Тортов много не бывает. Рецепты бисквитных, песочных тортов, бисквитов, кремов

Т. Лозовая

Т. В. Лозовая

Тортов много не бывает. Рецепты бисквитных, песочных тортов, бисквитов, кремов

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48882845
SelfPub; 2024

Аннотация

Рецепты из домашнего архива, с учетом доступности основных продуктов и при минимально затраченном времени. Всем хозяюшкам на заметку.

Содержание

КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ 4
Торт «Поленница» 4
Торт «Шоколадный» 8
Торт «Сметанный» 11
Торт «Посёлок Ключевой» 15
«Рубленный торт» 18
Торт «Медовый» 21
Торт «Жанна» 23
Конец ознакомительного фрагмента. 26

Т. Лозовая
Тортов много не бывает. Рецепты бисквитных, песочных тортов, бисквитов, кремов

КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ

Торт «Поленница»

Ингредиенты теста:
2 яйца
1 стакан сахарного песку
1 стакан сметаны
1 столовая ложка растопленного сливочного масла
1 столовая ложка мёда
1 стакан орехов
1 стакан изюма
1 пачка разрыхлителя

Ингредиенты крема:
5 стаканов сметаны
1,5 стакана сахарного песку

Приготовление: сахарный песок и яйца взбить в белую

пену, добавить сметану и перемешать в однородную массу. Добавить сливочное масло, орехи, изюм, мёд, разрыхлитель. Затем всё перемешать, добавить муку и быстро замесить тесто. Замешиваем песочное тесто не слишком густое, чтобы была возможность формировать палочки толщиной 1,5 см. и длиной 12-13 см. Выложить палочки на противень, на пергаментную бумагу для выпечки. Выпекать до золотистого цвета при температуре 200-220 25-30 минут. Палочки хорошо поднимаются и увеличиваются в размерах. Затем каждую палочку окунуть в чашу с кремом и выложить на тарелку по 4 штуки в виде поленницы, перпендикулярно к предыдущему ряду. Всего 4-5 рядов. Можно выложить палочки в ряд в глубокую тару и залить кремом, потом выложить следующий ряд и тоже залить кремом.

Торт «Шоколадный»

Ингредиенты теста:
0,5 стакана сахарного песку
4 яичных желтка
180 грамм растопленного сливочного масла
2 столовые ложки какао
1 пачка разрыхлителя
2-2,5 стакана муки

Ингредиенты крема:
1 банка сгущённого молока
180 грамм размягченного сливочного масла
2 столовые ложки какао

Ингредиенты начинки:
4 яичных белка взбить в густую пену

0,5 стакана сахарного песку
150 грамм грецкого ореха, мелко порезанного

Приготовление: желтки растереть с сахаром до белой пены. Добавить размягченное сливочное масло и какао. Перемешать и добавить муку. Замесить тесто. Тесто должно быть мягким. Разделить тесто на три части и раскатать коржи в 0,5 см толщиной. Выпекать при температуре 200-220 в заранее разогретой духовке. Остывшие два коржа смазать начинкой, а третий корж верх и боковые стороны торта покрыть слоем шоколадного крема.

Торт «Сметанный»

Ингредиенты бисквита:
6 яиц
1 стакан сахарного песку
1 стакан сметаны
2 стакана муки
1пачка разрыхлителя

Ингредиенты крема:
2 стакана. сметаны
1 стакан сахарного песку

Приготовление теста: сахарный песок и яичные желтки взбить в белую пену, добавить сметану и перемешать в однородную массу. В отдельную кастрюлю налить белки, взбить их венчиком до белой пышной пены, переложить в подготовленную массу, перемешать. Добавить муку, разрыхлитель и быстро замесить тесто. Готовое тесто налить в формы и выпекать при температуре 200-220 35-50 минут.

Выпекание бисквита: форму, перед тем как налить тесто, смазывают маслом и слегка обсыпают мукой или выстилают бумагу. Духовой шкаф нагревают до температуры 200-220до взбивания теста. Готовность выпеченного бисквита можно

определить по цвету верхней корочки (она должна зарумяниться) и по упругости (если после надавливания пальцем на бисквите останется ямочка, значит он ещё не готов). Готовность крупного бисквита определяется ещё деревянной палочкой. Если палочка, воткнутая в бисквит и сейчас же извлеченная из него, окажется сухой, то бисквит готов. Выпеченный бисквит охлаждают и потом вынимают из формы. Отделив бисквит от стенок формы, перевертывают форму вверх дном, несколько приподнимают и бисквит выходит из формы.

Формирование бисквитов в торт: зачистить ножом или теркой обгорелые и неровные места бисквита после охлаждения. Если бисквит неровный, острым ножом срезать бугры, выровняв поверхность. Разрезать бисквит острым ножом на два или три ровных пласта. Нижний пласт бисквита выло-

жить на плоскую посуду и нанести с помощью ложки или лопаточки равномерный слой приготовленного крема (2-3 мм). На крем наложить второй бисквитный пласт. Руками или дощечкой слегка прижать верхний пласт и также нанести слой крема, наложить на него третий пласт, прижать сверху, покрыть слоем крема верх и боковые стороны торта. После чего, торт можно украшать.

Торт «Посёлок Ключевой»

Ингредиенты бисквита:
2 яйца
1 банка сгущенного молока
1 пачка ванилина
1-1,5 стакана муки
1 пачка разрыхлителя

Ингредиенты крема:
1 банка сгущенного молока
1 банка вареного сгущенного молока
1 пачка сливочного масла, 1 пачка ванилина

Приготовление: смешать все ингредиенты. Вылить готовое тесто в подготовленную форму (см. рецепт Торт «Сме-

танный») и выпекать при температуре 200-220, в заранее разогретой духовке. Формировать бисквиты в торт (см. рецепт Торт «Сметанный»).

«Рубленный торт»

Ингредиенты теста:
1 пачка сливочного масла (маргарина)
1 стакан муки
0,5 стакана сметаны

Ингредиенты крема:
1 банка сгущенного молока
1 пачка сливочного масла
1 стакан сметаны

Приготовление теста: соединить сливочное масло (маргарин) с мукой и порубить ножом до мелкой крошки. В полученную крошку добавить сметану и опять рубить ножом до мелкой крошки. Затем руками объединить тесто в шар, разделить на 5-6 ровных частей и положить в морозилку на 30 минут.

Выпекание коржей: достать тесто из морозилки по частям и раскатать в плоские одинаковые коржи. Перед тем, как отправить корж в духовой шкаф, проткнуть его вил-

кой в нескольких местах. Выпекать при температуре 200-220 10-20 минут в заранее разогретой духовке. Каждый корж смазать кремом.

Торт «Медовый»

Ингредиенты теста:
2 яйца
1 стакан сахарного песку
2 столовые ложки мёда
100 грамм маргарина
3 стакана муки

Ингредиенты крема:

1 банка сгущенного молока

2 стакана сметаны

Приготовление бисквита: яйца взбить с сахаром до белой пены. Добавить размягченный маргарин и мёд и перемешать. Добавить муку. Замесить тесто. Тесто должно быть мягким. Разделить тесто на несколько частей. Раскатать коржи в 0,5см толщиной и выпекать при температуре 200-220 заранее разогретой духовке. Остывшие коржи и боковые стороны торта смазать кремом.

Торт «Жанна»

Ингредиенты теста:
4 яйца
3 стакана сахарного песку
150 грамм размягченного маргарина
3 столовых ложки какао
500 мл. кефира
1 пачка разрыхлителя

Ингредиенты крема:
1 стакан сливок 20% или 35% жирности
2 столовые ложки сахарной пудры
4 столовых ложки свежей сметаны 30%
5 грамм ванильного сахара

Ингредиенты глазури:
4 столовые ложки сахарного песку

2 столовые ложки молока
3 чайные ложки какао
50 грамм сливочного масла

Приготовление крема: налить в кастрюлю охлажденные сливки и сметану, поставить в холодную воду и взбить содержимое миксером до образования густой пышной пены; не прекращая взбивания, добавить просеянную смесь сахарной пудры с ванильным сахаром и перемешать.

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.