезать вдоль.

Это «глаза». Уложить «голову» на кружочек хлеба.

Сделать ей «зрачки» из кожуры ягоды клюквы. «Нос» — половинка горошины.





КОРЗИНОЧКИ

- *круглый пшеничный хлеб*
- *4 ломтика сыра для тостов*
- *1 огурец*
- *8 мелкоплодных помидорчиков*
- *8 листиков зеленого салата*
- *4 веточки петрушки*
- *консервированная кукуруза*
- *сливочное масло*

Сделать торт, как в рецепте «Звездочет». Уложить торт на листья салата. Смазать каждую секцию сливочным маслом, покрыть треугольными ломтиками плавленого сыра для тостов.

Мелкоплодный помидорчик уложить черенком вниз. Сделать в центре два вертикальных надреза до середины помидорчика. По бокам сделать горизонтальные надрезы и вырезать

две секции. Это «корзиночка». Вырезать «ручку». Выбрать ложкой мякоть помидорчика. Уложить в «корзинку» зернышки кукурузы. На каждый кусочек торта уложить листики петрушки. От целого огурца отрезать небольшой кусочек со стороны хвостика. Срезать ломтик для устойчивости. Установить срезом вниз, вырезать из огурца середину. Это «корзинка». Отрезать от оставшегося огурца тонкий кружочек. Вырезать из него кольцо. Отрезать от этого кольца секцию. Это «ручка» «корзинок». Установить «ручку» на «корзинку». Поставить «корзинку» из огурцов в центр торта. Уложить в нее зернышки кукурузы.

КОШКИ-МЫШКИ

- *круглый пшеничный хлеб*
- *2 ломтика вареной колбасы*
- *2 ломтика сыра «Дулет»*
- *1 ломтик мраморного сыра*
- *2 ломтика копченой колбасы*
- *4 зеленые оливки без косточек*
- *1 черная маслина без косточки*
- *1 маринованный огурчик*
- *9 зернышек кукурузы*
- *9 горошин*
- *8 перышек зеленого лука*
- *3 красные фасолины*
- *1 соленая соломка*
- *веточка укропа*
- *сливочное масло или майонез*
- *паштет*
- *зеленое масло (смесь сливочного масла и мелконарезанной зелени)*

Отрезать от хлеба нижний пласт.
Отрезать еще два таких же пласта.
Нижний намазать маслом.
Средний — паштетом. Верхний — зеленым маслом. Сложить пласты.
Вырезать из торта серединку.
Разрезать торт на 8 половинок.
Отрезать от двухцветного сыра два ломтика. Вырезать из них кружочки.
Выложить кружочки сыра на кусочки торта.
Из вареной колбасы вырезать восемь кружочков. Уложить их на кружочки сыра.

Разрезать четыре оливки вдоль на две половинки. Уложить их срезом вниз. Это «мышки». Огурчик нарезать кружочками. Разрезать половинку оливки на две части. Вставить между ними два кружочка огурца. Это «ушки». Зернышко кукурузы — это «глаза». «Зрачки» — из икринок. «Носик» — горошина. Зеленый лук — «хвостики».

Вырезать из редиски сектор. Симметрично первому вырезать еще один. Это «ушки» кота. Зернышко кукурузы — «щечки». От фасолины отрезать два кончика. Это «глазки». «Усы» — веточки укропа.

Тонкие полоски — «зрачки». Вырезать кружочек из ломтика мраморного сыра. Уложить его на середину торта. В центр вставить соломку.
В ломтике копченой колбасы сделать надрез до середины. Уложить ломтик колбасы вокруг соломки в виде конуса — «туловище».
Разрезать две фасолинки вдоль на половинки. Это «лапки». Из колбасы вырезать «хвост». Надеть на соленую соломку «голову» кота.





30 мин

НОВОГОДНИЙ

- *круглый пшеничный хлеб*
- *1 кусочек твердого сыра
оранжевого цвета*
- *10 листиков зеленого салата*
- *консервированная кукуруза*
- *кетчуп*
- *плавленый сыр*
- *сливочное масло*
- *майонез*

Сделать торт, как в рецепте «Звездочет». Смазать четыре части плавленым сыром, оставшиеся четыре части — кетчупом. Уложить торт на листья зеленого салата.

Из небольших листиков салата разного размера выложить «елочку». Сделать такие елочки на всех частях торта, покрытых плавленым сыром. Наполнить корнетик майонезом. На частях торта, покрытых кетчупом, нарисовать снежинки. Из ломтика хлеба вырезать маленький кружочек, намазать его кетчупом.

Из кусочков сыра оранжевого цвета вырезать звездочку. Уложить ее на кружочек хлеба. Положить звездочку в центр торта. Елочки можно украсить зернышками кукурузы.

НОВОГОДНЯЯ ЕЛОЧКА

- 15 ломтиков тостерного хлеба
- 8 ломтиков плавленого сыра для тостов
- 1 пучок укропа
- 17 мелкоплодных помидорчиков
- сливочное масло или майонез

Взять два ломтика тостерного хлеба. Один из них намазать сливочным маслом. Уложить на него другой ломтик. Намазать его сливочным маслом. Покрыть ломтиком плавленого сыра для тостов. Сделать четыре таких двухслойных бутерброда. Разрезать каждый бутерброд на две половинки. Выложить их по кругу — это нижние «ветки». Уложить на каждую половинку по веточке укропа. Сделать еще два двухслойных

бутерброда. Разрезать их на четвертинки. Выложить из них следующий ряд «веток». Уложить веточки укропа. Еще один двухслойный бутерброд разрезать на восемь частей. Выложить из них третий ряд «веток» елочки. Покрыть веточками укропа. Целый ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, разрезать на две половинки. Уложить их друг на друга, разрезать на четыре треугольных кусочка. Каждый из них разрезать еще на два. Выложить верхний ряд «веточек». Покрыть их веточками укропа. Выбрать веточку укропа — «верхушку». Вставить «верхушку» в центр верхнего ряда «веточек».





ОВОЩНОЙ МАГАЗИН

- 1 батон
- 1 ломтик ветчины
- 4 ломтика твердого сыра
- 1 ломтик сыра оранжевого цвета
- 4 ломтика салями
- 6 мелкоплодных помидорчиков
- 3 маленьких маринованных огурчика
- 7 листиков зеленого салата
- паштет
- плавленый сыр

Батон нарезать на ломтики. Намазать один ломтик паштетом, другой — плавленным сыром. Разрезать каждый ломтик на две половинки. Уложить на половинку с паштетом половинку с сыром, оставшиеся половинки уложить наоборот.

Из ломтика ветчины вырезать секции. Уложить три секции на ломтик сыра оранжевого цвета. Вырезать из сыра секции такой же формы.

Вырезать в секциях из ветчины «окошки». Уложить между двумя секциями из ветчины секцию из сыра. Это «весы».

На бутербродик, покрытый плавленным сыром, положить помидорчик и ломтик огурца. На огурец выложить «весы». От тонкого ломтика твердого сыра отрезать четыре брусочка. Разрезать их на три группы отрезка. Развернуть четыре отрезка перпендикулярно. Это «боковые планки» ящика. Взять ломтик салями. Выложить на него «ящик».

На бутербродики, покрытые паштетом, уложить мелкоплодные помидорчики и листики салата. Из целого ломтика батона вырезать кружочек. Сделать еще один такой же кружочек. Намазать один из них паштетом, другой — маслом. Уложить их друг на друга. На блюдо поставить круглый бутерброд.

Вырезать кружочек из твердого сыра. Покрыть этим кружочком сыра круглый бутерброд, сверху положить три маленьких маринованных огурчика.



ОГОРОД

- 1 батон
- 1 веточка петрушки или укропа
- 3 ломтика вареной колбасы
- 4 ломтика салями
- 2 ломтика твердого сыра
- консервированная кукуруза
- веточки петрушки
- паштет
- сливочное масло

Батон нарезать на ломтики.
Разрезать ломтики на две половинки.
Намазать две половинки маслом, две другие половинки намазать паштетом. Покрыть одну половинку ломтика с маслом ломтиком с паштетом. Оставшиеся половинки уложить наоборот.
Из ломтика вареной колбасы вырезать кружок. Уложить его на бутерброд, покрытый маслом.
Выложить по кругу зернышки кукурузы.
В серединку вставить веточку петрушки. Это «клубочка».
Из целого ломтика батона вырезать

два кружочка. Намазать один из них паштетом, другой — маслом.
Уложить их друг на друга.
Сделать из салями кольцо.
Из сыра вырезать прямоугольник.
Сделать в нем отверстие по центру.
Свернуть ломтик сыра в трубочку и вставить в кольцо из салями.
Это «лейка». Вставить «ручку» из стебелька петрушки. «Носик» — из укропа.
Из сыра вырезать колечко. Уложить это колечко на «лейку» на круглый бутерброд.
На блюдо уложить круглый бутерброд с «лейкой». Вырезать полосочку из твердого сыра, нарезать стебелек укропа на кусочки.
Вставить кусочки стебелька в полоску сыра. Это «грабли». Сделать «ручку» из укропа.
Из таких же ингредиентов сделать «тяпку». Из ломтика сыра вырезать «лопату». Для крепления «ручки» сделать в ней вырез.

ОСЕННИЙ

- *круглый пшеничный хлеб*
- *8 ломтиков вареной колбасы*
- *1 ломтик мраморного сыра*
- *8 зеленых оливок без косточек*
- *4 черные маслины без косточек*
- *3 вареных перепелиных яйца*
- *3 мелкоплодных помидорчика*
- *1 красный сладкий перец*
- *1 сладкий перец желтого цвета*
- *4 веточки петрушки*
- *3 веточки укропа*
- *листки зеленого салата*
- *сливочное масло или майонез*
- *паштет*
- *зеленое масло (смесь сливочного масла и мелконарезанной зелени)*

Отрезать от хлеба нижний пласт. Затем отрезать еще два таких же пласта. Нижний пласт намазать маслом. Средний пласт — паштетом. Верхний пласт — зеленым маслом. Уложить средний пласт на нижний пласт. Покрыть верхним пластом. Вырезать из торта серединку. Разрезать торт на 8 половинок.

Вставить в торт серединку. Из ломтиков вареной колбасы вырезать восемь треугольников. Уложить их на кусочки торта. Из мраморного сыра вырезать кружочек. Разрезать черные маслины на половинки. Приставить их к зеленым оливкам. Это «желуди». Вставить «хвостики» из петрушки. Срезать с вареных перепелиных яиц небольшие кусочки. Установить срезом вниз. Срезать острые кончики яиц. Это «ножки» грибов. Три мелкоплодных помидорчика установить черенком вниз. Отрезать от них половинки. Это «шляпки». От перца желтого цвета отрезать большой ломтик. Из бумаги сделать выкройку кленового листа. Вырезать кленовый лист. Вырезать по два листика из перца желтого и красного цветов. Нарисовать майонезом кружочки на шляпках грибов.



ОТДЫХАЮЩИЕ

- 1 батон
- плавленый сыр
- 1 ломтик вареной колбасы
- 3 зеленые оливки без косточек
- 1 ломтик твердого сыра
оранжевого цвета
- 3 ломтика копченой колбасы
- паштет
- 1 красный сладкий перец
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 6 листьев зеленого салата

Батон нарезать на ломтики.
Разрезать ломтик на две половинки.
Намазать одну половинку ломтика плавленым сыром. Вырезать из ломтика вареной колбасы две полосочки — «ножки» девочки. Вырезать еще одну полосочку из вареной колбасы. Уложить ее дугой. Это «ручка».
В оливке сделать продольный надрез. Это «голова». Вставить в надрез треугольный кусочек сыра оранжевого цвета. Это «платье».
Намазать вторую половинку ломтика батона паштетом. Покрыть листом салата.

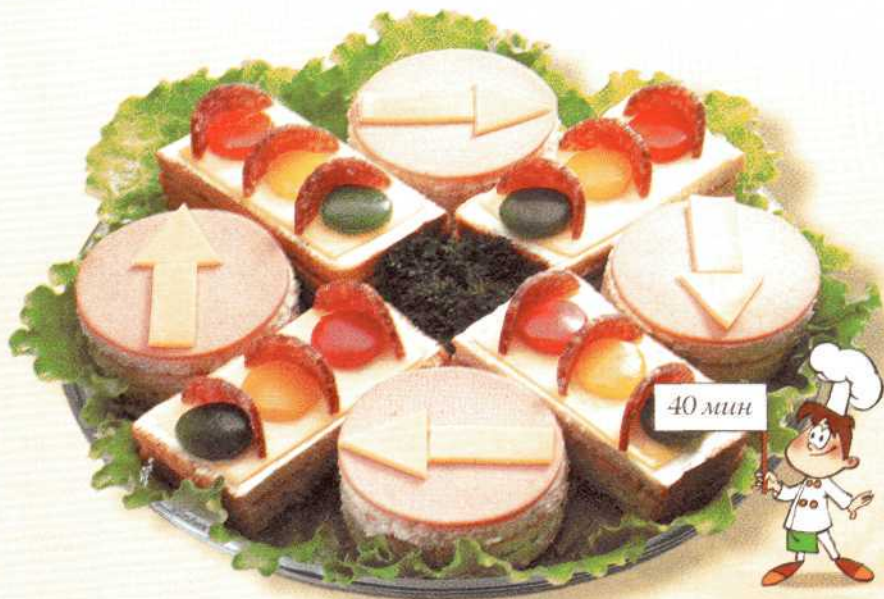
Целый ломтик батона разрезать на две половинки. Одну из них намазать плавленым сыром. Сделать в нем отверстие. Другую половинку намазать паштетом. Покрыть листом салата. Сверху уложить ломтик с отверстием.

Свернуть тонкий ломтик копченой колбасы и вставить в отверстие.
Это «туловище» мальчика.
Сверху сделать надрез. Вставить в надрез полосочку вареной колбасы. В отверстие в бутерброде вставить две полосочки вареной колбасы — «ножки».

В маслине сделать продольный надрез до середины. Это «голова».
Из батона вырезать два кружочка. Намазать один из них паштетом, другой — маслом. Уложить их друг на друга. Сверху уложить лепестки из красного перца.

Вырезать кружочек из твердого сыра. Покрыть им круглый бутерброд. Вырезать кружочек из ломтика батона и салями. Покрыть хлебный кружочек кружочком салями.





ПЕРЕКРЕСТОК

- 18 ломтиков тостерного хлеба
- 1 сладкий перец красного цвета
- 1 сладкий перец зеленого цвета
- 1 сладкий перец желтого цвета
- 4 ломтика твердого сыра
- 4 ломтика вареной колбасы
- 8 листиков зеленого салата
- 6 ломтиков салями
- 1 веточка петрушки
- сливочное масло

Сделать зеленое масло — смешать сливочное масло и мелконарезанную зелень. Намазать ломтики тостерного хлеба зеленым маслом, паштетом и сливочным маслом. Уложить ломтики хлеба друг на друга. Разрезать бутерброд на две половинки. Взять квадратный ломтик твердого сыра. Разрезать его на две половинки. Покрыть ими две половинки бутерброда. От красного перца отрезать ломтик. Отрезать ломтики от перцев зеленого и желтого цвета. Круглой выемкой

вырезать по четыре кружочка из каждого ломтика перца. Уложить их в виде «светофора» на половинки бутерброда. Разрезать ломтики салями на половинки. Согнуть их в виде «козырьков». Установить «козырьки» над сигналами «светофора». Из целого ломтика тостерного хлеба вырезать круг. Сделать еще два таких кружочка. Намазать их тонким слоем зеленого масла, паштета и сливочного масла. Уложить кружочки хлеба друг на друга. Покрыть бутерброд кружочком вареной колбасы. Разрезать ломтик твердого сыра на четыре полоски. Вырезать из другого ломтика сыра четыре треугольника. Выложить из полосочек и треугольничков стрелки. Уложить листья салата. Выложить на них «светофоры». В центр торта положить веточку петрушки.



ПЕС И КОТ

- *круглый пшеничный хлеб*
- *8 ломтиков салями*
- *4 ломтика светлого сыра*
- *4 ломтика сыра оранжевого цвета*
- *8 листиков зеленого салата*
- *4 черные маслины без косточек*
- *4 зеленые оливки без косточек*
- *1 мелкоплодный помидорчик*
- *консервированная кукуруза*
- *1 редиска*
- *лук-резанец*
- *1 веточка укропа*
- *сливочное масло*

Отрезать от хлеба два пласта. Нижний пласт намазать маслом. Уложить на него верхний пласт. Разрезать торт на 8 частей. Срезать с маслины дольку. Уложить маслину срезом вниз. Сверху вырезать небольшую секцию. Разрезать ее на две половинки. Это «уши». Разрезать зернышко кукурузы пополам. Это «глаза». «Зрачки» — из кусочков лука-резанца. «Нос» — из кожуры редиски, «усы» — из укропа.

Маслину разрезать вдоль на две половинки. Одна половинка — это «туловище». Вторую половинку разрезать вдоль на четыре дольки. Это «лапы». Отрезать от маслины тонкое колечко. Это «хвост». Одну часть торта намазать маслом, покрыть ломтиком светлого сыра. Сверху уложить «кота». Зеленую оливку разрезать вдоль на две половинки. Одна половинка — это «туловище» собаки. В другой половинке сделать два продольных надреза — «уши». От другой оливки отрезать небольшой ломтик. Вырезать из него «хвост». Оставшуюся часть оливки уложить срезом вниз. Это «голова». Сделать в ней надрез — «рот». Вставить в «рот» ломтик редиски. Зернышко кукурузы надрезать вдоль на две половинки. Это «глаза». «Зрачки» — из кусочков маслины. Из нее же вырезать «нос» собаки. Из перышков лука-резанца и зернышек кукурузы сделать «лапы».

ПРАЗДНИЧНЫЙ БУКЕТ

- круглый пшеничный хлеб
- 4 мелкоплодных помидорчика
- 3 ломтика сыра для тостов
- 1 ломтик сыра оранжевого цвета
- 3 перышка лука-резанца
- 3 веточки укропа
- консервированная кукуруза
- листья зеленого салата
- паштет
- сливочное масло или майонез

Сделать торт, как в рецепте «Звездочет». Намазать каждый кусочек торта паштетом. Уложить торт на листья зеленого салата. Положить на четыре кусочка торта по небольшому листику салата. Мелкоплодный помидорчик уложить черенком вниз, срезать «крышечку».

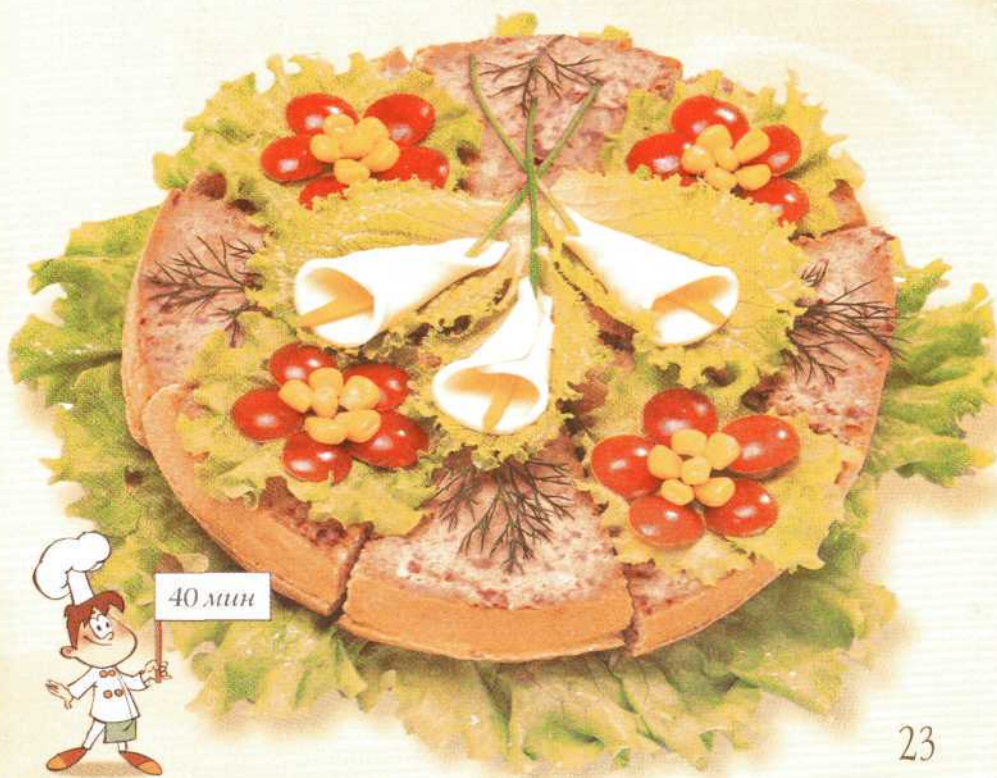
Положить помидорчик срезом вниз и срезать с четырех боков круглые ломтики. Выложить из них цветочек. Сделать еще три таких цветочка. Серединку цветочков выложить зернышками кукурузы.

Разрезать ломтик плавленого сыра на треугольные кусочки. С помощью круглой выемки обрезать углы. Это «лепестки».

Из сыра оранжевого цвета вырезать «сердечки». Из перышек лука-резанца сделать «стебельки».

Свернуть «лепестки» кулечком. Это «каллы».

Сделать еще один такой цветок, уложить цветы на маленькие листья салата. Положить букет в центр торта. Украсить веточками укропа.



ПТИЧИЙ РЫНОК

- 1 батон
- 3 огурца
- 6 ломтиков твердого сыра
- 3 зеленые оливки без косточек
- 5 черных маслин без косточек
- 6 ломтиков салями
- 2 мелкоплодных помидора
- 1 редиска
- 1 ломтик сыра оранжевого цвета
- 3 стебелька петрушки или укропа
- 3 зернышка кукурузы
- сливочное масло
- листья зеленого салата

Батон нарезать на ломтики.
Разрезать ломтик на две половинки.
Намазать маслом, уложить друг на друга, покрыть ломтиком твердого сыра.
Отрезать от огурца кусочек со стороны хвостика. Уложить его срезом вниз. Это «туловище» утки.
Из салями вырезать «лапки».
Ломтик редиски разрезать на две половинки. Это «крылья».
В оливке сделать продольный надрез. Уложить оливку надрезом вниз.
Из маслины вырезать «глазки».

Вырезать «клюв» из сыра оранжевого цвета.
Разрезать ломтик батона на две половинки. Намазать одну маслом, покрыть ломтиком твердого сыра. Круглой выемкой сделать два отверстия для «крыльев».
Из ломтика салями вырезать «крылья». Вставить их в отверстия в бутерброде, уложить бутерброд на вторую половинку ломтика батона, намазанную маслом. «Туловище» — из половинки помидорчика.
Из кусочка огурца вырезать «лапки».
«Ножки» — из стебелька петрушки.
В маслине сделать продольный надрез. Уложить оливку надрезом вниз. Вырезать «клюв» из сыра оранжевого цвета. Зернышко кукурузы надрезать вдоль. Это «глаза». «Зрачки» сделать из кусочков кожуры огурца.
Вырезать кружочек из ломтика хлеба. Покрыть его листиком салата, сверху уложить два кружочка сыра. Украсить этим бутербродиком центр торта.





ПЧЕЛКИ

- 1 батон
- 6 ломтиков твердого сыра
- 2 мелкоплодных помидорчика
- консервированная кукуруза
- 6 черных маслин без косточек
- 6 зеленых оливок без косточек
- 6 горошин
- 6 листьев зеленого салата
- салат-корн
- веточка укропа
- паштет
- зеленое масло

Батон нарезать на тонкие ломтики. Намазать один ломтик паштетом, другой — зеленым маслом. Разрезать каждый ломтик на две половинки. Уложить на половинки с паштетом половинки с маслом.

Из целого ломтика батона вырезать два кружочка. Намазать один из них паштетом, другой — маслом. Уложить их друг на друга.

Помидорчик разрезать на две половинки. Положить половинки помидорчика срезом вниз. Разрезать каждую половинку на две части. Это «лепесточки». Уложить «лепесточки» по краю круглого бутерброда. В центр бутерброда выложить зернышки кукурузы. Сделать из бумаги шестигранник, положить его на ломтик сыра. Вырезать из сыра «соты». Оливку и маслину одинакового размера нарезать поперек на кружочки.

Чередую кружочки черной и зеленой оливок, выложить «туловище» пчелки. Приставить «голову»-горошину. «Глазки» — кусочки маслины.

Вставить «носик» — кусочек укропа. Посадить «пчелок» в «соты». Из салата-корн сделать пчелкам «крылышки».



Розы

- *круглый пшеничный хлеб*
- *филе лосося или форели*
- *8 листиков зеленого салата*
- *4 веточки петрушки*
- *1 мелкоплодный помидорчик*
- *сливочное масло или майонез*
- *плавленый сыр*

Отрезать от хлеба два пласта. Нижний пласт намазать сливочным маслом или майонезом. Уложить на него верхний пласт. Это торт. Разрезать торт на 4 части. Затем каждую часть еще на два кусочка. Смазать каждую часть торта

плавленным сыром или сливочным маслом. В центр торта положить кружочек хлеба, намазанный плавленным сыром или сливочным маслом.

Нарезать филе лосося на тонкие ломтики. Свернуть из них розочки. Получились три маленькие розочки. Из длинных ломтиков филе сделать большие розочки.

Уложить большие розочки на кусочки торта. Украсить листиками петрушки.

Три маленькие розочки уложить на кружочек хлеба в центре торта.

СЕРВИЗ

- 1 батон
- 1 веточки петрушки или укропа
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 3 ломтика вареной колбасы
- 8 ломтиков салями
- 3 ломтика твердого сыра
- 1 зернышко кукурузы
- 1 зеленая оливка без косточки
- 2 черные маслины без косточек
- 1 горошина
- 3 вареных перепелиных яйца
- паштет
- сливочное масло или майонез

Батон нарезать на тонкие ломтики. Разрезать ломтики на две половинки. Намазать две половинки маслом, две другие половинки — паштетом. Покрыть одну половинку с маслом ломтиком с паштетом. Оставшиеся половинки уложить наоборот. Из вареной колбасы вырезать кружок. Уложить его на бутерброд, покрытый маслом. Сделать кружок из ломтика сыра и уложить его на бутерброд с паштетом. Сверху положить ломтики салями.

Из батона вырезать два кружочка. Намазать один из них паштетом, другой — маслом. Уложить их друг на друга.

Сделать из ломтика салями кольцо. Сделать еще одно кольцо, вырезать из него небольшую секцию.

Это «носик» чайника. Оставшаяся часть — «ручка».

На целое кольцо салями установить помидорчик. Это «чайник».

Приставить к нему «ручку».

С противоположной стороны сделать надрез для «носика».

На блюдо уложить круглый бутерброд. Установить на круглый бутерброд «чайник».

Вареное яйцо разрезать поперек на две половинки. Срезать острый кончик яйца. Вынуть желток из обеих половинок яйца.

Это «чашка».

Маслину нарезать на колечки.

Сделать из них «ручки» для «чашек».

Из половинки оливки и зернышка кукурузы сделать «крышку» на чайник.



ТРИ СЛОНА

- 1 батон
- 2 ломтика ветчины
- 1 огурец
- 3 ломтика сыра оранжевого цвета
- 3 мелкоплодных помидорчика
- 1 зеленая оливка без косточки
- 3 зернышка кукурузы
- 1 черная маслина без косточки
- листья салата
- плавленый сыр
- сливочное масло или майонез

Батон нарезать на ломтики.
Разрезать ломтик на две половинки.
Намазать одну половинку плавленным сыром.
Уложить помидорчик черенком вниз.
Сделать в нем два параллельных надреза. Отогнуть вырезанную часть наружу. Это «хобот». Срезать нижнюю часть помидора. Это «слон».
Уложить бутерброд с плавленным сыром на вторую половинку ломтика батона, намазанную маслом. Сверху уложить «голову». Из оставшегося помидора вырезать четыре квадратика — «ноги» и полосочку — «хвост».

Из сыра оранжевого цвета вырезать «бивни». Оливку разрезать вдоль на две половинки, разрезать поперек на четвертинки. Одна четвертинка — это «голова». Из салата вырезать «уши». Зернышко кукурузы надрезать вдоль. Это «глаза». Половинку ломтика батона намазать майонезом, покрыть ломтиком сыра оранжевого цвета и сделать в нем отверстие.

Лист салата свернуть рулетиком. Согнуть рулетик пополам.
Из ветчины вырезать кольцо.
Скрепить этим кольцом согнутый рулетик. Это «кустик». Вторую половинку ломтика батона намазать маслом, сверху положить бутерброд с отверстием. Вставить в отверстие «кустик».
Кружочек огурца разрезать на две половинки. Это «лепесточки». Из ломтика батона и ломтика ветчины вырезать два кружочка.
Уложить их друг на друга.
В серединку поместить черную маслину.





ХРИЗАНТЕМКИ

- *круглый пшеничный хлеб*
- *8 ломтиков вареной колбасы*
- *4 ломтика сыра для тостов*
- *1 ломтик твердого сыра
оранжевого цвета*
- *8 листиков зеленого салата*
- *1 кусочек красного сладкого перца*
- *веточка петрушки*
- *сливочное масло или майонез*

Сделать торт, как в рецепте «Звездочет». Уложить торт на листья салата. Смазать каждую секцию сливочным маслом или майонезом, покрыть треугольными ломтиками плавленого сыра для тостов.

Из ломтика хлеба при помощи круглой выемки вырезать кружочек. Сделать в нем отверстие круглой выемкой меньшего диаметра. Это основание для «хризантемки».

Из ломтика вареной колбасы при помощи гофрированной выемки вырезать кружочек с волнистым краем.

Сделать в нем отверстие той же выемкой, что и в кружочке хлеба.

Вырезать из этой детали секцию.

Сделать надрезы - «лепестки».

Уложить на «основание» сначала больший ряд «лепестков».

Затем вставить в отверстие в основании меньший ряд «лепестков».

Уложить в середину «хризантемки» кружочек сыра оранжевого цвета.

Сделать еще семь таких «хризантемок», уложить их на кусочки торта. Украсить центр торта цветочком из вареной колбасы и листиками петрушки. Серединку цветочка вырезать из кусочка красного сладкого перца.





ЦВЕТOK ЛОТОСА

- *круглый пшеничный хлеб*
- *1 огурец*
- *1 ломтик твердого сыра
оранжевого цвета*
- *4 перышка лука-резанца*
- *8 листиков зеленого салата*
- *1 мелкоплодный помидорчик*
- *паштет*
- *кусочек сладкого красного перца*
- *сливочное масло или плавленый сыр*

Сделать торт, как в рецепте «Звездочет». Смазать нижние кусочки маслом или плавленным сыром. Половину кусочков верхнего пласта торта намазать паштетом, другую половину — маслом или плавленным сыром.

Нарезать тонкие пластинки кожуры огурца. Разрезать их на кусочки разного размера.

Из каждого кусочка вырезать «листки» овальной формы. Выложить из «листочков» «ветку лотоса».

Сделать «стебелек» из лука-резанца. Уложить ветку на сектор торта, намазанный паштетом.

Из ломтика твердого сыра оранжевого цвета вырезать пять маленьких кружочков. Разрезать каждый кружочек на половинки. Это «лепестки».

Из кусочка красного перца вырезать кружочек — серединку цветка. Выложить «цветок лотоса» на сектор торта, покрытый сливочным маслом. Уложить секторы торта с «цветами» на нижние секторы.

Между ними уложить секторы с «ветками лотоса». Украсить центр торта помидорчиком.

**Сравнительная таблица объемной массы (веса)
некоторых продуктов (в граммах)**

Наименование продукта	Стакан тонкий (250 см ³)	Стакан граненый (200 см ³)	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Арахис очищенный	175	140	25	—	—
Варенье	330	270	50	17	—
Вишня свежая	190	150	30	—	—
Вода	250	200	18	5	—
Желатин в порошке	—	—	15	5	—
листик	2,5	—	—	—	—
Изюм	190	155	25	7	—
Какао-порошок	—	—	25	9	—
Кислота лимонная (кристаллическая)	—	—	25	8	—
Клубника свежая	150	120	25	—	—
Корица молотая	—	—	20,8	—	—
Кофе молотый	—	—	20	7	—
Кукурузная мука	160	130	30	19	—
Ликер	—	—	20	7	—
Мак	—	135	18	5	—
Малина свежая	140	110	20	—	—
Маргарин					
растопленный	230	180	15	4	—
Масло животное			17	5	—
растопленное	240	185			
растительное	240	190	17	5	—
Миндаль (ядро)	160	130	30	10	—
Молоко сгущенное	—	—	30	12	—
сухое	120	100	20	5	—
цельное	255	204	18	5	—
Мука картофельная	180	150	30	10	—
пшеничная	160	130	30	10	—
Орех фундук (ядро)	170	130	30	10	—
Пюре земляничное и др.	350	290	50	17	—
Сахар пиленый	200	140	—	—	9
	(22 шт.)	(16 шт.)			
Сахарный песок	230	170	25	10	—
Сахарная пудра	180	140	25	10	—
Сливки	250	200	14	5	—
Сметана	250	210	25	10	—
Сода питьевая	—	—	28	12	—
Соль	—	—	30	10	—
Сухари молотые	125	100	15	5	—
Уксус	—	—	15	5	—
Черная смородина	180	149	30	—	—
Яичный порошок	225	180	25	10	—
Яйцо без скорлупы	6 шт.	—	—	—	43
Яичный белок	11 шт.	9 шт.	—	—	23
желток	12 шт.	10 шт.	—	—	20

Как вы думаете, каким должен быть самый необычный бутерброд?

В нашей новой книге бутерброды и канале — эти знакомые всем блюда — по-новому заиграли в руках их авторов-создателей. Теперь они не просто лежат, как им вздумается, на тарелке или подносе. Теперь они превратились... в торты! Да, да, самые настоящие торты! Забавные пчелки, веселые мышата, очаровательные собачки непременно порадуют вас и ваших деток.

УДК 641/642

ББК 36.99

© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

© Приготовление блюд. Степанова И., Кабаченко С, 2008

ISBN 978-5-699-26253-3

Оформление *Натальи Кудря*

Степанова Ирина Викторовна

ВЕСЕЛЫЕ ТОРТЫ

Ответственный редактор *Т. Радина*

Редактор *А. Братушева*

Художественный редактор *Н. Кудря*

Технический редактор *М. Печковская*

Компьютерная верстка *Д. Фирстов*

Корректор *З. Харитоновна*

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип pocket» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket»
Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум», тел. 411-73-58 доб. 2598.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 31.01.2008.

Формат 60×100 1/16. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная.

Бумага мел. Усл. печ. л. 1,8.

Тираж 10000 экз.

Заказ №12.

Отпечатано в ОАО «Альянс «Югполиграфиздат»,
Волгоградский полиграфкомбинат «Офсет».

400001, г. Волгоград, ул. КИМ, д. 6,

Тел./факс: (8442) 97-48-21, 97-49-40. E-mail: ipk-ofset@t-k.ru