

СОСТАВИТЕЛЬ
ВЛАДИМИР ЛИТВИНОВ

ТОРТЫ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

ЛЕГКО И БЫСТРО



Владимир Литвинов
Торты без выпечки.
Легко и быстро

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42006197
ISBN 9785449649430*

Аннотация

Испечь торт на праздник? Легко! Тем более что эти тортики и печь не надо. С половиной из них справится и ребёнок. Не верите – попробуйте!

Содержание

ТОРТ – 1	5
ТАНК	5
ТОРТ – 2	8
ЗА 15 МИНУТ	8
ТОРТ – 3	11
ИЗ ШОКОЛАДНОГО ПЕЧЕНЬЯ	11
ТОРТ – 4	15
ТОРТ 5	17
ТОРТ БАНАНОВЫЙ	17
ТОРТ 6	20
ТОРТ 7	22
ТОРТ 8	24
МЕДОВИК ПРОСТОЙ	24
ТОРТ 9	27
ЛИМОННЫЙ ТОРТ	27
ТОРТ 10	29
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	29
ТОРТ 11	31
ПРОСТОЙ И ВКУСНЫЙ	31
Конец ознакомительного фрагмента.	33

Торты без выпечки

Легко и быстро

Составитель Владимир Литвинов

ISBN 978-5-4496-4943-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Для начала хочу сразу сказать, что все рецепты и фотографии взяты из открытых источников в интернете и находятся в свободном доступе. **Я не автор – а составитель этой книги.** В конце книги я привёл список интернет-сайтов, откуда взяты эти фотографии и рецепты. По возможности я указывал и имена авторов рецептов (те, что были приведены в рецепте).

Любой из нижеприведённых тортиков, особенно на основе печенья, сначала желательно собрать всухую на столе, а потом уже собирать их на той тарелке, на которой будете подавать на стол торт. Дело в том, что печенье, даже слегка пропитанное молоком или кофе, довольно прочно фиксируется на тарелке.

Сами рецепты настолько просты, что их свободно делают дети. Во всяком случае, добрая половина вполне под силу восьмилетнему ребёнку. Несмотря на свою простоту вкус у них отличный. И если ваши гости не знают из чего сделан торт, то не догадаются, что в составе не выпечка, а печенье.

ТОРТ – 1

ТАНК

Готовится этот торт очень легко и быстро. Мои внуки (8 и 5 лет) легко с этими справляются. Правда, крем приготавливал я, а всё остальное девочки делали сами. Конечно, торт в виде танка девочке не подарить, а вот мужчине он вполне доставит удовольствие. Для девочки торт можно украсить съедобными цветами.



Ингредиенты:

Печенье – 800 грамм, 1 пачка круглого печенья для башни и колёс

Творог – 800 грамм

Сахар – 1 стакан

Масло сливочное – 200 грамм

Какао – 3 ст. ложки

Молоко – 1 стакан

Шоколад – 50 грамм (для украшения)

Приготовление:

Сначала смоделируйте торт на столе, чтобы знать точно, сколько печенья у вас уйдёт. Можете придумать свою форму танка.

Теперь займёмся кремом. Можно приготовить любой крем. А по рецепту берём творог, (лучше всего мягкий), смешиваем его с сахаром, маслом и взбиваем до густой однородной массы.

Часть крема отложить для украшения торта, а в оставшийся крем ввести какао и перемешать.

Теперь формируем наш торт, для этого разбираем послойно наш танк из печенья. Берём по одной печенинке, обмакиваем на 2—3 секунды в молоке и кладём на подготовленную тарелку или поднос. Выложив первый слой, наносим на него слой крема. Затем второй слой печенья, слой крема и так до конца. Обмазываем «корпус» нашего танка кремом

со всех сторон.

Точно так же формируем башню танка. В качестве ствола пушки можно использовать подходящее по форме печенье-трубочку. Обсыпать торт тёртым шоколадом и сделать надписи-при желании – оставшимся белым кремом. В принципе, вы можете использовать любой любимый вами крем. Я использовал сгущенное молоко и сливочное масло.

Единственное условие – торт должен простоять в холодильнике 3—4 часа, лучше всего ночь.

ТОРТ – 2

ЗА 15 МИНУТ

Торт получается нежным и ароматным, с привкусом кокоса. Делать его будем с творогом. Печенье лучше использовать песочное, оно лучше пропитывается и торт получается сочнее. Вместо вареной сгущёнки можно взять любой джем или варенье. Торт готовится в форме 25x12 см.



Ингредиенты:

Творог – 360 грамм

Сахар – 100 грамм

Ванильный сахар – 0,5 чайной ложки
Сливки – 100 миллилитров
Масло сливочное – 50 грамм
Желатин – 5 грамм
Вода – 3 столовых ложки
Кокосовая стружка – 80 грамм
Сливки – 100 миллилитров
Печенье – 100 грамм
Вареная сгущёнка – 100 грамм
Шоколад – 50 грамм
Сливочное масло для глазури – 25 грамм

Приготовление:

Подготавливаем желатин – кладём его в миску, заливаем водой, перемешиваем и оставляем на 10 минут.

В маленькую кастрюльку кладём кокосовую стружку, заливаем сливки, перемешиваем, ставим на маленький огонь и провариваем 5—6 минут. Процеживаем молоко, кокосовую стружку сохраняем. Молоко остужаем.

В другую миску кладём творог, сахар, ванильный сахар и вливаем сливки, в которых варилась стружка кокоса и взбиваем всё погружным блендером. Добавляем сливочное масло и снова взбиваем.

Берём форму, обтягиваем её полиэтиленовой плёнкой. На дно формы выкладываем слой печенья, промазываем вареной сгущёнкой, а сверху ещё один слой печенья.

Набухший желатин растапливаем в микроволновке и вливаем в творожную массу, перемешиваем блендером, всыпаем кокосовую стружку и снова взбиваем. На основу из печенья выкладываем подготовленную начинку, а сверху – слой печенья.

Делаем глазурь. Для этого ломаем шоколад в миску, добавляем сливочное масло и растапливаем всё вместе в микроволновке до получения однородной массы и выливаем её на верхний слой печенья. Помещаем в холодильник на 3—4 часа. Затем вынимаем из формы и аккуратно удаляем плёнку. Тортик готов.

ТОРТ – 3

ИЗ ШОКОЛАДНОГО ПЕЧЕНЬЯ

Этот тортик получается полосатым на разрезе. Для его изготовления нам форма не нужна. Можно попробовать сделать его и круглой формы.





Ингредиенты:





400 грамм шоколадного печенья
1 банка вареной сгущёнки
200 грамм сметаны
Какао порошок

Приготовление:

Сначала приготовим крем. Для этого смешаем блендером (миксером) вареную сгущёнку и сметану. Немного крема оставляем для украшения, добавив в него какао. Пару печенинок оставляем для украшения.

Далее берём тарелку, на которой будем подавать наш торт. Берём одну печенинку, смазываем её кремом, прижимаем к ней другую и помещаем их на тарелку (смотрите фото). Берём ещё печенье, смазываем с одной стороны кремом и при-

жимаем к двум, уже стоящим на тарелке (смотрите фото). Прodelываем эту операцию до тех пор, пока не закончится печенье. Не забывайте при этом формировать наш торт. Чтобы было легче, постройте предварительно тортик на столе отдельно, без крема.

Обмазываем торт со всех сторон кремом. Оставленный шоколадный крем поместите в кулинарный мешок, и украсьте им наш тортик. Если ещё не умеете делать такие цветочки, то просто сделайте полоску из крема. Середину тортика, сверху, посыпать крошками печенья и припудрить какао. Поместить тортик в холодильник на 3—4 часа, лучше на ночь.

ТОРТ – 4

Ингредиенты:



260 мл молока

250 мл сливок

3 столовые ложки сахара

2 столовые ложки кукурузного крахмала

1 яичный желток

1 пакетик ванильного сахара

500 грамм печенья

220 грамм сахарной пудры

50 грамм сливочного масла

3 столовые ложки какао

1 щепотка соли

Приготовление:

Сначала приготовим крем. Смешайте 125 мл молока и 125 мл сливок с крахмалом, желтком, сахаром и ванилином. Ещё столько же молока и сливок влейте в кастрюлю и доведите их до кипения. Горячую молочную смесь тонкой струйкой влейте в холодную, постоянно помешивая. Получившуюся массу поставьте на огонь. Когда смесь начнёт густеть, снимите с огня и остудите.

Возьмите форму, в данном случае стеклянную, и уложите на дно слой печенья. На него сверху – слой крема. Потом опять печенье и крем, и так пока не кончится печенье. При желании можно прослоить торт фруктами, например бананами.

Для приготовления глазури смешайте 6 ст. ложек молока, сахарную пудру, какао, сливочное масло и щепотку соли. Смесь взбейте миксером или венчиком. Полить глазурью торт и поставить его на 3—4 часа в холодильник.

ТОРТ 5

ТОРТ БАНАНОВЫЙ

Автор рецепта Зоя, сайт cookpad.com.



Ингредиенты:

400 грамм мелкого сладкого крекера, типа «рыбки»

1 кг сметаны, 20—30%

50—100 грамм сахара

3 крупных банана

Орехи, цукаты – по желанию
Зефир

Приготовление:

Сметану лучше брать негустую, в противном случае её необходимо развести молоком до густоты йогурта. В большую кастрюлю натереть на тёрке бананы, добавить туда сметану и сахар. Количество сахара зависит от того какой торт вы любите – если послаще, то добавьте 100 грамм. Взбить смесь миксером. Высыпать туда все крекеры и перемешать. Накрыть кастрюлю крышкой и оставить при комнатной температуре на 1,5 -2 часа. Минут через 30 – 40, когда половина сметаны впитается, можно добавить орехи и осторожно перемешать, но только один раз.

Должна получиться густая клейкая масса. Если нет – то оставьте набухать ещё немного. Теперь берём любую форму, выстилаем её пищевой плёнкой, выкладываем туда половину смеси и утрамбовываем. Каждую зефирину режем на половинки и выкладываем слой зефира, стараясь не оставлять пустот. Под воздействием сметаны зефир размякнет и превратится в нежный крем. Сверху выложить остаток крекерной массы и утрамбовать. Закрыть крышкой и поставить на ночь в холодильник.

Утром торт переворачиваем на блюдо и снимаем плёнку. Украшаем бананами и тёртым шоколадом. Торт получается

вкусным и довольно большим, а на разрезе выглядит так:

ТОРТ 6



Тортик чем-то напоминает птичье молоко благодаря молочной составляющей.

Ингредиенты:

500 грамм сухого молока или детской смеси

5 ст. ложек какао, можно больше

250 грамм размягчённого сливочного масла

1 стакан воды

6 ст. ложек сахара

4—5 стандартных пачек печенья к чаю

Приготовление:

Смешать молоко с какао, добавить масло и довести до однородной консистенции. Подогреть воду и растворить в ней сахар. Остудить и смешать с молоком и маслом, до получения однородной массы, без комочков. Масса должна быть мягкой и равномерной.

Взять форму, лучше прямоугольную, выстелить её полиэтиленовой плёнкой и выложить на дно слой печенья, лучше с небольшими промежутками, чтобы масса лучше скрепила торт. Торт делаем до тех пор. Пока не закончатся ингредиенты. Верхний слой должен быть из шоколадной массы. Поставить торт в холодильник до застывания, а потом сделать лазурь их вареной сгущёнки и сливок.

ТОРТ 7 ТВОРОЖНО – ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ



Ингредиенты даны примерно, всё зависит от того, какого размера торт вы хотите сделать.

Ингредиенты:

Печенье песочное

500 грамм творога

100 грамм сливочного масла

Яйцо

Сахар по вкусу
Ванильный сахар

глазурь

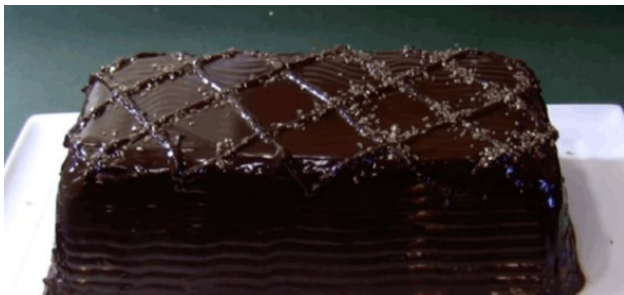
100 мл молока
1 плитка шоколада

Смешать все ингредиенты для начинки с помощью миксера. Теперь берём подходящее блюдо, достаточно плоское, немного смазать начинкой, на неё выложить слой печенья, смазать начинкой, опять слой печенья и так пока не кончатся компоненты или пока не надоест. Верхним слоем должен быть творог.

Сварить глазурь. Для этого в молоке растопить шоколад, полить торт и поставить на ночь в холодильник.

ТОРТ 8

МЕДОВИК ПРОСТОЙ



Этот торт по вкусу почти не отличается от классического рецепта, но готовить его проще и быстрее, да к тому же без выпечки.

Ингредиенты:

400 грамм медово крекера (можно заменить другим печеньем, но тогда его понадобится больше)

Для крема:

100 грамм размягчённого сливочного масла
2ст. ложки с горкой сметаны
500 грамм творога
150 грамм сахарной пудры
1 стандартный пакетик ванильного сахара

Для глазури:

100 грамм тёмного шоколада (какао от 60%)
1 ст. ложка молока
¼ стакана растительного масла без запаха

Приготовление:

Для приготовления крема масло сливочное нарезать на кусочки и отправить в сотейник. Взбивать его миксером до пышности. Кроме того, масло должно побелеть. Всыпать в сотейник с маслом сахарную пудру, творог, ванильный сахар и сметану. Взбить все миксером до однородного состояния. Крем готов.

Приготовить прямоугольную форму для сборки торта и застелить ее пищевой пленкой. Выложить в форму слой крекеров вплотную и обильно смазать кремом. Разровнять и накрыть следующим слоем крекеров. Таким образом формируем торт до тех пор, пока форма не заполнится полностью. Но последним слоем должен быть слой крекеров.

Накрыть торт пищевой плёнкой и оставить на столе для

пропитки, а затем в холодильник на два часа. Затем достать торт из холодильника, удалить плёнку и перевернуть его на тарелку и снять плёнку от формы.

Для приготовления глазури шоколад поломать на кусочки и отправить в сотейник. Влить туда же молоко и растительное масло. Поставить сотейник на паровую баню и при помешивании растворяем шоколад. При этом сотейник не должен касаться воды. Шоколад растворяется под воздействием пара.

Когда шоколад растопится, глазурь перемешать и охладить. Затем залить ей вкуснейший торт «Медовик» без выпечки. Часть глазури охладить в холодильнике, чтобы она загустела. Этой глазурью можно сделать сеточку. А сверху посыпать ее цветным сахаром или посыпкой.

ТОРТ 9

ЛИМОННЫЙ ТОРТ



Ингредиенты:

300 грамм печенья
1 банка сгущёнки с сахаром
250 мл жирных 30% сливок
2 лимона

Приготовление:

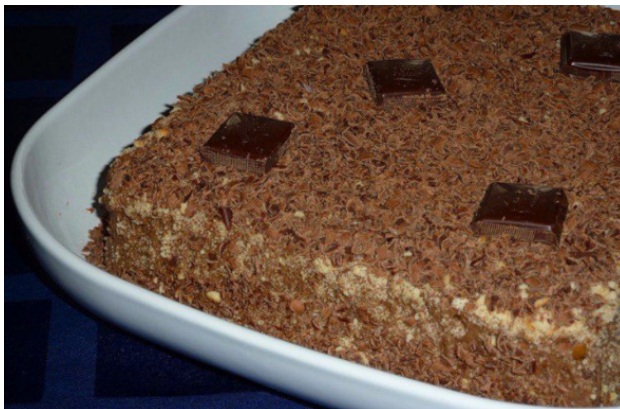
В ёмкости соединить сгущёнку, молоко и сок двух лимонов. Взбиваем всё вместе, сначала получится жидковатая масса, которая вскоре превратится в густой крем.

На слой печенья (8 штук) выложить 4 ст. ложки крема, распределяем его по печенью. Потом опять слой печенья, слой крема. Так до тех пор, пока не закончится крем.

Поставить на ночь в холодильник.

ТОРТ 10

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ



Ингредиенты:

Печенье «Юбилейное»

1 банка сгущёнки с какао

Кофе

Шоколад, лучше с кофейным ароматом («Капучино» или «Кофе с молоком»). В крайнем случае берите любой, какой любите

200 грамм чернослива без косточек

300 грамм шоколадного масла

Приготовление:

Сварить кофе, можно использовать и растворимый, остудить. Можно добавить туда ложку коньяка. Чернослив пропустить через мясорубку.

Для крема шоколадное масло взбить со сгущённым молоком с какао, добавить чернослив, перемешать.

Берём печенье, по одному окунаем в кофе и укладываем слоями в форму или на тарелку. Каждый слой печенья перемазываем кремом. Обсыпать крошкой от печенья, а сверху – тёртым шоколадом. Выдержать в холодильнике часа четыре.

ТОРТ 11

ПРОСТОЙ И ВКУСНЫЙ



Ингредиенты:

400 грамм любого печенья, подойдёт даже сладкий крекер. А с шоколадным печеньем торт будет выглядеть наряднее

150 грамм сливочного масла

100 грамм сахарного песка

400 грамм творога любой жирности

200 грамм сметаны, лучше брать густую, не менее 20% жирности

Приготовление:

Для начала готовим крем. В глубокую миску выложить мягкое сливочное масло комнатной температуры. Затем взбиваем его миксером, сначала на небольшой скорости, потом увеличиваем её. Как только масло побелеет, порциями добавляем сахар. Взбиваем до устойчивых пиков. В другую чашку выложить творог и добавить к нему сметану. Взбить миксером до однородной массы. Теперь порциями выкладываем творожную массу в миску с маслом и взбиваем до устойчивых пиков. Если миску с готовым кремом перевернуть, крем не должен выпадать.

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.