

Сладкая выпечка

Торты. Пирожные. Кексы

50
рецептов



Сладкая выпечка

Торты. Пирожные. Кексы



ЭКМО

Москва

2011

Содержание

«Блонди» на десерт (печенье)	4
Плетенки из песочного теста	5
Шоколадные оладушки «а-ля бисквит»	6
Бисквит	7
Слойка из печенья	8
Бабка с цукатами	9
Корзиночки с творогом и изюмом	10
Эклеры	11
Шоколадные пирожные со взбитыми сливками	12
Пирожные с ежевичным желе и взбитыми сливками	13
Шарлотка с орехами	14
Мраморный кекс	14
Шоколадный кекс	15
Рулет с черешней	15
Рулет с яблоками «Мимолетное виденье»	16



Ванильные слоеные пирожные	17
Маковый рулет, запеченный с яблоками	18
Яблочный штрудель	19
«Сигары» с кремом	20
Рогалики с вишней	21
Плюшки с яблоками	22
Груши, запеченные в тесте	23
Творожная шарлотка	24
Ленивый пирог	24
Миндальный кекс	25
Штрейзель кухен	25
Пирожные «Птичье молоко»	26
Клубничный пирог	27
Пирог с грушей	28
Пирог с курагой и орехами	29
Торт с фруктами для воскресного обеда	30
Медовый торт с арахисом	31
Суфле из крыжовника	32
Птифуры миндальные	33
Ароматный торт с персиками	34
Профитроли в креме со взбитыми сливками	34
Ореховый бисквит с безе	35
Шоколадный торт со сливочным кремом	35
Медовые домашние пряники	36
Торт «Малиновый звон»	37
Слоеный торт с киви	38
Торт «Ванильная ночь» или «Голубично-брусничные сны»	39
Торт «Киевский»	40
Птичье молоко с клубникой	41
Тирамису из творога	42
Чизкейк – классика жанра	43
Торт «Панчо» по-домашнему	44
Песочный пирог со смородиной	45
Песочное печенье с шоколадной глазурью	46
Слойка с фруктами	47




«Блонди» на десерт (печенье)

1. Измельченные орехи смешать с мукой, разрыхлителем, содой и солью. Растопленное масло взбить с сахаром. Затем влить в сладкую смесь взбитое яйцо. Продолжая взбивать, добавить ванильный сахар.
2. В сладкую смесь всыпать муку с орехами. Хорошо перемешать. Добавить шоколад, заранее разломанный на кусочки.
3. Прямоугольную форму застелить специальной бумагой, смазать ее немного маслом. Выложить тесто в форму и запекать 15–20 мин при температуре 200 °С.
4. Вынуть готовое «Блонди» из духовки. Когда корж немного остынет, разрезать на равные кусочки.

Состав:

1 стакан муки
1 стакан сахара
50 г сливочного масла
1 яйцо
по 2 ст. л. миндальных
и грецких орехов
75 г белого шоколада
1 ч. л. ванильного сахара
1/2 ч. л. разрыхлителя
1 щепотка соли
1 щепотка соды
хорошее настроение!



Время подготовки: 5 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4

Плетенки из песочного теста

Состав:

400 г муки пшеничной
200 г масла сливочного
100 г сахара
2 яйца
1 пакетик ванильного сахара
50 г порошка какао
1 ч. л. тертой апельсиновой цедры
1 ст. л. сахарной пудры
50 мл молока
1/4 ч. л. корицы

1. Яйца перемешать с сахаром и взбить до увеличения объема в 2 раза.
2. Муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать сверху углубление. Добавить взбитые яйца, ванильный сахар, размягченное сливочное масло (180 г).
3. Замесить тесто и разделить на 2 части.
4. Часть теста перемешать с разведенным в молоке какао. Другую часть перемешать с корицей и апельсиновой цедрой.
5. Оба вида теста разделить на части, сформовать из них изделия шарообразной формы. Каждое изделие раскатать в тонкий жгут. Жгуты из разных видов теста переплести.
6. Изделия выложить на смазанный оставшимся сливочным маслом противень, посыпать сахарной пудрой, оставить на 15 мин.
7. Выпекать в разогретой до 160–180 °С духовке в течение 20 мин.

Время подготовки: 25 мин
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 6



Шоколадные оладушки «а-ля бисквит»

1. Смешать просеянную муку, сахар, просеянное какао, разрыхлитель, соду и соль. Соду не гасить!
2. В отдельной емкости взбить молоко, растопленное сливочное масло, желтки и ванильный сахар.
3. Соединить сухие и жидкие продукты между собой. Добавить натертый на терке шоколад.
4. Отдельно взбить белки и аккуратно ввести их в тесто.
5. Выпекать на среднем огне.

Состав:

140 г муки
95 г сахара
40 г какао
2 ч. л. разрыхлителя
1/2 ч. л. соды
1/4 ч. л. соли
310 мл молока
60 г сливочного масла
2 яйца
2/3 ч. л. ванильного сахара
100 г молочного шоколада



Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4

БИСКВИТ

Состав:

125 г сахара

100 г сливочного масла

100 г пшеничной муки

50 г отрубей

20 г ванильного сахара

2 яйца

1. Сливочное масло слегка подогреть, чтобы оно стало мягче, затем добавить сахар и тщательно взбить при помощи миксера.
2. Продолжая взбивать, добавить куриные яйца, пшеничную муку, ванильный сахар и отруби.
3. Смазать сливочным маслом форму для выпечки и поместить в нее тесто. Выпекать бисквит в духовке электроплиты при температуре 220 °С в течение 25 мин.
4. Готовый бисквит отделить от формы, разрезать на порционные куски и подать на стол.

Время подготовки: 20 мин

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 2



Слойка из печенья

1. В готовый кофе добавить немного сахарного песка (вместо него можно использовать сгущенное молоко).
2. Сливки тщательно взбить, добавить в них мармелад, густое варенье и мелко нарубленные орехи.
3. Песочное печенье обмакнуть в кофе и уложить на блюдо слоями, покрывая каждый следующий слой взбитыми сливками.
4. Верхний слой оформить натертым шоколадом.

Состав:

на 4 порции:

200 г песочного печенья
200 мл сливок
2 ст. л. ядер орехов
200 г мармелада
100 г тертого шоколада
1 чашка крепкого кофе
сахарный песок по вкусу
50 г варенья

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 2



Бабка с цукатами

Состав:

640 г пшеничной муки
100 г сахара
50 г сливочного масла
30 г изюма без косточек
30 г арахиса
30 г цукатов
20 г сухих дрожжей
20 г ванильного сахара
40 мл лимонного сока
4 яйца

1. Подогреть все ингредиенты до комнатной температуры. Поместить в форму хлебопечки сначала сливочное масло, затем лимонный сок, куриные яйца, сахарный песок, ванильный сахар, пшеничную муку, просеянную через сито, сухие дрожжи.

2. Изюм вымыть в теплой воде, арахис очистить и измельчить при помощи кофемолки или мясорубки. Цукаты мелко нарезать. Добавить все эти ингредиенты в дозатор для сухофруктов и орехов.

3. Выбрать режим замеса «Тесто для пиццы», а затем, когда тесто будет готово, режим «Сладкая выпечка», установить на таймере время 1 ч 20 мин и нажать кнопку «Старт». Затем аккуратно достать форму, разделить готовую бабку от формы и разрезать специальным ножом.

Время подготовки: 25

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 4



Корзиночки с творогом и изюмом

1. Разогретое масло, сахар, яйцо, сметану и соль перемешать в посуде до однородной массы.
2. Всыпать в посуду с масляной смесью просеянную муку и замесить песочное тесто.
3. Завернуть его в фольгу и поместить на 40 мин в холодильник.
4. Изюм промыть в горячей воде, откинуть на дуршлаг и просушить.
5. Тщательно перемешать творог, сливки, сахар, изюм, муку и яйцо.
6. Раскатать тесто в широкий пласт и вырезать кружочки. Поместить их в формочки, смазанные маслом. Разложить начинку.
7. Формочки поставить на противень и выпекать 20–25 мин при 210 °С.

Состав

Для теста:

80 г сахара
200 г муки
200 г сливочного масла
50 мл сметаны
1/4 ч. л. соли
1 яйцо

Для начинки:

300 г творога
1 яйцо
80 мл сливок
75 г сахара
30 г муки
100 г изюма



Время подготовки: 70 мин
Время приготовления: 25 мин
Количество порций: 6

Эклеры

Состав:

75 г маргарина

175 г муки

3 яйца

1 стакан воды

Для крема:

1 яйцо

1 яичный желток

75 г сахара

130 г муки

200 мл молока

1 пакетик ванильного сахара

Для глазури:

50 г сахара

200 мл воды

30 мл коньяка

1. В воду добавить маргарин, довести до кипения, снять с огня, всыпать муку и мешать до отставания от стенок кастрюли.

2. Остудить, добавить взбитые яйца. Сформовать трубочки, запекать при температуре 190 °С 30 мин.

3. Приготовить крем: взбить желток с 100 мл молока, соединить с сахаром и мукой, влить оставшееся кипящее молоко. Довести до кипения, снять с огня, добавить белок, перемешать, вернуть на огонь на 2 мин, добавить ванильный сахар. Мешать до загустения.

4. Приготовить глазурь: в кипящую воду добавить сахар, варить до вязкости, добавить коньяк.

5. Разрезать эклеры пополам, смазать кремом и соединить. Покрыть каждый эклер глазурью.

Время подготовки: 30 мин

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 2



Шоколадные пирожные со взбитыми сливками

1. Яйца аккуратно разбить. Белки взбить со 150 г сахара, добавить какао, соду, муку, цедру, ванильный сахар, растертые с 50 г сахара желтки, замесить тесто. Тесто разделить на 3 части, выпечь коржи в выстланной промасленной бумагой форме, остудить.
2. Сливки взбить с оставшимся сахаром.
3. Шоколад натереть на мелкой терке.
4. Коржи смазать взбитыми сливками, соединить. Бока и верх изделия покрыть сливками, посыпать шоколадом. Изделие нарезать треугольными кусками и поставить в прохладное место на 20 мин.

Состав:

250 г муки
300 г сахара
6 яиц
50 г порошка какао
100 г шоколада
200 г сливок
5 г тертой апельсиновой цедры
1 пакетик ванильного сахара
5 г пищевой соды

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4



Пирожные с ежевичным желе и взбитыми сливками

Состав:

250 г муки
8 яиц
350 г сахара
200 г сливок
300 г ежевики
30 г желатина
10 г лимонной кислоты
50 г сахарной пудры
20 г сливочного масла
5 г пищевой соды

1. Яйца взбить с 200 г сахара, добавить муку, соду, замесить тесто, выложить его в смазанную сливочным маслом форму.
2. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 25–30 мин, остудить.
3. Ежевику вымыть, 200 г протереть через сито, мезгу залить 200 мл горячей воды. Довести до кипения, варить в течение 10 мин, процедить, перемешать со 100 г сахара.
4. Довести до кипения, добавить разведенный в небольшом количестве теплой воды желатин. Тщательно перемешать, нагревать, помешивая, в течение 2 мин, остудить до температуры 30 °С. Влить ежевичный сок, добавить лимонную кислоту и оставшуюся ежевику.
5. Сливки взбить с оставшимся сахаром, выложить на бисквит, сверху аккуратно выложить желе.
6. Бисквит поставить в прохладное место, затем нарезать треугольными кусками. Пирожные выложить на посыпанную сахарной пудрой тарелку.

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4



Шарлотка с орехами

Время подготовки: 30 мин
 Время приготовления: 30 мин
 Количество порций: 4

1. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками.
2. Яйца взбить с сахаром. Муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать углубление, добавить яйца, маргарин, гашенную уксусом соду, замесить тесто.
3. Выложить его в смазанную маргарином форму, сверху выложить яблоки, орехи и кусочки сливочного масла, посыпать сахарной пудрой.
4. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 20–25 мин.
5. Шарлотку остудить, нарезать порционными кусками.

Состав:

250 г муки
 200 г сахара
 200 г маргарина
 6 яиц
 100 г сливочного масла
 100 г ядер грецких орехов
 3 яблока
 20 г сахарной пудры
 20 г маргарина для смазывания формы
 5 г пищевой соды
 5 мл уксуса

Мраморный кекс

Время подготовки: 15 мин
 Время приготовления: 50 мин
 Количество порций: 5

1. Растопить сливочное масло на сковороде. Муку просеять через сито.
2. В масло разбить куриные яйца, положить сахар, разрыхлитель для теста, взбивать миксером в течение 1 мин. В полученную смесь добавить муку, замесить тесто. Добавить какао и снова все перемешать миксером.
3. Готовое тесто выложить в форму, смазанную маслом, выровнять. Выпекать в режиме «Выпечка» в течение 50 мин.
4. Готовое изделие оставить в форме на 15 мин. Когда кекс остынет, его можно посыпать сверху сахарной пудрой, орехами.

Состав:

200 г пшеничной муки
 3 яйца
 150 г сахара
 150 г сливочного масла
 4 г разрыхлителя для теста
 20 г какао-порошка
 10 мл растительного масла



Шоколадный кекс

Состав:

400 г шоколада
150 г размягченного
масла
120 г сахарной пудры
150 г пшеничной муки
200 г абрикосового джема
6 яиц
320 г сахара
150 мл воды
взбитые сливки



Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 60 мин
Количество порций: 5

1. Духовку разогреть до 160 °С. Взбить крем из сахарной пудры и масла. Добавить 300 г размягченного шоколада.
2. Отделить желтки от белков и по одному добавлять в полученную массу, размешать до консистенции крема.
3. Взбить белки со 100 г сахара до получения пены. Ее добавить в крем и перемешать. В приготовленную массу насыпать муку, перемешать и выложить все это в форму, предварительно смазанную жиром.
4. Выпекать кекс следует 1 ч при температуре 160 °С. В первые 15 мин выпекания духовку оставить приоткрытой.
5. Кекс слегка остудить, не вынимая из формы. Далее поместить на проволочную решетку и оставить остывать дальше. Разрезать кекс вдоль пополам. Одну половину смазать абрикосовым джемом и сложить половинки вместе.
6. Для приготовления глазури в кипяченую воду добавить оставшийся шоколад и сахар, далее кипятить на слабом огне, непрерывно помешивая, до состояния пасты. Смазать кекс глазурью и остудить его. Подавать на стол, украсив взбитыми сливками.

Рулет с черешней

Состав:

400 г муки
100 мл растительного
масла
50 г сливочного масла
3 яичных желтка
1 кг черешни
100 г сахара
50 г сахарной пудры
50 г панировочных
сухарей
40 г цедры лимона

Время подготовки: 15 мин
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 10

1. Замесить тесто. Для этого смешать муку, растительное масло, яичные желтки и сахар.
2. Раскатать получившееся тесто в пласт, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Сверху посыпать панировочными сухарями.
3. Черешню вымыть и освободить от косточек, выложить на тесто, посыпать сахаром и тертой цедрой.
4. Завернуть тесто в рулет и выпекать в духовке при температуре 210 °С в течение 30 мин.

Рулет с яблоками «Мимолетное виденье»

1. Пачку маргарина смешать с мукой. Добавить 30 мл воды и начинать замешивать тесто. Если будет оставаться крошка, нужно смачивать руку водой и мешать, пока тесто не получится эластичным и однородным.
2. Разделить тесто на четыре части, каждую раскатать тонким слоем. Отступив от края на 5–7 см, вдоль края выкладывать дольками яблоки — по два яблока, 2 ст. л. сахара и по 1 ч. л. корицы на каждую часть. Закатать в рулеты все четыре части.
3. Застелить противень бумагой для запекания или смазать его маслом. Затем поместить рулеты в заранее разогретую духовку и выпекать при 180 °С 40–45 мин до золотисто-розового цвета. Готовые рулеты выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

Состав

Для теста:

350 г муки
250 г маргарина
30–45 мл воды

Для начинки:

8 яблок
6 ст. л. сахара
4 ч. л. корицы
сахарная пудра

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 55 мин
Количество порций: 4



Ванильные слоеные пирожные

Состав:

200 г пшеничной муки
200 г сливок
100 г сливочного масла
60 г сахарной пудры
50 г клубничного джема
50 мл воды
30 г рома
10 мл свекольного сока
1 г лимонной кислоты
1 яйцо
соль
взбитые сливки

1. Смешать муку с водой, ромом, яйцом и солью. Замесить тесто и дать ему постоять 20 мин. Раскатать тесто тонким слоем. Посыпать замороженным маслом, сложить три раза и еще раз раскатать. Повторить процедуру 5–6 раз. Затем поместить тесто в холодильник на 1 ч.
2. Достать тесто из холодильника, разрезать на 4 равные части, проколоть спицей в нескольких местах и поместить на смазанный сливочным маслом противень. Выпекать в духовом шкафу при температуре 220 °С в течение 12 мин.
3. Смешать сахарную пудру с водой, лимонной кислотой и свекольным соком и подогреть эту глазурь на слабом огне, периодически помешивая. Сливки взбить.
4. Достать слойки, смазать две из них клубничным джемом, украсить глазурью и взбитыми сливками.

Время подготовки: 60 мин
Время приготовления: 15 мин
Количество порций: 2



Маковый рулет, запеченный с яблоками

1. Рулет нарезать тонкими ломтиками.
2. Яйца взбить.
3. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками.
4. Ломтики рулета обмакнуть во взбитые яйца, посыпать сахаром.
5. Рулет и яблоки выложить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 3–5 мин.

Состав:

400 г макового рулета

2 яблока

2 яйца

10 г сахара

10 г сливочного масла

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 5 мин
Количество порций: 3



Яблочный штрудель

Состав

Для теста:

250 г муки
1 щепотка соли
1 яйцо
125 г воды
50 г растительного масла

Для начинки:

250 г творога
150 г сметаны
100 г сахара
2 яйца
100 г изюма
50 г сливочного масла
500 г яблок
100 г молотой хлебной крошки
корица по вкусу

1. В миску просеять муку, сделать лунку и добавить туда соль, яйцо, воду и растительное масло.
2. Замесить однородное тесто. Убрать в холодильник.
3. Отдельно в миске перемешать творог, сметану, сахар, яйца.
4. Яблоки очистить и порезать ломтиками, добавить изюм, сливочное масло, молотую хлебную крошку и корицу. Все перемешать.
5. Тесто раскатать очень тонко. Выложить на него начинку и завернуть в рулет. Смазать растительным маслом.
6. Выпекать при температуре 240 °С 30 мин.

Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 3



«Сигары» с кремом

1. Духовку нагреть до температуры 200 °С. Белки с сахаром и ванильным сахаром смешать деревянной лопаточкой до однородности. Добавить просеянную муку и растопленное масло, мешать до однородности и исчезновения комков.
2. Выкладывать на промасленный противень круглые лепешки столовой ложкой на расстоянии друг от друга, так как тесто растекается. Печь 10–15 мин, пока края не станут золотистыми.
3. Вынимать по одной и быстро сворачивать трубочкой. Трубочки складывать в салфетницу, чтобы при остывании не развернулись.
4. Трубочки остудить и наполнить кремом по своему вкусу. При желании трубочки можно полить шоколадом.

Состав:

4 белка
150 г сахара
100 г муки
80 г растопленного
сливочного масла
1 пачка ванильного
сахара

Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 15 мин
Количество порций: 6



Рогалики с вишней

Состав:

200 г слоеного теста
150 г вишни
40 г сахара
10 г сахарной пудры
1 яйцо
10 г сливочного масла

1. Вишню вымыть, удалить косточки, засыпать сахаром.
2. Тесто раскатать, нарезать прямоугольниками, на середину каждого положить вишню, сформовать рогалики.
3. Изделия выложить на смазанный сливочным маслом противень, смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 мин.
4. Рогалики выложить на тарелку, посыпать сахарной пудрой.

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 15 мин
Количество порций: 2



Плюшки с яблоками

1. Приготовить тесто, хорошо вымесить, дать ему подняться.
2. Для начинки очистить яблоки, нарезать их маленькими кубиками, сбрызнуть лимонным соком. Марципан также нарезать или раскрошить руками.
3. Растопить масло, добавить туда кубики яблок, прогреть их на масле буквально 2 мин. Снять с огня и добавить корицу и марципан. Тесто еще раз хорошо вымесить и раскатать, толщина теста должна при этом составлять примерно 7 мм, довольно тонко.
4. Равномерно намазать начинку на тесто и свернуть в рулет. Нарезать на кусочки, равные количеству выемок в форме. Выемки смазать маслом, поместить туда кусочки рулета и дать им подойти в теплом месте 20 мин. Выпекать около 12 мин в предварительно нагретой до 210 °С духовке.
5. Готовые плюшки извлечь из формы, уложить в миску, слегка сбрызнуть водой и обязательно накрыть чистым полотенцем – корочка не должна быть твердой. Дать им в таком виде слегка остыть. Подавать теплыми.

Состав

Для теста:

1 стакан молока
1 ч. л. сухих дрожжей
1 яйцо
1/2 ч. л. соли
1/2 стакана сахара
2 стакана муки
2 ст. л. сливочного масла

Для начинки:

1 ст. л. сливочного масла
2 крупных яблока
немного лимонного сока
1 стакан марципановой массы
1 ч. л. молотой корицы
(для любителей можно больше)

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 15 мин
Количество порций: 4



Груши, запеченные в тесте

Состав:

3 груши
100–150 г сливок
200 г муки
100 г сливочного масла
100 г шоколада
150 г сахара
1 яйцо
20 г сахарной пудры

1. Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать кружочками.
2. Муку смешать со сливками, яйцом, сахаром, размягченным сливочным маслом. Замесить тесто.
3. Шоколад натереть на мелкой терке.
4. Тесто выложить в форму для запекания, сверху выложить груши.
5. Посыпать шоколадом, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 7–10 мин, остудить, выложить на тарелку, посыпать сахарной пудрой.

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 10 мин
Количество порций: 3



Творожная шарлотка

Время подготовки: 20 мин

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 4

1. Батон нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть подслащенным молоком.
2. Форму смазать маслом и посыпать тертыми сухарями.
3. Творог протереть через сито, добавить сахар, яйца и цедру. В творожную начинку добавить порошок ванильного пудинга, вымытый изюм и ванильный сахар.
4. 2 ломтика хлеба соединить с творожной начинкой и поместить в середину формы перпендикулярно дну. Остальные ломтики окунать в творог и соединять на противне с предыдущими. Остатки творожной начинки использовать для заливки шарлотки (можно разбавить молоком и яйцом). Поверхность сбрызнуть маслом. Запечь шарлотку до золотисто-коричневого цвета. Посыпать сахаром.

Состав:

1 батон хлеба
0,25 л молока
500 г творога
150 г сахарного песка
3 яйца
50 г изюма
20 г порошка ванильного пудинга
50 г сливочного масла для смазывания формы
20 г сахара для посыпания шарлотки
цедра 1 лимона
1 пакетик ванильного сахара
тертые сухари

Ленивый пирог

Время подготовки: 1 ч 20 мин

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 4

1. В теплом молоке растворить дрожжи с сахаром, поставить в теплое место для подъема. Вылить дрожжевую смесь в глубокую посуду, добавить яйца (оставив 1 белок для смазывания пирога), сливочное масло, муку, соль и замесить густое эластичное тесто. Накрыть посуду с тестом салфеткой и поставить в теплое место для подъема на 1,5–2 ч.
2. Для приготовления начинки отцедить варенье от излишков сиропа.
3. Поднявшееся тесто обмять, разделить на 8–10 равных частей, сформовать шарики. Каждый шарик раскатать скалкой, положить в центр начинку, защипнуть края и загладить руками место соединения.
4. Готовые изделия уложить плотно в смазанную маслом форму и оставить на 10–15 мин для расстойки. Пирог смазать яичным белком и выпекать в духовке в течение 25–30 мин при температуре 200 °С.

Состав

350 г муки
30 г дрожжей
100 мл молока
50 г сливочного масла
100 г сахара
2 яйца
соль
100 г вишневого варенья без косточек для начинки



Миндальный кекс

Состав:

6 крупных яиц
150 г сахарной пудры
150 г масла или маргарина
150 г муки
3 ч. л. ванильного сахара
2,5 ч. л. разрыхлителя
6 ст. л. молока
100 г миндаля
350 мл сливок
400 мл ванильного крема
200 г сахарной пудры

Время подготовки: 30 мин

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6

1. Взбить масло со 150 г пудры. Добавить 6 желтков, ванильный сахар и молоко.
2. Муку перемешать с разрыхлителем, добавить к тесту.
3. Противень с высокими бортиками застелить бумагой для выпечки так, чтобы она выступала за бортики. Тесто выложить на противень и разровнять.
4. 6 белков взбить с 200 г пудры и выложить на тесто. Посыпать порубленным миндалем.
5. Выпекать при 180 °С 40 мин на нижней решетке.
6. Сливки взбить, смешать с ванильным кремом.
7. Остуженный на решетке торт разрезать на 2 части и смазать кремом.

Штройзель кухен

Состав

Для теста:

1 стакан сладкого белого вина
1 стакан подсолнечного масла без запаха
30 мг ванилина
15 мг разрыхлителя
1,5–2 стакана сахара
4 яйца
4 стакана муки

Для штройзель-присыпки:

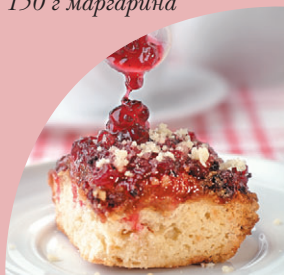
2 стакана муки
2 стакана сахара
150 г маргарина

Время подготовки: 5 мин

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4

1. Все продукты для теста смешать, вылить в продолговатую форму, выложенную пергаментной бумагой, и выпекать в духовке 15 мин при температуре 150–180 °С.
2. Маргарин, муку, сахар смешать и хорошо перетереть, чтобы получилась рассыпчатая масса.
3. Пирог вынуть из духовки, промазать сверху любым вареньем и посыпать присыпкой.
4. Затем опять поставить в духовку на 15–20 мин, пока присыпка не зарумянится.



Пирожные «Птичье молоко»

1. Желатин развести в 150 мл теплой воды и оставить на 30 мин. Нагреть на слабом огне до полного растворения.
2. 4 яйца взбить со 180 г сахара, добавить 150 г муки, перемешать.
3. Тесто выложить в выстланную промасленной бумагой форму. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–30 мин.
4. Оставшиеся яйца разбить, аккуратно отделить белки от желтков. Желтки растереть со 170 г сахара, добавить молоко, оставшуюся муку и довести до кипения на водяной бане. Смесь остудить, добавить размягченное сливочное масло и ванильный сахар, взбить с помощью миксера.
5. Яичные белки взбить с оставшимся сахаром, добавить желатин, перемешать. Крем соединить с белковой массой, еще раз взбить.
6. Бисквит покрыть кремом, посыпать тертым шоколадом, оставить на 20–30 мин в прохладном месте, нарезать прямоугольниками. Пирожные украсить фигурным шоколадом.

Состав:

170 г муки
530 г сахара
14 яиц
200 мл молока
40 г желатина
300 г сливочного масла
100 г тертого шоколада
150 г фигурного шоколада
1/2 пакетика ванильного сахара

Время подготовки: 60 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4



Клубничный пирог

Состав:

1 кг клубники
400 г сливочного сыра
250 г муки
100 г маргарина
4 яичных желтка
300 мл сливок
350 г сахара
100 г кокосовой стружки
80 мл лимонного сока
300 мл воды
100 г кукурузного крахмала

1. Духовку разогреть до 180 °С. Взбить из маргарина и 200 г сахара крем. Добавить яичный желток, муку, кокосовую стружку и тщательно перемешать.
2. Тесто выложить на противень, края защипнуть. Пирог выпекать 15–20 мин, пока его цвет не станет светло-коричневым. Дать остыть.
3. Смешать в чаше сливочный сыр, лимонный сок и оставшийся сахар.
4. Когда корж остынет, распределить начинку по его поверхности. На торт выложить ягоды клубники и убрать в холодильник.
5. Для приготовления глазури залить оставшиеся ягоды клубники водой и перемешать в блендере. В 125 мл полученной смеси растворить крахмал, смесь довести до кипения. Как только она начнет закипать, влить заранее разведенный крахмал.
6. При помощи ложки налить горячую глазурь поверх клубники. Оставить охлаждаться на 2 ч. Подавать пирог на стол, украсив взбитыми сливками.

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 20 мин
Количество порций: 6



Пирог с грушей

1. Для того чтобы приготовить тесто, смешать в миске муку с маргарином, перетерев ее так, пока смесь не примет вид мелких крошек.
2. Добавить воду, вымесить крутое тесто.
3. Раскатать его и уложить на дно формы, чтобы тесто чуть-чуть выступало за ее края.
4. Наколоть его в нескольких местах, уложить сверху вощеную бумагу и насыпать лесные орешки.
5. Охладить в течение 30 мин. Нагреть духовку до 200 °С. Поставить форму в духовку на 20 мин, причем в последние 5 мин вынуть бумагу с орешками.
6. Пока форма стоит в духовке, взбить вместе все продукты, кроме джема и груш. Уменьшить температуру духовки до 180 °С.
7. Равномерно смазать джемом поверхность теста и ложкой выложить начинку поверх джема. Дать соку стечь с груш и уложить их в начинку срезом вниз.
8. Посыпать сверху измельченными орехами и выпекать 30 мин, пока пирог не станет золотисто-коричневым.

Состав:

1,75 стакана обычной муки
8 ст. л. маргарина
3 ст. л. холодной воды

Для начинки:

1/2 стакана муки
немного пекарского порошка
1 стакан лесных орехов
1 ч. л. ванилина
1/4 стакана мелкого сахара (подойдет и сахарная пудра)
4 ст. л. размягченного сливочного масла
2 яйца
3 ст. л. малинового джема
400-граммовая банка груш в натуральном соку
измельченные орехи для украшения

По желанию можно использовать вместо лесных орехов тертый миндаль. Если заливка окажется слишком густой, добавить в нее немного грушевого сока.

Время подготовки: 40 мин
Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 8



Пирог с курагой и орехами

Состав

Для теста:

250 г муки
20 г дрожжей
180 мл молока
30 г сливочного масла
50 г сахара
 $\frac{1}{4}$ ч. л. соли
1 яйцо

Для начинки:

250 г кураги
150 г грецких орехов
100 мл сиропа

Для смазки изделия и противня:

яйцо и сливочное масло

1. Замочить курагу в теплой кипяченой воде на 15 мин. Тщательно промыть и выложить на полотенце для просушки. Разрезать каждую пополам. Орехи истолочь в ступке.

2. Из муки, дрожжей, молока, масла, яйца, сахара и соли замесить дрожжевое тесто по основному рецепту.

3. Для брожения дать ему постоять в теплом месте.

4. Подошедшее тесто разделить на две неравные части.

5. Из большей раскатать пласт в 1–1,5 см и выложить его на смазанный противень.

6. Нижний пласт полить ягодным сиропом, посыпать орехами, сверху выложить слой кураги, затем снова слой орехов.

7. Из меньшей части раскатать тонкий пласт, нарезать полоски в 1–1,5 см, сделать на них насечки с обеих сторон.

8. Полоски уложить решеточкой на пирог.

9. Поставить пирог на 20 мин в теплое место.

10. Выпекать в духовке при 220 °С.

Время подготовки: 40 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 6



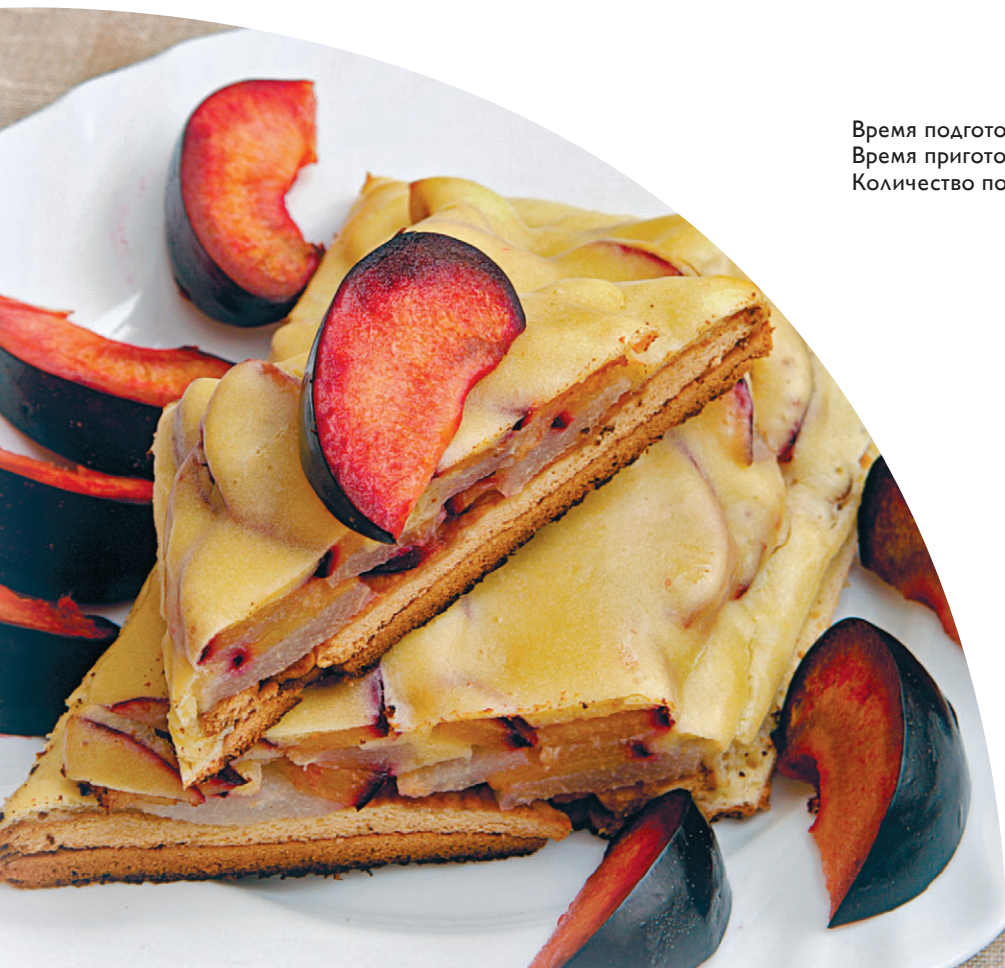
Торт с фруктами для воскресного обеда

1. Масло разогреть на маленьком противне (лучше всего квадратном), плотно уложить на дно печенье.
2. Фрукты очистить от кожуры, удалить семенную часть, нарезать не очень тонкими дольками и покрыть ими печенье.
3. В отдельной посуде смешать муку с сахаром, чтобы не было комков, добавить яйца и хорошо взбить вилкой.
4. Смесь выложить на фрукты.
5. Испечь в духовке при температуре 180–220 °С.

Состав

Для теста:

1 пачка песочного печенья
 $\frac{2}{3}$ пачки сливочного масла
3 яйца
1 стакан сахара
1 стакан муки
5–6 яблок (груш, персиков, крупных слив, все, что душе угодно и доступно)



Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 7

Медовый торт с арахисом

Состав:

8 яиц
300 г муки
350 г сахара
100 г меда
100 г очищенного арахиса
150 г сметаны
50 г сливочного масла
50 г консервированной вишни
10 г маргарина
5 г пищевой соды

1. Яйца разбить, аккуратно отделить белки от желтков. Белки взбить со 150 г сахара, желтки растереть с 50 г сахара. Во взбитые белки добавить муку, тщательно перемешать. Положить соду, желтки, 20 г меда, 20 г сливочного масла, взбить.
2. Тесто выложить в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 220–230 °С духовке в течение 25–35 мин. Бисквит остудить, разрезать вдоль на 2 части.
3. Сметану взбить с оставшимся сахаром и сливочным маслом с помощью миксера.
4. Арахис обжарить на сковороде без масла, нарубить, смешать с оставшимся медом.
5. Бисквитные коржи смазать большей частью сметанного крема, соединить. Верх торта смазать оставшимся кремом, покрыть медово-ореховой смесью.
6. Торт оставить на 20–30 мин в прохладном месте, украсить вишней, нарезать порционными кусками.

Время подготовки: 25 мин
Время приготовления: 35 мин
Количество порций: 4



Суфле из крыжовника

1. Крыжовник промыть в холодной воде, оставить несколько ягод для украшения, остальные очистить и отварить в воде до мягкости на сильном огне. Слить лишнюю воду, протереть крыжовник сквозь сито.
2. Лимон обдать кипятком и натереть на мелкой терке.
3. Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром. Добавить пюре из крыжовника и варить всю смесь в течение 3 мин.
4. Взбить белки при помощи миксера и добавить к крыжовнику вместе с вином и лимонной цедрой. Все перемешать.
5. Выстелить формы для выпечки пергаментной бумагой и поместить в них полученную смесь. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С в течение 20 мин.
6. Подавать на стол, украсив ягодами крыжовника.

Состав:

500 г крыжовника
120 г сахара
300 мл воды
150 мл сухого белого вина
2 яйца
1 небольшой лимон

Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 3



Птифуры миндальные

Состав:

400 г пшеничной муки
200 г сливочного масла
200 г миндаля
150 г сахара
5 яиц

1. Отделить белки от желтков.
2. Смешать подогретое сливочное масло с мукой, яичными желтками и сахаром (50 г). Замесить тесто и поместить на 30 мин в холодильник.
3. Взбить яичные белки с сахаром до образования густой устойчивой пены.
4. Миндаль обдать кипятком и измельчить в крупную крошку. Смешать со взбитыми яичными белками и слегка подогреть на слабом огне.
5. Достать тесто из холодильника, раскатать слоем толщиной 1–2 см.
6. Смазать противень сливочным маслом, поместить на него тесто и выпекать при температуре 190°C в течение 10 мин.
7. Намазать яично-миндалевой массой пласт теста и выпекать еще 10 мин. Перед подачей на стол нарезать одинаковыми квадратами.

Время подготовки: 35 мин
Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 6



Ароматный торт с персиками

Время подготовки: 40 мин

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6

1. Отделить белки от желтков. 3 белка взбить с сахаром в густую пену, добавить сливки. Желтки растереть с солью, добавив небольшое количество теплой воды. Соединить с мукой, предварительно просеянной, и взбитыми белками.
2. Смазать форму для выпекания сливочным маслом и залить в нее тесто. Выпекать в течение 40 мин при температуре 180 °С.
3. С персиков слить сироп. Нарезать половину персиков ломтиками, вторую половину измельчить.
4. Желатин развести в холодной воде.
5. Из лимона выжать сок, цедру натереть на мелкой терке. Взбить оставшиеся белки с сахарной пудрой, йогуртом, персиковым пюре, лимонным соком и цедрой. Добавить желатин.
6. Бисквит разделить на 3 коржа, пропитать персиковым сиропом и промазать получившейся начинкой. Положить коржи друг на друга и украсить ломтиками персика, листочками мяты и шоколадной крошкой.

Состав:

700 г консервированных персиков

400 г сахара

200 г пшеничной муки

200 г нежирных сливок

100 г сахарной пудры

30 г желатина

300 мл йогурта

100 мл воды

50 г сливочного масла

7 яиц

4 листочка мяты

1 лимон

соль и шоколадная

крошка по вкусу



Профитроли в креме со взбитыми сливками

Время подготовки: 25 мин

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 6

1. Отделить желтки от белков. Воду смешать со сливочным маслом и довести смесь до кипения на слабом огне. Добавить муку и перемешать. Снять с огня, добавить яичные желтки и дать тесту расстояться.
2. Смазать противень растительным маслом и выложить на него тесто маленькими кусочками (не более 10 г) на большом расстоянии друг от друга. Запекать в разогретом до 220 °С духовом шкафу 10–15 мин, уменьшить температуру до 150 °С и запекать до образования хрустящей корочки. Выложить в глубокое блюдо.
3. Растереть белки с сахаром, добавить молоко, ванильный сахар и какао. Залить этой смесью профитроли.

Состав

500 г сахара

100 г сливочного масла

250 г муки

50 г какао-порошка

20 г ванильного сахара

900 мл молока

250 мл сливок

50 мл растительного масла

50 мл воды

7 яиц

Ореховый бисквит с безе

Состав

Для теста:

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

Для безе:

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

Для смазки формы:

сливочное масло

Время подготовки: 40 мин

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 6

1. Смешать яйца с сахаром и поставить на водяную баню. Затем охладить смесь до комнатной температуры.
2. Добавить в нее просеянную муку и тщательно перемешать.
3. Очистить и измельчить грецкие орехи. Добавить их в готовое тесто. Хорошенько промесить. Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму. Поставить в духовку. Выпекать 20–30 мин при 200 °С.
4. Взбить белки в тугую пену. Всыпать сахарный песок и перемешать.
5. Сахарную пудру соединить с крахмалом и просеять. Осторожно добавить во взбитый белок и тщательно взбить. Взбиваемую массу дважды подогреть и охладить.
6. Готовое безе осторожно нанести ложкой на бисквит. Боковые стенки тоже смазать безе.

Шоколадный торт со сливочным кремом

Состав

16 яиц
300–350 г муки пшеничной
500 г сахара
50 г порошка какао
400 г сливочного масла
100 г сгущенного молока
100 г шоколада
1 пакетик ванильного сахара
100 мл сливок
3 ч. л. оливкового масла
1 ч. л. растворимого кофе

Время подготовки: 1 ч

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 8

1. Яйца (14 штук) разбить, аккуратно отделить белки от желтков, желтки смешать с сахаром (150 г) и взбить. Белки взбить с ванильным сахаром. В желтковую смесь добавить муку, белки, какао. Тесто осторожно перемешать снизу вверх. Тесто разделить на 3 части. Одну часть выложить в смазанную оливковым маслом (1 ч. л.) форму. Выпекать в разогретой до 160 °С духовке 15 мин. Выпечь остальные коржи.
2. Сгущенное молоко взбить со 150 г сливочного масла. Коржи остудить, смазать каждый приготовленным кремом, положить один на другой. Сливки довести до кипения, добавить сахар, варить, помешивая, на сильном огне 10 мин. Оставшиеся яйца взбить, помешивая, влить горячий сироп. Смесь процедить, остудить.
3. Кофе залить 1 ст. л. горячей воды, перемешать, остудить, смешать с сиропом. Оставшееся сливочное масло взбивать, добавляя к нему частями сироп. Украсить торт розочками из крема, посыпать тертым шоколадом.



Медовые домашние пряники

1. Мед отварить до красного цвета, добавить ржаную муку, перемешать.
2. Массу остудить и взбивать, пока масса не побелеет.
3. Желтки растереть с сахаром, влить молоко и всыпать пшеничную муку и пряности.
4. Затем добавить медовую массу, перемешанную со сметаной.
5. Влить в форму слоем 2 см и выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С 15–20 мин. Остудить и нарезать квадратами.

Состав:

200 г пшеничной муки
50 г ржаной муки
250 г меда
300 мл молока
75 мл сметаны
1 яичный желток
30 г жженого сахара
20 г лимонной цедры
5 г пищевой соды
10 г корицы
кардамон, гвоздика
по вкусу

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 20 мин
Количество порций: 4



Торт «Малиновый звон»

Состав

Для суфле:

200 г обезжиренного
творога
0,5 л 33%-ных сливок
150 г сахарной пудры
30 г желатина
1/2 стакана воды
300–400 г свежей
малины
шоколад для украшения

Для бисквита:

5 яиц
1 стакан и 3 ст. л.
сахара
200 г муки
ваниль на кончике ножа

1. Залить желатин водой для набухания.
2. Приготовить бисквит: яйца и сахар взбить до пышно-го воздушного состояния, объем должен увеличиться в несколько раз. Осторожно ввести муку, мешая в одну сторону и снизу вверх. Добавить ваниль. Вылить тесто в форму, выпекать бисквит при температуре 160–170 °С.
3. Готовый охлажденный бисквит разрезать на два коржа, один корж сделать тоньше на 1,5 см — это будет доньшко. Другую половину нарезать кубиками.
4. Растереть творог и взбить с сахарной пудрой. Не прекращая взбивать, добавить тонкой струйкой сливки. Когда творожная смесь увеличится в объеме, не прекращая взбивать, тонкой струйкой ввести распущенный остывший желатин.
5. Шоколад расплавить и размазать его по фольге или бумаге для выпечки тонким слоем. Положить в морозилку.
6. Застелить форму пищевой пленкой, на дно ровным слоем разложить часть малины, сверху немного суфле, а сверху суфле — кусочки бисквита. Так повторять, пока не закончатся бисквит и суфле. Сверху положить доньшко коржа.

*Поставить торт в морозилку на 30 мин,
потом в холодильник на 1–2 ч.
Аккуратно достать из формы и обсыпать
затвердевшим и измельченным шоколадом.*

Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 60 мин
Количество порций: 6



Слоеный торт с киви

1. Замесить слоеное тесто. Выдержать тесто на холоде, потом разделить на две неравные части. Меньшую раскатать в пласт и вырезать формочкой 12 полумесяцев.
2. Из оставшейся части теста раскатать пласт диаметром 20 см. Смочить водой форму, поместить в нее пласт и смазать его желтком. По краю уложить полумесяцы, смазать взбитым желтком. Оставить в холодном месте на 15 мин.
3. Потом поставить форму на 15–20 мин в разогретую до 220 °С духовку.
4. Приготовить начинку: желатин замочить в теплой воде, потом развести в 1 ст. л. горячей воды. Взбить сливки с сахаром, добавить к ним разведенный желатин.
5. Покрыть полученной массой поверхность охлажденного коржа. Поставить в холодильник застывать.
6. Киви очистить от кожицы и нарезать кружочками. Украсить всю поверхность пирога. Приготовить помадку из сахара и воды. Залить ею кружочки киви.

Состав

Для теста:

300 г муки
250 г сливочного масла
150 мл молока
 $\frac{1}{4}$ ч. л. соли
2 яйца

Для начинки:

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

Для смазки изделия:

желток 1 яйца



Время подготовки: 1 ч
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 6

Торт «Ванильная ночь» или «Голубично-брусничные сны»

Состав

Для теста:

100 г темного шоколада
100 г картофеля
125 г мягкого масла
125 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
3 яйца
125 г муки
2 ч. л. разрыхлителя
1 щепотка соли

Для крема:

350 г свежей или свежемороженой ягоды голубики и брусники
1 ст. л. крахмала
3 ст. л. сахара
500 г ванильного пудинга
4 пластинки по 20 г желатина
200 г охлажденных сливок

Для пропитки:

100 мл сока из-под ягод
2 ч. л. сахара
1 ст. л. коньяка

Время подготовки: 1 ч 30 мин

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4

1. Сварить картофель, очистить, натереть на мелкой терке. Растопить шоколад на водяной бане. Смазать форму маслом, выстелить пергаментом.

2. Мягкое масло взбить миксером, далее, не переставая взбивать, постепенно добавлять сахар, ванильный сахар, соль. Яйца вводить по одному, каждое взбивать на максимальной скорости полминуты.

3. Смешать просеянную муку и разрыхлитель. Добавлять частями, взбивая на средней скорости. Добавить растопленный, слегка охлажденный шоколад, затем картофель. Массу тщательно перемешать. Выложить тесто в форму. Выпекать в разогретой духовке до 180 °С 25 мин. Достать бисквит из духовки и оставить остывать на 5 мин.

4. Для прослойки загустить ягоды на сковороде с сахаром и крахмалом. Разрезать остывший корж пополам, между коржами положить ягоды. Добавить желатин в пудинг. На пудинг положить пищевую пленку, и оставить остывать. Пудинг хорошо перемешать и ввести взбитые сливки. На коржи выложить крем и разровнять. Торт убрать в холодильник на 3–4 часа.



Торт «Киевский»

1. Взбить белки с сахаром в крепкую пену, затем постепенно, маленькими порциями, добавлять сахар и взбивать до полного растворения каждой порции сахарного песка. Просеять крахмал через сито, добавить к взбитым белкам вместе с орехами и очень осторожно перемешать снизу вверх.

2. Выложить из безе лепешку на пергаментную бумагу и поставить в духовку, подогретую до 160 °С. Через полчаса уменьшить температуру до 100 °С и продолжать выпекать еще 1,5 ч. Дать остыть лепешке в духовке! Вторую лепешку начать готовить после того, когда остыла первая.

3. Для приготовления крема сгущенное молоко развести водой, на медленном огне довести до кипения и охладить. Размягченное масло взбивать 15 мин. В сгущенку добавить все, кроме какао, взбить до однородной массы и поделить пополам. В одну часть крема добавить какао и продолжать взбивать, пока крем не приобретет равномерный коричневый цвет.

4. Готовые коржи склеить сливочным кремом, покрыть шоколадным кремом и украсить оставшимся сливочным.

Состав

Для безе на 1 лепешку:

4 яичных белка
1 стакан мелкого сахарного песка
1 стакан орехов фундук
2 ст. л. крахмала

Для крема:

250 г густого жирного сгущенного молока
250 г сливочного масла
150 г воды
15 г какао-порошка
10 г коньяка
1/4 пакетика ванилина



Время подготовки: 45 мин
Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 4

Птичье молоко с клубникой

Состав:

1 бисквитный корж

Для суфле:

40 г желатина

1 стакан молока

150 г сливочного масла

8 куриных яиц

2 стакана сахара

1 ст. л. муки или крахмала

2 ст. л. лимонного сока

100 г клубники

Для пропитки:

30 мл кофе

30 мл ликера «Бейлис»

Для глазури:

100 г шоколада

100 мл сливок

40 г сливочного масла

1. Бисквит пропитать кофе с бейлисом.
2. Для суфле белки отделить от желтков, поставить белки в холодильник.
3. Желтки смешать с 1,5 стакана сахарного песка, добавить муку или крахмал, влить молоко. Поставить на плиту на маленький огонь и, постоянно помешивая, довести до загустения. Остудить. В смесь добавить сливочное масло и лимонный сок. Хорошо перемешать.
4. Белки взбить с оставшимся сахаром и щепоткой соли до густоты.
5. Желатин замочить холодной водой, подождать, пока набухнет, потом распустить на плите. Дать немного остыть.
6. Аккуратно ввести желатин в белковую массу, при этом постоянно перемешивать. Соединить желтковую и белковую смеси. Добавить немного порезанной на мелкие кусочки клубники. Выложить массу на бисквит и поставить в холодильник застывать.
7. Для глазури шоколад растопить на водяной бане или в микроволновке со 100 мл сливок и масла. Остудить. Полить суфле сверху.

Время подготовки: 40 мин
Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 8



Тирамису из творога

1. Масло или маргарин растопить в микроволновой печи или на водяной бане. Всыпать сахар, ванилин, растворимый кофе, добавить яйца и взбивать до полного растворения кофе. Продолжая взбивать, ввести небольшими порциями муку.
2. Готовое тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму диаметром 26 см, чуть припыленную мукой. Выпекать при температуре 180 °С около 30 мин. Бисквит необходимо оставить на ночь.
3. Сливки налить в большую емкость, затем, понемногу добавляя апельсиновый сок и сахарную пудру, взбивать смесь на малых оборотах миксером.
4. Протереть через сито в ту же посуду творог и перемешать до однородной консистенции ложкой. Влить мускат или портвейн и перемешать еще раз.
5. Бисквит уложить в форму подходящего размера, пропитать его кофе. Сверху выложить творожный крем.
6. Поставить блюдо в холодильник на 6 ч. Перед подачей посыпать какао и тертым шоколадом.

Состав

Для бисквита:

1,25 стакана муки
1 стакан сахарного песка
200 г сливочного масла или маргарина
4 куриных яйца
8 г ванильного сахара
2 ст. л. с горкой растворимого кофе в порошке

Для пропитки:

150–200 мл крепкого свежесваренного кофе

Для творожного крема:

700 г нежирного творога
200 мл 33%-ных сливок
сок 1 апельсина
7 ст. л. сахарной пудры
100 мл сладкого муската или портвейна

Для посыпки:

5 ст. л. какао
50 г темного шоколада

Время подготовки: 40 мин
Время приготовления: 6 ч 30 мин
Количество порций: 10



Чизкейк – классика жанра

Состав

Для основы:

250 г печенья
«Юбилейное»
100 г сливочного масла
1 яйцо

Для начинки:

450 г сливочного сыра
1 стакан сахара
5 яиц
1 пакетик ванильного
сахара
450 г сметаны

1. Печенье измельчить, добавить масло и яйцо. Все хорошо перемешать.
2. Выложить полученным тестом дно и края формы. Поставить в холодильник.
3. Взбивать сыр, добавляя сахар, около 2 мин. Продолжая взбивать, добавить по одному яйца, ванильный сахар и в последнюю очередь – сметану.
4. Начинку влить в форму с тестом и поставить ее в духовой шкаф.
5. Выпекать при температуре 165 °С в течение 30–40 мин. Выдержать пирог 1 ч в остывающей духовке.
6. Достать, охладить и убрать в холодильник минимум на 4 ч.

Время подготовки: 4 ч
Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 4



Торт «Панчо» по-домашнему

1. Испечь коржи, смешав все нужные ингредиенты.
2. Низ одного коржа срезать для основы, остальные порвать руками на небольшие кусочки.
3. Приготовить крем из взбитой сметаны с сахарной пудрой.
4. Ананасы мелко порезать.
5. Собрать торт, чередуя кусочки теста с ананасами и кремом. Сверху торт обмазать кремом и полить растопленным в 2 ст. л. воды какао.

Состав

Для 1-го коржа:

1 стакан сметаны
1 стакан сахарного песка
1 стакан муки
1 ч. л. соды

Для 2-го коржа:

1 стакан сметаны
1 стакан сахарного песка
1 стакан муки
2 ст. л. какао
1 ч. л. соды

Для крема:

500 г сметаны
1 стакан сахарной пудры
1 банка консервированных ананасов
1–2 ст. л. какао

Время подготовки: 40 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 10



Песочный пирог со смородиной

Состав:

500 г муки пшеничной
250 г масла сливочного
120 г сахара
2 яйца
1 пакетик ванильного сахара
150 г черной и красной смородины
1 груша
50 г кураги
1 ст. л. сахарной пудры
50 г сухарей панировочных
цедра лимона

1. Предварительно замоченную курагу нарезать кусочками. Грушу вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Смородину перебрать, помыть, удалить плодоножки.
2. Яйца взбить. Муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать в середине углубление, влить яйца, положить размягченное сливочное масло (230 г), сахар, цедру, ванильный сахар, кусочки груши, кураги и большую часть смородины.
3. Замесить тесто, выложить его в смазанную оставшимся сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40 мин.
4. Готовый пирог остудить. Посыпать сахарной пудрой. Украсить оставшейся смородиной, нарезать порционными кусками.

Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 5



Песочное печенье с шоколадной глазурью

1. Маргарин растопить, добавить муку. Положить мед, соду, сахар, яйца. Замесить тесто. Раскатать его слоем толщиной 1–1,5 см. Вырезать стаканом кружочки.
2. Выложить их на смазанный сливочным маслом противень.
3. Выпекать в разогретой до 250 °С духовке в течение 10–12 минут.
4. Шоколад растопить с оставшимся сливочным маслом. Печенье полить шоколадной глазурью.

Состав:

250 г муки
250 г сливочного маргарина
100 г сахара
100 г шоколада
2 яйца
20 г сливочного масла
1 ч. л. меда
1/4 ч. л. пищевой соды



Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 20 мин
Количество порций: 4

Слойка с фруктами

Состав:

4 пласта слоеного теста

1 киви

1 яблоко

100 г малины

100 г сахара

50 г маргарина

1. Раскатать тонко пласт слоеного теста и разделить его ножом на 6 равных частей.
2. Малину вымыть, немного просушить и разложить на несколько частей теста. Киви вымыть, очистить от кожуры, нарезать небольшими брусками и тоже выложить на несколько частей теста. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками и выложить на оставшиеся части теста.
3. Сверху выложенные на тесто ягоды и фрукты посыпать сахаром.
4. Защипить концы теста так, чтобы получился рулетик.
5. Смазать противень маргарином и выпекать фруктовые слойки в духовке 15–20 минут при температуре 200 °С.

Время подготовки: 20 мин

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 6



УДК 641/642
ББК 36.997
П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
в Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Натальи Никоновой*

Фото на переплете *Сергея Моргунова*

П 99 **50** рецептов. Сладкая выпечка. — М. : Эксмо, 2011. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-53110-3

Перед вами книга из новой кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, блюда из птицы, рыбы, мяса, выпечка. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-53110-3

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2011

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ
Сладкая выпечка

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *А. Марычев*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *И. Кобзев*
Корректор *М. Колесникова*

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». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Подписано в печать 17.10.2011. Формат 70×100^{1/16}.
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-53110-3



9 785699 531103 >



стр. 17



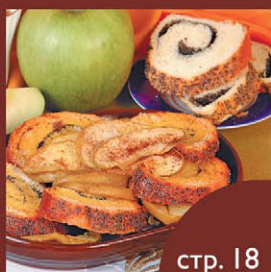
стр. 23



стр. 27



стр. 11



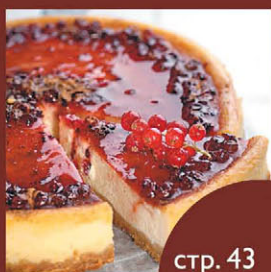
стр. 18



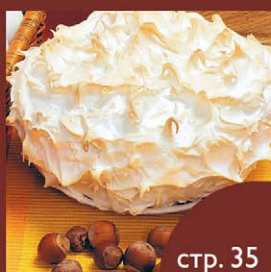
стр. 36



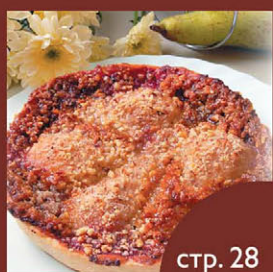
стр. 31



стр. 43



стр. 35



стр. 28



стр. 29



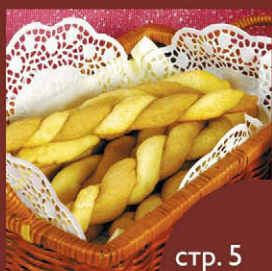
стр. 26



стр. 10



стр. 37



стр. 5



стр. 16



стр. 46



стр. 20



стр. 38



стр. 24



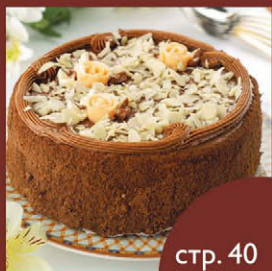
стр. 42



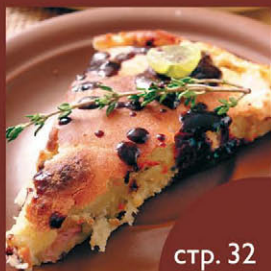
ISBN 978-5-699-53110-3



9 785699 531103 >



стр. 40



стр. 32