

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



МИКРОВОЛНОВКА
лучшая выпечка и десерты

Еще вкуснее и проще

Микроволновка. Лучшая выпечка и десерты

«РИПОЛ Классик»

2014

Микроволновка. Лучшая выпечка и десерты / «РИПОЛ Классик»,
2014 — (Еще вкуснее и проще)

Трудно найти человека равнодушного к домашней выпечке, ведь она всегда такая необыкновенно вкусная! Румяные крендельки, аппетитное печенье, ароматные пирожки и пироги, пышные булочки, изумительные торты и другие сладкие десерты – все это вы сможете приготовить в микроволновой печи благодаря нашей книге. Пеките с удовольствием!

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Выпечка	5
Торты	6
Торт вишневый	6
Торт абрикосовый с шоколадом	6
Торт ореховый с финиками	6
Бисквитный торт с какао	7
Торт с миндалем и пряностями	7
Торт лимонный со сгущенным молоком	7
Торт «Птичье гнездо»	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Микроволновка. Лучшая выпечка и десерты

Составитель Сергей Павлович Кашин

Выпечка

Для выпечки такого рода изделий обязательно нужно использовать специальные формы, посуду и противни для выпечки в микроволновой печи. Для того чтобы приготовить торт круглой формы, понадобится посуда с прямыми и достаточно высокими стенками, так как в микроволновке торты поднимаются очень высоко.

Лучше всего выпекать один корж из всего количества заготовленного теста, а потом разрезать его по горизонтали на несколько частей. Форму для выпечки лучше выстлать пергаментной бумагой, а не присыпать мукой. Можно также смазать форму маслом или жиром.

Торты

Торт вишневый

Ингредиенты: ½ стакана муки, 1 стакан сахара, 6 белков, 3 стакана сметаны, 2 стакана вишни (без косточек, свежей или консервированной), ½ плитки шоколада, 1 столовая ложка вишневого сока, 3 чайные ложки коньяка или бренди, 2 чайные ложки желатина.

Способ приготовления: Взбить яичные белки, постепенно добавив половину указанной нормы сахара. В теплой воде растворить

половинную норму шоколада, всыпать муку и добавить белковую массу. Хорошо перемешать и выложить тесто в смазанную маслом форму. Выпекать при полной мощности в течение 5 минут.

Вынуть торт из печи, немного остудить, достать из формы и разрезать вдоль на 3 коржа.

Оставшийся сахар смешать с вишневым соком и коньяком, добавить предварительно взбитую половинную норму сметаны. Желатин залить горячей водой, перемешать до растворения и немного остудить. Смешать взбитую сметану с желатином и добавить оставшуюся сметану. На первый корж выложить практически все ягоды вишни и смазать сметанным кремом. Сверху поместить следующий корж, на него – сметанный крем. Поверх третьего коржа и на бока торта намазать сметанный крем, выложить оставшуюся вишню и посыпать оставшимся натертым шоколадом. Поставить готовый торт на 1 час в холодильник.

Торт абрикосовый с шоколадом

Ингредиенты: 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, 6 столовых ложек молока, 3 столовые ложки абрикосового джема, 1 плитка шоколада (небольшая), 2 чайные ложки порошка какао, жир.

Способ приготовления: Одну треть нормы сливочного масла распустить на водяной бане, смешать с растопленным в горячей воде шоколадом и одной третью нормы сахара. Полученную смесь растереть до однородного состояния. В полученную массу добавить по одному яичные желтки, слегка взбивая. Влить половину нормы молока, всыпать муку и добавить предварительно взбитые в крепкую пену белки. Осторожно перемешать.

Готовое тесто выложить на смазанную жиром форму и поместить в печь при максимальной мощности на 6–8 минут. После этого вынуть форму из печи, дать постоять примерно 5 минут, после чего вынуть торт из формы и остудить.

Верх и бока торта смазать абрикосовым джемом. Оставшееся молоко подогреть и развести им какао. После этого добавить в молоко оставшиеся сахар и сливочное масло, прогреть в печи 40 секунд и сразу залить торт.

Торт ореховый с финиками

Ингредиенты: 4 яйца, 1 плитка шоколада, 1 столовая ложка сливочного масла, ½ стакана сахара, 4 ломтика белого хлеба, 1 стакан грецких орехов (очищенных), 1 стакан фиников, ½ стакана кураги, 2 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка цукатов из апельсиновых корок, ½ чайной ложки лимонного сока, 3 столовые ложки воды.

Способ приготовления: Большую часть орехов растолочь, а остальные нарезать крупными кусочками. Желтки растереть с сахаром и смешать с орехами. Добавить в эту массу раскрошенный белый хлеб, измельченные цукаты и сухофрукты, теплую воду и лимонный сок. Пере-

мешать и добавить взбитые белки. Еще раз перемешать и осторожно выложить в форму, смазанную маслом. Запекать при мощности немного выше средней в течение 15 минут. Готовый торт вынуть из формы, дать остыть.

Приготовить шоколадную глазурь: в небольшом количестве воды распустить шоколад, добавить сливочное масло. После этого растереть до получения однородной массы и облить торт.

Бисквитный торт с какао

Ингредиенты:

Для теста: ½ стакана муки, 2 чайные ложки порошка какао, ⅓ стакана сахара, ½ пачки маргарина, 3 яйца, 2 столовые ложки воды.

Для крема: 1 банка сгущенного молока, 100 г сливочного масла, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления: Растопить маргарин и растереть его с сахаром до получения однородной смеси. Порошок какао тщательно перемешать с мукой, добавить теплую воду и яйца. Полученную смесь добавить к маргарину, растертому с сахаром. Перемешать и взбить.

Готовое тесто уложить в цилиндрическую форму, выровнять верх. Выпекать на решетке при полной мощности в течение 5 минут. После этого вынуть торт из печи, дать немного постоять и извлечь из формы. Остудить и разрезать на две части.

Приготовить крем. Для этого сгущенное молоко взбить со сливочным маслом. Добавить ванилин. Один корж можно смазать джемом или вареньем, другой – кремом.

Торт с миндалем и пряностями

Ингредиенты: 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки миндаля, 2 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки воды (теплой), 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао, корица (молотая), гвоздика (молотая).

Способ приготовления: Миндаль и изюм обдать кипятком, обсушить. Изюм мелко нарезать, с миндаля снять кожицу и тоже измельчить. Отделить белки от желтков. Белки взбить в крепкую пену, желтки растереть с сахаром.

В смесь желтков с сахаром добавить муку, теплую воду, измельченные миндаль и изюм, взбитые белки и пряности. Тщательно растереть до получения однородного состояния. Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать 7 минут при средней мощности. После этого вынуть торт из формы и остудить.

Посыпать торт сахарной пудрой и порошком какао.

Торт лимонный со сгущенным молоком

Ингредиенты: 1 стакан муки, ½ пачки сливочного масла (охлажденного), 4 яйца, 1 столовая ложка крахмала, 4 лимона, ½ банки сгущенного молока, ½ стакана сахарной пудры, мята или мелисса, соль.

Способ приготовления: Смешать муку, соль, сливочное масло, яичный желток и замесить тесто. Если потребуется, добавить немного холодной воды. Готовое тесто завернуть в полиэтилен и поместить в холодильник на 20 минут.

Тем временем подготовить лимоны. Для этого вымыть их горячей водой, обсушить, выжать сок, а цедру натереть на терке. Отлить стакан сока и вскипятить его.

Крахмал развести в воде, влить горячий лимонный сок и довести до кипения, добавить лимонную цедру и снять кастрюлю с плиты. Помешивая, ввести в получившийся пудинг по одной ложке желтки, смешанные со сгущенным молоком, немного остудить.

Тесто достать из холодильника, выложить в форму. Выпекать при полной мощности 3–3,5 минуты. Вынуть торт из печи и равномерно разложить по его поверхности пудинг. Затем сделать мощность нагрева ниже средней и держать торт в печи еще 3 минуты.

Остудить торт, не вынимая из формы. Взбить яичные белки, постепенно вводя сахарную пудру.

Готовый торт смазать взбитыми белками и слегка подогреть в печи. Посыпать сахарной пудрой и украсить листочками мяты или мелиссы.

Торт «Птичье гнездо»

Ингредиенты: 3 стакана муки, 2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки меда, ½ пачки сливочного масла, 2 яйца, 1 плитка сливочного масла, 2 яйца, 1 плитка шоколада, 1 чайная ложка пищевой гашеной соды.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.