

Илья Мельников

Торты



Илья Валерьевич Мельников

Торты

Серия «Кулинария»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184243

Аннотация

Приготовление торта – искусство или наука? Не вступая в полемику со сторонниками той и другой точки зрения, книга поможет молодой хозяйке не только приготовить практически любой торт, но сделать это с удовольствием и на радость всем домашним. Купить в магазине кулинарии готовый торт или посоперничать на своей кухне с профессионалами? Книга научит молодую хозяйку, как выйти победительницей в этом соперничестве. Многочисленные рецепты, приведенные в книге, отличаются простотой и дают простор фантазии в украшении тортов, приготовленных по самым разным поводам и к самым разным семейным праздникам.

Содержание

Торт «Наполеон»	4
Королевский торт	5
Лимонный торт	6
Именинный торт	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Илья Мельников

Торты

Торт «Наполеон»

Продукты для теста: 7 стаканов муки, 600 г маргарина, 8 белков, 1 стакан сметаны, 4 чайные ложки уксуса, 2 чайные ложки соли.

Для крема: 4 стакана сахара, 400 г масла, 8 желтков, 2 стакана молока, 4 столовые ложки муки.

Для приготовления торта нужно растереть размягченный маргарин с 4 стаканами муки, влить сметану, уксус, соль, замесить тесто, разделить его на 12 частей и, накрыв салфеткой, поставить на холод на 30 минут. Через 30 минут выпекать до светло-золотистого цвета. Остывшие коржи смазать кремом, укладывая один на другой. Покрыть торт кремом со всех сторон.

Приготовление крема.

Для приготовления крема необходимо растереть желтки с сахаром, влить молоко, добавить муку. Полученную смесь поставить на огонь и слегка разогреть. Затем добавить сливочное масло и довести до кипения. Полученный крем остудить.

Королевский торт

Продукты для теста: 6 желтков, 1 стакан растолченного сахара, 200 г размягченного масла или маргарина, 2 стакана муки, половина чайной ложки пищевой соды, погашенной уксусом.

Для крема: 6 охлажденных белков, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан любого варенья.

Для того, чтобы приготовить торт, нужно желтки растереть с сахаром добела и, не переставая растирать, постепенно добавить размягченное масло, ввести соду, всыпать муку и замесить, но не мять, тесто. Разделить тесто на равные кусочки для 5 небольших коржей и испечь на сковороде, выстланной промасленной бумагой.

Приготовление крема.

Охлажденные белки взбить с сахарной пудрой в пенообразную массу с добавлением варенья. Готовые коржи смазать кремом, посыпать сверху крошкой, которая приготавливается при измельчении обрезков коржей.

Лимонный торт

Продукты для теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, щепотка соли, 1 чайная ложка пищевой соды, 2 столовые ложки воды.

Для начинки: 2 столовые ложки крахмала, 3 столовые ложки сахарной пудры, 4 яйца, сок трех лимонов, цедра с 2 лимонов.

Для приготовления торта нужно быстро смешать все компоненты для теста и поставить в холодное место на час. Полученное песочное тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на форму, приподняв края теста. Запечь в духовке 20 минут, пока лепешка не станет светло-коричневой. Желтки и сахар взбить на паровой бане (кастрюлю вставить в большую кастрюлю, где налита кипящая вода), добавить сок лимона, цедру, а также крахмал и продолжать взбивать до тех пор, пока не получится густой крем. Крем покрыть лепешку из теста. Белки взбить с сахарной пудрой и этой смесью намазать поверхность лимонного торта. Затем торт поставить в разогретую духовку на 10 минут.

Именинный торт

Продукты для теста: 300 г муки, 2 столовые ложки меда, 100 г очищенных орехов, 2 яйца, 160 г сахара, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка пищевой 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.