

НЕОБЫЧНЫЕ БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ



Бабушкины рецепты

Необычные блюда из теста

«РИПОЛ Классик»

2014

Необычные блюда из теста / «РИПОЛ Классик»,
2014 — (Бабушкины рецепты)

ISBN 978-5-386-07172-1

Эта книга откроет для вас необычные и оригинальные рецепты, казалось бы, давно знакомых блюд из теста. В ней собраны рецепты аппетитных пирожных, изделий из сдобного и слоеного теста, разнообразных блюд к Масленице и многое другое. С ней вам не составит труда легко и быстро приготовить любую выпечку своими руками. Блюда, приготовленные по описанным рецептам, помогут украсить любое застолье и наполнят дом чудесными ароматами!

ISBN 978-5-386-07172-1

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

К чаю!	5
Бабушкины пышки	5
Ореховый хлебец	6
Рогалики с джемом	7
«Ягодное ассорти»	8
Торт «Чебурашка»	9
Торт «Счастливый завтрак»	10
«Кукольные пирожки»	11
Печенье «Фруктовое мороженое»	12
Печенье «Кроха»	13
Детский пряник	14
«Розовая булочка»	15
Булочка «Ежик»	16
Печенье «Морское»	17
«Мышкина забава»	18
«Пряник для белочки»	19
«Веселые денежки»	20
«Яблочко в узелке»	21
«Ватрушки для маленькой девочки»	22
Печенье на скорую руку	23
Печенье «Незванный гость»	24
Печенье «Мечта балерины»	25
Торт «Снежная королева»	26
Если в доме почти ничего нет	27
Печенье «Долгожданное»	28
«Печенье в английском духе»	29
«Творожные простушки»	30
Торт «Бытовая импровизация»	31
«Торт с огоньком»	32
Печенье «Кисломолочное»	33
Пирог «Без комплексов»	34
Торт «Непосредственный»	35
Кого вы хотели удивить?	36
«Овощное печенье»	37
Печенье к пиву и к чаю	38
«Пряные сладости»	39
«Фруктовая фантазия»	40
Если вы в вечернем платье	41
«Цитрусовые тортики»	42
Пирожное «Вечер вдвоем»	43
Пирожное «Очарование»	44
Пирожное «Воспоминание»	45
Масленница	46
Конец ознакомительного фрагмента.	47

Составитель Сергей Павлович Кашин

Необычные блюда из теста

К чаю!

Бабушкины пышки

Ингредиенты

500 г муки, 250 г маргарина, 1 желток, 200 г сахара, 100 г сметаны, 20 г дрожжей, 1 щепотка соли.

Способ приготовления

Смешайте муку, подогретый маргарин и сахар, добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи и сметану; оставьте постоять 2 часа. Готовое тесто раскатайте до толщины 2 см, вылепите круглые лепешки, смажьте их яичным желтком и выпекайте при средней температуре до подрумянивания.

Ореховый хлебец

Ингредиенты

200 г муки, 200 г маргарина, 200 г сахарной пудры, 4 яйца, 250 г измельченных грецких орехов.

Способ приготовления

Смешайте приготовленные продукты до получения однородной массы, выложите в длинную форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекайте при средней температуре. Остывший батон нарежьте тонкими ломтиками.

Рогалики с джемом

Ингредиенты

400 г муки, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 желток, 150 г сливочного масла, 50 г измельченных грецких орехов, 1 щепотка соли, джем (любой).

Способ приготовления

Смешайте муку, 20 г масла, разведенные в молоке дрожжи, желток, сахарную пудру и соль – замесите тесто. Дайте постоять 1 час, затем раскатайте и положите на середину 50 г масла. Сложите, раскатайте скалкой несколько раз и разрежьте на одинаковые квадраты.

Положите на середину каждого квадрата 1 чайную ложку джема и сверните рогалики. Выложите готовые изделия на смазанный маслом противень, дайте постоять 30 минут.

Затем смажьте яйцом, посыпьте рублеными орехами и выпекайте при средней температуре до подрумянивания. Не забудьте посыпать рогалики сахарной пудрой, пока они еще горячие.

«Ягодное ассорти»

Ингредиенты

500 г муки, 250 г сливочного масла, 5 яиц, $\frac{1}{2}$ л воды, 1 стакан сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, немного соли, несколько видов ягодного варенья или джема, свежие ягоды (любые).

Способ приготовления

Перемешайте воду, масло и соль, нагрейте до кипения, добавьте муку и вымесите заварное тесто. Немного охладите полученную массу и при постоянном помешивании постепенно добавляйте яйца. Готовое тесто чайной ложкой выложите порциями на смазанный маслом противень на достаточном расстоянии друг от друга и выпекайте в духовке при высокой температуре.

Когда «шарики» остынут, острым ножом осторожно срежьте у каждого верхушку.

Свежие ягоды (каждый вид отдельно) засыпьте сахаром и дайте постоять.

Наполните приготовленные «шарики» вареньем, джемом и ягодами, посыпьте сахарной пудрой.

Торт «Чебурашка»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, немножко соды, варенье (любое) или яблоки (свежие).

Способ приготовления

Смешайте яичные желтки, муку, сахар и масло, добавьте соду на кончике ножа. Смажьте маслом разогретую глубокую форму, выложите на нее половину получившейся смеси, намажьте сверху вареньем или посыпьте натертыми на крупной терке свежими яблоками, затем выложите остальную смесь; поместите в духовку. Оставшиеся два белка сбейте в пену, постепенно добавляя 3–5 чайные ложки сахара. Когда торт будет почти готов, сверху положите на него взбитые белки – решеточкой, звездочками или шариками – и снова поставьте в духовку на медленный огонь, чтобы белки подсохли и чуть подрумянились.

Торт «Счастливый завтрак»

Ингредиенты

1 стакан муки, 200 г сливочного масла, 4 яйца, 1 чайная ложка соды, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка какао, немного уксуса.

Для крема: 2 стакана молока, 3 столовые ложки манной крупы, 1 ¹/₂ стакана сахара, 300 г сливочного масла, 1 ¹/₂ лимона.

Для помадки: ³/₄ стакана сахара, 3 столовые ложки какао, 4 столовые ложки молока, 75 г сливочного масла.

Способ приготовления

В растопленное масло добавьте сахар, яйца и соду, погашенную уксусом, все размешайте и всыпьте муку. Смажьте маслом форму и вылейте туда половину теста, в другую половину добавьте какао.

Выпекайте в духовке на высоком огне, пока не поднимется, а затем огонь убавьте – всего вам потребуется около 15 минут. После того, как коржи остынут, разрежьте каждый пополам (вдоль).

Чтобы приготовить крем, сварите манную кашу, добавьте масло, сахар и охладите, затем положите туда лимон, натертый вместе с кожурой.

Для приготовления помадки смешайте сахар с какао, долейте молока, вскипятите, добавьте сливочное масло и дайте остыть.

Сложите торт, чередуя темные и светлые слои и аккуратно смазывая каждый корж кремом; залейте его сверху помадкой.

«Кукольные пирожки»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка растительного масла, $\frac{1}{3}$ л воды, 1 щепотка соли, немного фруктового сока (любого), абрикосы (по числу детей, умноженному минимум на 3), столько же чайных ложек сахара, сахарная пудра.

Способ приготовления

Все компоненты, за исключением абрикосов и сахара, смешайте, дайте немножко постоять, а затем раскатайте до очень тонкого состояния. Вырежьте кружочки, заверните в каждый по абрикосу, предварительно удалив косточки и положив по 1 ч. л. сахара.

На смазанном жиром или маслом противне выпекайте в духовке 20–25 минут.

Перед подачей на стол посыпьте «пирожки» сахарной пудрой.

Печенье «Фруктовое мороженое»

Ингредиенты

200 г муки, 100 г маргарина, 100 г сахара, 100 г яблочного варенья, 100 г сливового варенья, 100 г грушевого варенья, 200 г орехов (любых), немного соды.

Способ приготовления

Смешайте муку, размягченный маргарин, соду и сахар, замесите тесто и раскатайте тесто до толщины 2–3 мм. Вырежьте небольшие лепешки, выложите их на смазанный противень и испеките в духовке.

Варенье – каждый вид отдельно – смешайте с измельченными орехами и скатайте шарики величиной с грецкий орех. Выложите их на смазанный противень и выпекайте до появления румяной корочки.

Готовые лепешки слегка смажьте вареньем и положите на них разноцветные шарики.

Печенье «Кроха»

Ингредиенты

200 г масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 щепотка соли, 2 стакана муки, ягодное варенье (любое), сахарная пудра.

Способ приготовления

Смешайте масло, муку, сахар и соль, замесите тесто и раскатайте его до толщины 3 мм.

Вырежьте очень маленькие кружочки и уложите на смазанный маслом противень.

Выпекайте печенье в горячей духовке. Когда печенье остынет, соедините по две штуки вместе, склеивая вареньем, обваляйте в сахарной пудре, а сверху положите ягодку.

Детский пряник

Ингредиенты

400 г муки, 2 желтка, 100 г сахарной пудры, 3 столовые ложки меда, 1 лимон, немного соды, варенье (любое).

Способ приготовления

Разотрите с сахаром яичные желтки, добавьте теплый мед, молоко с содой, измельченную лимонную цедру и перемешайте.

Добавьте муку, замесите тесто и оставьте на 2 часа.

Готовое тесто раскатайте до толщины $\frac{1}{2}$ мм, вырежьте из него разные интересные фигурки (обязательно хотя бы по две одинаковых), выложите на смазанный маслом противень и выпекайте в горячей духовке.

Готовые пряники намажьте вареньем и соедините намазанными сторонами.

«Розовая булочка»

Ингредиенты

3¹/₂ стакана муки, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 35 г свеклы, 15 г маргарина, 10 г дрожжей, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Подогрейте воду примерно до 30 °С, добавьте муку, соль, сахар, протертую отварную свеклу и замесите тесто. Положите разведенные в воде дрожжи, растопленный маргарин и вымесите тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Дайте ему подойти в теплом месте часа 3–4. За это время тесто нужно будет несколько раз «обмять».

Из готового теста слепите шарики и дайте им расстояться 40–50 минут. Затем смажьте их яйцом и выпекайте при высокой температуре 10–12 минут.

Булочка «Ежик»

Ингредиенты

1 кг муки, 3 яйца, 500 г сливочного масла, 1 ¹/₂ стакана молока, 15 г соли, 20 г дрожжей, 100 г изюма.

Способ приготовления

Подогрейте молоко до 30 °С, добавьте дрожжи, сахар, размягченное сливочное масло, яичные белки, соль, муку и замесите тесто.

Поставьте его в теплое место примерно на час, затем вымесите и оставьте еще на час.

Разделите тесто на кусочки разной величины, вылепите из него овальные заготовки и оставьте на 10 минут. Двумя пальцами сделайте ежику носик, а затем, начиная от носика, маленькими острыми ножницами отщипывайте небольшие кусочки теста и устанавливайте их вертикально – это будут иголочки.

Глаза «нарисуйте» изюмом.

Готовых «ежиков» выложите на смазанный противень, дайте подняться минут 15–20 и осторожно смажьте взбитым желтком.

Выпекайте в горячей духовке в течение 25–40 минут.

Печенье «Морское»

Ингредиенты

400 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 10 желтков, корица, ванилин.

Способ приготовления

В размягченное сливочное масло добавьте муку, сахар, ром, ванилин и корицу, замесите тесто и очень тщательно его разотрите.

Из готового теста налейте шариков, бубликов, крендельков, моряков и корабликов – в общем всего, что на ум придет, – и выпекайте при небольшой температуре, пока не испекутся.

«Мышкина забава»

Ингредиенты

200 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г сыра (любого, тертого), 1 яйцо, немного соли, варенья (любого).

Способ приготовления

Все продукты, кроме варенья, смешайте, вымесите тесто и поставьте его на холод минут на 30. Затем раскатайте до толщины $\frac{1}{2}$ см, разрежьте на полоски шириной 1 см, а те, в свою очередь, на палочки длиной 7–8 см. Смажьте палочки яйцом, посыпьте тертым сыром и выпекайте в духовке при средней температуре до светло-коричневого цвета.

А чтобы блюдо было сладким, его нужно подавать с вареньем, поливать вареньем, макать в варенье, заедать вареньем и т. д.

«Пряник для белочки»

Ингредиенты

500 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 г фруктового сиропа, 2 столовые ложки молока, 1 яйцо, 1 чайная ложка корицы, лимон, сода, соль.

Способ приготовления

Нагрейте сироп и масло, смешайте с сахаром, добавьте соль, корицу и протертую цедру лимона. Затем вместе с мукой и растворенной в яйце содой замесите тесто. Дайте ему постоять 2 дня.

Из готового теста скатайте жгуты, нарежьте их на кусочки и слепите шарики величиной с орех. Выпекайте при средней температуре 10–12 минут.

«Веселые денежки»

Ингредиенты

1 кг муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 150 г сахара, 500 г фруктового сиропа, 2 чайные ложки корицы,

1 чайная ложка гвоздики, 1 лимон, 1 столовая ложка соды, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Способ приготовления

Нагрейте сироп вместе с сахаром и маслом, добавьте измельченные пряности и муку, смешанную с пекарским порошком. Вымесите тесто и подержите его на холоде. Затем раскатайте до толщины 2–3 мм и маленькой рюмочкой вырежьте кружочки, острым ножом нанесите на них цифры. Выпекайте на среднем огне, пока кружочки не станут светло-коричневыми.

«Яблочко в узелке»

Ингредиенты

250 г муки, 1 яйцо, 2 чайные ложки растительного масла, $\frac{1}{3}$ л воды (теплой), 1 щепотка соли, 10 яблок (небольших, с хвостиками), 100 г мармелада, 2 столовые ложки сахара, 10 вишен, немного лимонного сока.

Способ приготовления

Размешайте муку с водой, добавьте яйцо, соль, растительное масло, вымесите и оставьте на полчаса. Затем раскатайте тесто почти до прозрачного состояния.

Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и сбрызните лимонным соком. Наполните их мармеладом, добавив по вишенке.

Из теста вырежьте квадраты, положите на середину каждого по яблоку и заверните, перевязав углы квадратов у хвостика ниткой.

Смажьте «узелки» яичным желтком, посыпьте сахаром и выпекайте при средней температуре 30–40 минут.

«Ватрушки для маленькой девочки»

Ингредиенты

3 стакана муки, 200 г сметаны, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, немного соли.

Для начинки: 400 г творога, 100 г сахара, 1 апельсин, 500 г клубники, $\frac{1}{2}$ л сливок.

Способ приготовления

Разотрите яйцо с подогретым маслом, добавьте сметану, сахар, соль и 2 стакана муки, перемешайте. Затем вымесите тесто с оставшимся стаканом муки и раскатайте в тонкий пласт.

Вырежьте кружочки и загните их края так, чтобы получилась «вазочка», смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в горячей духовке минут 15–20.

Чтобы приготовить начинку, размешайте до состояния крема творог, сахар, апельсиновый сок и цедру. Самые крупные ягоды клубники разрежьте пополам, остальные разомните вилкой и добавьте в крем. Взбейте сливки и вместе с половинками клубники осторожно смешайте с полученной массой.

Выложите крем в готовые «вазочки», посыпьте тертым шоколадом, украсьте листочками мяты.

Печенье на скорую руку

Вам неожиданно позвонили друзья и сообщили, что уже в пути?

Не пугайтесь – наши рецепты (каждый – не больше нескольких строк) помогут вам выйти из затруднительного положения.

Печенье «Незванный гость»

Ингредиенты

1 банка майонеза, 1 стакан крахмала, 200 г масла, 3 яйца, 1 чайная ложка соды, уксус, мука.

Способ приготовления

Смешайте майонез с подогретым маслом, добавьте соду, погашенную в уксусе, и взбитые с сахаром яйца. Добавьте крахмал и муку – так, чтобы тесто напоминало по консистенции густую сметану.

Выложите тесто порциями на смазанный противень чайной ложкой на достаточном расстоянии друг от друга и выпекайте в духовке 15–20 минут.

Печенье «Мечта балерины»

Ингредиенты

4 белка, 250 г сахара.

Способ приготовления

Взбейте яичные белки до образования густой пены, добавьте сахар и снова взбейте. Выложите тесто столовой ложкой на смазанный маслом противень и выпекайте в теплой духовке 10–15 минут.

Торт «Снежная королева»

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 200 г молотых ванильных сухарей, 1 яйцо, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Смешайте все продукты, уложите плотно в форму, смоченную водой, и поставьте на холод. Перед подачей на стол выньте из формы и облейте фруктовым сиропом.

Если в доме почти ничего нет

Для приготовления этих блюд вам не понадобится почти ничего, было бы желание. Или время, как в этом рецепте.

Печенье «Долгожданное»

Ингредиенты

250 г муки, 300 г сахара, 4 яйца, ванилин.

Способ приготовления

Тесто замесите и чайной ложкой выложите на противень, оставьте на 12 часов. Выпекайте не спеша при низкой температуре.

«Печенье в английском духе»

Ингредиенты

2 стакана геркулесовых хлопьев, 2 столовые ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 150 г сливочного масла (из них 75 г для обжаривания хлопьев), 3 яйца, ванилин или цедра лимона.

Способ приготовления

Масло разотрите с сахаром и яичными желтками, добавьте в полученную массу слегка обжаренные и охлажденные хлопья, взбитые белки, ванилин или цедру лимона.

Готовое тесто выложите чайной ложкой на смазанный маслом противень и выпекайте при средней температуре до светло-коричневого цвета.

Снимайте печенье острым ножом или лопаточкой, лучше горячими.

«Творожные простушки»

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кг творога, 200 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, немного сахара.

Способ приготовления

Смешайте творог, масло и муку, раскатайте тесто. Вырежьте кружочки, посыпьте сахаром, сложите вдвое, опять посыпьте, опять сложите и еще раз посыпьте, а затем запеките в духовке.

Торт «Бытовая импровизация»

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кг печенья, 1 л молока, 8 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки муки, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ бокала белого вина, 2 столовые ложки мармелада.

Способ приготовления

Разотрите 4 столовые ложки сахара с мукой и желтками, залейте кипящим молоком.

Подержите полученную смесь на медленном огне и, когда крем начнет густеть, добавьте вино. Положите в глубокую посуду наломанное мелкими кусочками печенье, залейте горячим кремом и поставьте на холод. Перед подачей к столу взбейте белки с оставшимся сахаром и мармеладом и покройте этим торт.

«Торт с огоньком»

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кг печенья, 1 л молока, 8 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка рома, 100 г грецких орехов или взбитых сливок, ванилин.

Способ приготовления

Нажгите в кастрюле 4 столовые ложки сахара и разведите его в небольшом количестве кипятка. Отдельно размешайте муку в стакане холодного молока, влейте оставшееся молоко.

Смешайте две полученные массы, добавьте оставшийся сахар, ром и ванилин. Держите на огне, пока крем не загустеет, затем добавьте в него кусочки печенья, слегка размешайте и поставьте на холод.

На следующий день посыпьте толчеными орехами или покройте взбитыми сливками.

Печенье «Кисломолочное»

Ингредиенты

2 стакана кефира, 2 столовые ложки растительного масла, 4 стакана муки, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Взбейте кефир с растительным маслом и сахаром, добавьте соду, погашенную уксусом, всыпьте муку и замесите тесто. Раскатайте тесто до толщины $\frac{1}{2}$ см, выложите на смазанный противень и выпекайте на большом огне. Готовый корж разрежьте на кусочки горячим.

Пирог «Без комплексов»

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, 1 стакан муки, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 яйца.

Способ приготовления

Смешайте сметану, масло и сахар, разбейте туда два яйца, добавьте муку и крупу – тесто готово. Выложите его в форму и выпекайте в духовке.

При средней температуре вам потребуется не больше получаса.

Готовый пирог выложите на блюдо, посыпьте сахарной пудрой и украсьте всем, что под руку попадется: вареньем, свежими ягодами и фруктами.

Торт «Непосредственный»

Ингредиенты

6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек толченых сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана грецких орехов, ванилин.

Для крема: 100 г воды, 120 г сахара, 4 желтка, 200 г сливочного масла, ванилин, немного лимонной цедры.

Для глазури: 1 белок, немного сахара, немного лимонного сока.

Способ приготовления

Добела разотрите желтки с сахаром и ванилью. Добавьте сначала сухари, а затем сбитые в пену белки, положите измельченные грецкие орехи. Смажьте маслом и посыпьте мукой форму; выпекайте на среднем огне в течение часа.

Чтобы приготовить крем, 3–4 минуты кипятите воду с сахаром, добавьте по вкусу ванилин и цедру. Накройте крышкой и оставьте постоять четверть часа.

Разотрите отдельно яичные желтки, постепенно вливая сироп.

Подержите полученную смесь на слабом огне, постоянно помешивая. Разомните подогретое сливочное масло и добавляйте в теплый крем маленькими кусочками, растирая до однородного состояния.

Чтобы приготовить глазурь, разотрите яичный белок с сахаром до получения однородной массы и добавьте несколько капель лимонного сока.

Готовый торт разрежьте на 3 слоя, переложите кремом, а сверху покройте глазурью.

Кого вы хотели удивить?

Хотите, чтобы гости недоумевали, что же это такое, как вы это приготовили и, главное, из чего? Пожалуйста!

«Чак-чак»

Ингредиенты

5 яиц, 1 чайная ложка сливок, $1\frac{3}{4}$ стакана муки, 1 стакан меда, 1 щепотка соды, фритюрный жир.

Способ приготовления

Тщательно перемешайте все продукты, за исключением меда. Раскатайте тесто в виде жгута толщиной 1–2 см. Нарежьте из него кусочки (чуть побольше лесного ореха) и варите их в кипящем жире до золотистого цвета. Налейте мед в кастрюлю и поддержите на огне до того состояния, когда остывшую каплю меда легко можно будет скатать. В готовый, чуть остывший мед всыпьте шарики из теста и хорошо перемешайте.

Придайте смеси форму шара, квадрата или горки; если хотите, добавьте толченые орехи. Когда мед окончательно остынет, «чак-чак» готов.

«Овощное печенье»

Ингредиенты

200 г картофеля (отварного), 3 яйца, 100 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, цедра лимона, сахарная пудра, соль.

Способ приготовления

Пропустите картофель через мясорубку, орехи измельчите и немного обжарьте, добавьте ко всему этому яйца и хорошо перемешайте. Подогретое масло взбейте с солью, сахаром и лимонной цедрой, добавьте в первоначальную смесь.

Полученную массу выложите на смазанный жиром или маслом противень и выпекайте при средней температуре в течение часа.

Остуженный корж разрежьте на кусочки и посыпьте сахарной пудрой.

Играйте на вкусовых контрастах!

Печенье к пиву и к чаю

Ингредиенты

200 г муки, 200 г брынзы, 200 г сливочного масла, джем (любой).

Способ приготовления

Во взбитое сливочное масло постепенно добавьте муку и измельченную брынзу.

Раскатайте готовое тесто до толщины $\frac{1}{2}$ см и вырежьте небольшие кружки. Соедините их с джемом попарно и выпекайте в духовке при средней температуре до румяного состояния.

«Пряные сладости»

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яйца, 100 г сахара, 250 г муки, 1 чайная ложка соды, 1 стакан фруктового сиропа, 1 стакан яблочного повидла, гвоздика, апельсиновая цедра (сухая, измельченная).

Для глазури: 100 г шоколада, 3 столовые ложки воды, 1 столовая ложка сливочного масла, 100 г сахарной пудры, немного черного перца.

Способ приготовления

В разогретый сироп добавьте измельченные пряности и охладите. Затем добавьте растертые с сахаром яйца, сметану, муку и соду – вымесите тесто. Выложите его в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке на среднем огне 25–30 минут.

Охлажденную лепешку разрежьте вдоль на две части, на нижнюю часть нанесите повидло и накройте верхней, разрежьте пирог на кусочки разной формы (квадратики, ромбы, брусочки и т. д.). Разломайте шоколад на кусочки и нагревайте, добавив горячей воды, пока он не растворится. Добавьте размягченное масло, сахарную пудру, черный перец и разотрите до получения однородной массы. Готовой глазурью покройте пирожные сверху и с боков.

«Фруктовая фантазия»

Ингредиенты

500 г яблок, 400 г груш (твердых), 800 г сахара, 2 стакана воды, 150 г миндаля, 150 г мармелада, 1 лимон, орехи (любые), шоколад.

Способ приготовления

Сварите очищенные яблоки и груши и нарежьте их ломтиками. Приготовьте густой сахарный сироп, добавьте в него фрукты, очищенный измельченный миндаль и лимонный сок, после чего прокипятите в течение нескольких минут и охладите. Добавьте нарезанный квадратиками твердый мармелад, перемешайте, выложите в глубокую вазу и оставьте на 2 дня, чтобы масса загустела. Перед подачей на стол украсьте верх блюда орехами, шоколадом и небольшой зеленой веточкой.

Если вы в вечернем платье

В этом случае ваш стол тоже должен быть изысканным и нарядным. Предлагаем вам несколько пикантных блюд, например для чаепития в компании ваших сослуживцев.

«Цитрусовые тортики»

Ингредиенты

1 бисквит (из 5 яиц) или готовая основа для торта, 4 желтка, 4 столовые ложки сахара, 4 апельсина, тертая цедра 2 апельсинов, 1 лимон, 1 стакан воды, 2 чайные ложки желатина, $\frac{1}{4}$ л сливок, цукаты, апельсиновые дольки.

Способ приготовления

Взбейте яичные желтки, добавьте воду, апельсиновый и лимонный сок и тертую апельсиновую цедру. Интенсивно помешивая, нагревайте крем на водяной бане, пока он не загустеет, затем охладите.

Подержите желатин в 4 столовых ложках воды 30 минут, разведите и влейте тонкой струйкой во взбитые сливки. $\frac{1}{4}$ сливок отложите в отдельную посуду, остальные добавьте в крем и перемешайте.

Бисквит разрежьте пополам и положите между половинками крем. Теперь разрежьте изделие на равные квадратики и нанесите крем также на боковые стороны.

Верх «тортиков» украсьте взбитыми сливками и апельсиновыми дольками, покройте нарезанными цукатами и кружками апельсинов.

Пирожное «Вечер вдвоем»

Ингредиенты

800 г муки, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 100 мл молока, 1 пачка порошка для печенья, 300 г сахара, 2 столовые ложки тертого шоколада, вишневое варенье.

Способ приготовления

Разотрите масло с яичными желтками 200 г сливочного масла и сахаром, постепенно добавьте молоко, смешайте муку с порошком для печенья и добавьте все это в первоначальную смесь.

Смазанный маслом противень разделите на две части картонной перегородкой. Разделите тесто пополам и в одну половину добавьте шоколад. Разлейте тесто по обе стороны перегородки и выпекайте в духовке на среднем огне.

Соедините темный и светлый коржи, склейте вареньем, разрежьте на кусочки, а сверху украсьте вишенками из варенья.

Пирожное «Очарование»

Ингредиенты

1 $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка, 2 столовые ложки сметаны, 100 г маргарина, немного соды, свекольный сок, морковный сок.

Для крема: 200 г сахара, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды, немного лимонной кислоты.

Способ приготовления

Смешайте все компоненты (муку добавьте в последнюю очередь) и замесите тесто. Скатайте шарики размером с небольшое яблоко и резким движением ударьте каждое о стол, чтобы получились полусферы. Выпекайте на сухом противне при небольшой температуре.

Для приготовления крема: из воды и сахара варите сироп, добавьте лимонную кислоту; постепенно влейте сироп в горячем виде во взбитые белки. Для получения розового цвета капните немножко свекольного сока.

Из готовых полусфер вырежьте серединку, наполните кремом и сложите половинки. Готовые «яблочки» обмакните одним бочком в свекольный сок, другим – в морковный и обваляйте в сахарной пудре.

Пирожное «Воспоминание»

Ингредиенты

100 г сахара, 100 г миндаля, 1 яйцо, 50 г коньяка, $\frac{1}{2}$ л сливок, 1 столовая ложка сахарной пудры, немного лимонного сока, немного свежих или консервированных ягод изюма, немного целых ядер лесных орехов, несколько плиточек шоколада.

Способ приготовления

Измельченный миндаль разотрите с сахаром, яичным белком, коньяком и лимонным соком, слепите круглые пирожные, сделайте в каждом небольшое углубление. Выложите их на противень, покрытый промасленной бумагой, и подсушите в духовке на самом маленьком огне.

Сливки охладите и быстро взбейте венчиком вместе с сахарной пудрой. Положите в каждое пирожное ягодку, изюминку, орех или кусочек шоколада (куда что – пусть каждый вспомнит о своем) и наполните углубления взбитыми сливками.

Масленица

Во все времена на Руси изделия из муки были символом мира, достатка и благополучия. Благоговейное отношение к хлебу передавалось из поколения в поколение и закрепилось в пословицах и поговорках: «Хлеб – всему голова», «Обед без хлеба – что лето без солнца», «Плох обед, коли хлеба нет», «Хлебушек ржаной – отец родной».

Приготовление хлеба и мучных блюд несет в себе огромную смысловую нагрузку: замешивая тесто, хозяйка передает ему свою энергию, тепло своих рук, свое доброе отношение к родным и близким. Недаром говорится, что готовить, находясь в дурном расположении духа, нельзя.

Ни один праздник на Руси не обходился без особой выпечки: к свадьбам пекли венчальные караваи, Пасху встречали куличами, провожали зиму и приветствовали весну масленичными блинами. Блины всегда были символом солнца и новой пробуждающейся жизни, и за долгие века своего существования русская кухня создала великое множество рецептов масленичных блинов из различных видов теста. К блинам на масленицу было принято подавать мясные и рыбные блюда, икру, сливочное масло, творог, запеченную птицу, мед и варенье – словом, всю наиболее вкусную пищу, которой

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.