

GET
WELL
SOON

Рождество

Праздничные ТОРТЫ и пирожные

Новый год

Свадьба

8 Марта

День рождения



Коллектив авторов Праздничные торты и пирожные

Текст предоставлен правообладателем.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=302412

Праздничные торты и пирожные: РИПОЛ классик; Москва; 2007

ISBN 978-5-7905-4899-4

Аннотация

И какой же настоящий праздничный стол обходится без тортов и пирожных?! С этой книгой вам не нужно будет ломать голову над тем, чем побаловать домашних и дорогих гостей в праздничный вечер. Она расскажет вам о том, как, используя минимум самых обыкновенных продуктов, создать великолепный кондитерский шедевр. Вы найдете в ней несколько сот оригинальных рецептов для любого праздника и на любой случай жизни. Ореховые, медовые, шоколадные, кофейные, фруктовые, желированные торты, заварные и бисквитные пирожные – вот лишь малый перечень тех кулинарных чудес, которыми вы сможете порадовать своих близких благодаря представленной богатейшей коллекции рецептов.

Содержание

Торты: рецепты от шеф-повара	5
Торт «Королевский»	5
Торт «Английский»	7
Торт-рулет «Шоколадный»	8
Торт-рулет «Ореховый»	10
Торт «Дрезденский»	11
Торт «Маргарита»	12
Торт «Варшава»	14
Торт «Лимонный»	16
Торт «Неаполитанский»	17
Торт «Рафаэлло»	18
Торт «Корейский»	19
Торт «Марина»	20
Пирожные «Фигурные»	21
Пирожные «Людмила»	22
Торт «Наташа»	23
Торт «Баловень»	24
Пирожные «Ростовские»	25
Торт «Малютка»	26
Торт «Евгения»	27
Торт «Коварство и любовь»	28
Торт «Наслаждение»	29
Торт «Воспоминание»	31

Торт «Лаура»	32
Торт «Вечер»	33
Конец ознакомительного фрагмента.	34

Праздничные торты и пирожные

Торты: рецепты от шеф-повара

Торт «Королевский»

Требуется. Для теста: 400 г сливочного масла, 18 яиц, 400 г сахара, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка измельченного мускатного ореха, 70 г крахмала, 70 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла.

Для начинки: 500 г измельченного сладкого миндаля, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 7 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для глазури: 100 г сахара, сок 1 лимона, 1 столовая ложка белого вина.

Для украшения: 100 г тертого шоколада, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром. Яичные белки взбить с помощью миксера.

Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками и взбить с помощью миксера, добавить лимонную цедру, белки, мускатный орех, размешать, добавить смесь муки и крахмала и снова взбить с помощью миксера.

Выложить тесто в смазанную оливковым маслом форму, поставить в умеренно разогретую духовку на 25 минут, затем остудить, разрезать по горизонтали на два коржа.

Для приготовления начинки миндаль смешать с сахарной пудрой и яичными белками, поставить на водяную баню и, помешивая, довести до кипения.

Выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в разогретую до 120°C духовку на 10 минут. Начинку остудить, добавить ром, выложить на корж, сверху положить другой корж.

Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать и вылить на верхний корж.

Готовый торт украсить тертым шоколадом и орехами.

Торт «Английский»

Требуется. 120 г сливочного масла, 100 г сахара, 180 г картофельной муки, 1 столовая ложка пшеничной муки, 3 яйца, 3 столовые ложки измельченного сладкого миндаля, 3 столовые ложки засахаренной вишни без косточек, 2 столовые ложки изюма без косточек, 2 столовые ложки измельченных цукатов, 2 столовые ложки рома, $\frac{1}{2}$ чайной ложки измельченной цедры лимона, $\frac{1}{2}$ чайной ложки ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина, $\frac{1}{2}$ чайной ложки пищевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления. Изюм замочить на 2 часа в теплой воде, затем промыть и обдать кипятком. Вишню измельчить.

Картофельную муку смешать с пшеничной, добавить соль и соду. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом, добавить ванильный сахар, цедру лимона, взбить с помощью миксера, ввести муку, яйца, снова взбить. Положить в тесто изюм, цукаты, миндаль и вишню, перемешать, влить ром.

Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 40 минут.

Торт-рулет «Шоколадный»

Требуется. 170 г тертого молочного шоколада, 5 яичных белков, 3 яичных желтка, 3 столовые ложки готового черного кофе, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка коньяка, 1½ стакана 30%-ных сливок, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления. Шоколад смешать с кофе, нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5 минут, затем остудить.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой. Белки взбить с помощью миксера. Желтки положить в шоколадно-кофейную смесь и, взбивая, добавить небольшими порциями белки и коньяк.

Приготовленную смесь вылить в смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 170°C духовку на 15 минут, затем накрыть влажной салфеткой и поставить в прохладное место на 1 час.

На столе расстелить лист пергаменты размером немного больше, чем испеченный корж, и посыпать его через ситечко порошком какао. Осторожно перевернуть противень с коржом на этот лист.

Сливки взбить миксером с ванильным сахаром и смазать поверхность коржа. Свернуть корж рулетом, положить в про-

хладное место на 1 час, перед подачей на стол нарезать порционными кусками.

Торт-рулет «Ореховый»

***Требуется.** 3 яичных белка, 2 яичных желтка, 100 г сахара, 1 чайная ложка пищевой соды, 2 стакана 30%-ных сливок, 1½ стакана измельченных ядер грецких орехов, 1 чайная ложка ванильного сахара, 2 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка сливочного масла.*

Способ приготовления. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить орехи, соду, ванильный сахар, белки и перемешать.

Смесь выложить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 180°C духовку на 15 минут.

Готовый корж накрыть влажной салфеткой и поставить в прохладное место на 1 час.

На столе расстелить лист пергаментя размером немного больше, чем корж, посыпать его сахарной пудрой. Осторожно перевернуть противень с коржом на этот лист.

Сливки смешать с коньяком и взбить с помощью миксера. Смазать поверхность коржа сливками и свернуть рулетом.

Торт поставить в прохладное место на 1 час, перед подачей на стол нарезать порционными кусками.

Торт «Дрезденский»

Требуется. Для теста: 250 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка маргарина, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 яйца, 500 мл молока, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка измельченного горького миндаля, соль на кончике ножа.

Для посыпки: 2 столовые ложки кокосовой стружки, 3 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку высыпать горкой в миску, добавить яйцо, масло, соль, дрожжи. Замесить тесто и положить его в прохладное место на 30 минут. Затем раскатать, выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10—15 минут.

Для приготовления начинки масло смешать с сахаром, добавить яйца, муку, соль, лимонный сок, цедру, ром, миндаль и теплое молоко. Взбить смесь с помощью миксера, выложить на испеченный корж и поставить в разогретую до 120°C духовку на 30 минут.

Готовый торт остудить, посыпать кокосовой стружкой и тертым шоколадом.

Торт «Маргарита»

***Требуется.** Для теста: 8 яиц, 4 яичных желтка, 3 стакана сахара, 2½ стакана картофельной муки, 200 г очищенных и измельченных фисташек, 1 стакан измельченного сладкого миндаля, 2 чайные ложки маргарина.*

Для глазури: 100 г тертого молочного шоколада, 3 столовые ложки сахара.

Для украшения: 2 банана, 2 апельсина.

Способ приготовления. Для приготовления глазури шоколад смешать с сахаром, добавить 4 столовые ложки воды и варить, помешивая, на водяной бане до загустения смеси.

Для приготовления теста желтки и яйца растереть с сахаром, добавить картофельную муку, размешать, положить фисташки и миндаль.

Тесто разделить на 2 равные части. Одну часть теста выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30—40 минут.

Готовый корж остудить. В смазанную маргарином форму выложить оставшееся тесто и выпекать также в умеренно разогретой духовке в течение 30—40 минут.

Готовый корж остудить.

Корж выложить на блюдо, смазать половиной приготовленной глазури, накрыть вторым коржом. Сверху выложить

оставшуюся глазурь.

Апельсины и бананы вымыть, очистить. Апельсины нарезать кружочками, бананы – ломтиками.

Торт поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить ломтиками бананов, кружочками апельсинов.

Торт «Варшава»

Требуется. Для теста: 200 г растопленного сливочного масла, 18 яиц, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотой корицы, 100 г картофельной муки, 100 г пшеничной муки, 100 г ягодного желе, $1\frac{1}{2}$ стакана взбитых сливок.

Для глазури: сок из 1 лимона, 1 стакан сахарной пудры.

Для украшения: 200 г клубники, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления глазури сахарную пудру растворить в 2—3 столовых ложках воды, влить лимонный сок и варить до загустения на слабом огне.

Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить сливочное масло и перемешать. Положить миндаль, цедру, корицу, смесь картофельной и пшеничной муки, белки. Взбить тесто с помощью миксера.

Тесто разделить на 5—7 одинаковых частей и испечь коржи. Коржи остудить, промазать взбитыми сливками и желе, соединить. Клубнику вымыть. Верхний корж смазать глазурью, украсить ягодами клубники и посыпать сахарной пудрой.

Торт оставить на 2—3 часа, затем поставить на 1 час в прохладное место.

Торт «Лимонный»

***Требуется.** 6 лимонов, 18 яиц, 250 г мармелада, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 стакана сахара.*

Для украшения: 100 г сливок, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления. Яйца взбить. Мармелад растопить на водяной бане. Сливки взбить с сахарной пудрой.

Лимоны вымыть, очистить, положить в эмалированную кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить на слабом огне до размягчения, затем остудить. Лимоны разрезать, вынуть семечки и пропустить мякоть через мясорубку. Добавить сахар и взбитые яйца. Смесь взбить, разделить на 4—6 равных частей. Коржи выложить в смазанные сливочным маслом формы и каждый выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 минут.

Коржи смазать растопленным мармеладом, соединить, сверху выложить взбитые сливки. Торт поставить в прохладное место на 1 час.

Торт «Неаполитанский»

Требуется. Для теста: 150 г пшеничной муки, 100 сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 25 г прессованных свежих дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка маргарина.

Для начинки: 2½ столовой ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка изюма без косточек, 1 чайная ложка измельченных ядер грецких орехов, ½ чайной ложки нарезанных цукатов.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо. Дрожжи растереть с сахаром, положить в тесто.

Для приготовления начинки в растопленное масло положить сахарную пудру, изюм, орехи, цукаты и ванильный сахар, перемешать.

Тесто раскатать, выложить в смазанную маргарином форму. Положить начинку, слегка завернуть края теста.

Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 25—30 минут.

Торт «Рафаэлло»

Требуется. Для теста: 2 стакана измельченных ядер грецких орехов, 18 яичных желтков, 20 яичных белков, 2 стакана сахара, 1 стакан пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для прослойки: 100 г поджаренного и измельченного сладкого миндаля, 100 г поджаренных и измельченных ядер грецких орехов, 100 г сахара, 4 яичных желтка, 1 яичный белок.

Для украшения: 1 стакан взбитых сливок, 1 столовая ложка тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста орехи растереть с 2 яичными белками. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить в ореховую массу, положить оставшиеся взбитые белки, перемешать. Добавить муку, разделить тесто на 2 равные части. Раскатать коржи, выложить их в смазанные сливочным маслом формы и выпекать в умеренно разогретой духовке каждый в течение 20—30 минут. Готовые коржи остудить.

Для приготовления прослойки смешать грецкие орехи и миндаль, добавить сахар, желтки и взбитый белок. Нагреть, помешивая, на водяной бане до загустения, затем остудить.

Коржи смазать приготовленной смесью и соединить. Торт украсить взбитыми сливками, посыпать тертым шоколадом.

Торт «Корейский»

Требуется. Для теста: 400 г сливочного масла, 8 яиц, 5 сырых яичных желтков, 1 стакан поджаренного измельченного сладкого миндаля, 2 стакана сахара, 10 желтков сваренных вкрутую яиц, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 стакан пшеничной муки.

Для прослойки: 1½ стакана сметаны, 100 г сахара, 8 яичных желтков, ½ чайной ложки молотой корицы, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления. Для приготовления теста размягченное сливочное масло растереть с сырыми желтками, добавить взбитые яйца. Желтки сваренных вкрутую яиц протереть через сито, соединить с миндалем и добавить в яично-масляную смесь. Положить муку, сахар, корицу, цедру и замесить тесто. Разделить его на 5 равных частей и испечь коржи.

Для приготовления прослойки сметану взбить. Желтки растереть с сахаром, добавить корицу, цедру, сметану, влить лимонный сок и взбить с помощью миксера.

Коржи остудить, смазать прослойкой, соединить. Торт украсить кокосовой стружкой.

Торт «Марина»

Требуется. Для теста: 100 г сахара, 2 стакана пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 стакан молока, 1 чайная ложка ванильного сахара, 4 яичных белка, 2 чайные ложки маргарина.

Для глазури: 100 г сахара, 100 г малинового сиропа.

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить 100 г муки, 2 столовые ложки молока, размешать. Затем, помешивая, положить оставшуюся муку и влить оставшееся молоко, добавить разрыхлитель, ванильный сахар и взбитые яичные белки. Замесить тесто, раскатать и выложить в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 180°C духовке в течение 35 минут.

Для приготовления глазури сахар залить ½ стакана воды, размешать, добавить сироп и варить, помешивая, на слабом огне до загустения.

Торт покрыть глазурью, посыпать кокосовой стружкой.

Пирожные «Фигурные»

***Требуется.** Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, ½ чайной ложки корицы, 2 чайные ложки маргарина.*

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления. Смешайте муку и сахар, добавьте размягченное сливочное масло, 3 яйца, ванильный сахар и корицу. Замесите тесто и положите в прохладное место на 30 минут.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см и фигурной выемкой вырежьте фигурки, смажьте их взбитым яйцом, посыпьте кокосовой стружкой, выложите на смазанный маргарином противень и выпекайте в разогретой до 240°С духовке в течение 10 минут.

Пирожные «Людмила»

Требуется. Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г меда, 1 яйцо, ½ чайной ложки молотой корицы, 20 г маргарина.

Для начинки: 250 г абрикосов, 50 г кокосовой стружки, 200 г клубники, ½ чайной ложки молотой корицы.

Для глазури: 200 г сливок, 50 г сахара, 3 яйца.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку смешайте с размягченным сливочным маслом, добавьте мед, взбитое яйцо и корицу. Замесите тесто и положите в прохладное место на 40 минут.

Маленькие формочки для выпечки выстелите пергаментной бумагой и смажьте маргарином.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5 см и разложите по формочкам.

Для приготовления глазури сливки, яйца и сахар взбейте с помощью миксера.

Для приготовления начинки абрикосы вымойте, удалите косточки, нарежьте тонкими ломтиками. Клубнику вымойте и разрежьте на половинки.

Абрикосы и клубнику смешайте с кокосовой стружкой и корицей и разложите по формочкам. Пирожные залейте глазурью. Формочки поставьте в разогретую до 200°С духовку на 20 минут.

Торт «Наташа»

Требуется. Для теста: 400 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 10 яиц, 2 столовые ложки коньяка, 4 стакана пшеничной муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка измельченной шелухи мускатного ореха, 1 чайная ложка маргарина, соль на кончике ножа.

Для украшения: 1 стакан 30%-ных сливок, 100 г сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления. В размягченное сливочное масло положить сахар, яйца и взбить с помощью миксера.

Добавить смесь соли, разрыхлителя, коньяка, шелухи мускатного ореха и муки и тщательно перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 180°C духовке в течение 1,5 часа.

Сливки взбить с сахаром с помощью миксера.

Торт остудить, украсить взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Торт «Баловень»

Требуется. 600 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 яйца, 50 г меда, $\frac{1}{4}$ чайной ложки корицы, ванилин на кончике ножа, 2 столовые ложки карамельной посыпки.

Способ приготовления. Муку смешать с 200 г размягченного сливочного масла, яйцами, сахаром, ванилином и корицей, замесить тесто, положить в прохладное место на 30 минут.

Затем разделить его на 4 равные части и раскатать их пластами толщиной 0,5 см.

Каждый корж выпекать в разогретой до 240°C духовке в течение 8—10 минут.

Мед смешать с оставшимся маслом, растопить, помешивая, на водяной бане, остудить.

Коржи смазать масляно-медовой смесью, соединить. Торт украсить карамельной посыпкой.

Пирожные «Ростовские»

***Требуется.** 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки сахарной пудры, ванилин на кончике ножа.*

Способ приготовления. Муку высыпьте горкой в миску, сделайте углубление, добавьте взбитые с сахаром яйца, перемешайте, положите размягченное сливочное масло и ванилин. Тесто пропустите через мясорубку, нарежьте небольшими порциями и выложите на смазанный маргарином противень.

Пирожные выпекайте в разогретой до 230°C духовке в течение 20 минут. Готовые пирожные остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Торт «Малютка»

Требуется. 1½ стакана детской смеси «Малютка», 1½ стакана пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 220 г вареного сгущенного молока, 200 г светлого изюма без косточек, 100 г чернослива без косточек, 2 чайные ложки маргарина, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления. Чернослив и изюм замочить в теплой воде на 1 час, затем обдать кипятком.

Муку и детскую смесь смешать, добавить размягченное сливочное масло, замесить тесто и разделить его на 2 равные части. Одну часть выложить в смазанную маргарином форму.

Сверху положить сгущенное молоко, смешанное с изюмом и черносливом.

Оставшееся тесто пропустить через мясорубку и выложить поверх начинки.

Торт выпекать в разогретой до 230°C духовке в течение 15—20 минут.

Готовый торт остудить и посыпать кокосовой стружкой.

Торт «Евгения»

Требуется. Для теста: 400 г муки, 250 г сливочного маргарина, 150 г сахара, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ чайной ложки пищевой соды, ванилин на кончике ножа.

Для крема: 250 г сахара, 2 яичных белка.

Для посыпки: 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка маргарина, 1 яичный белок, пищевая сода на кончике ножа.

Для украшения: 1 столовая ложка тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста маргарин растопить, добавить сахар, перемешать, остудить, положить соду, ванилин и яйцо. Тщательно перемешать, затем всыпать муку, замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм и вырезать 4 круглых коржа.

Коржи выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 10 минут.

Для приготовления крема сахар размешать в $\frac{1}{3}$ стакана воды, варить на слабом огне до загустения, затем остудить. Белки взбить и соединить с сиропом. Коржи смазать кремом и соединить.

Для приготовления посыпки муку смешать с сахаром, растереть с маргарином и яичным белком, добавить соду и перемешать.

Готовый торт украсить посыпкой и тертым шоколадом.

Торт «Коварство и любовь»

Требуется. Для теста: 700 г муки, 5 яиц, 500 г сахара, 250 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чайная ложка лимонного сока, 50 г порошка какао, 2 чайные ложки маргарина.

Для глазури: 50 г сливочного масла, 50 г порошка какао, 50 мл молока, 120 г сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста смешать сахар, яйца, сметану, соду, лимонный сок, добавить размягченное сливочное масло и муку. Замесить тесто, разделить его на 2 равные части. В одну из частей добавить какао.

Форму смазать маргарином и столовой ложкой аккуратно выкладывать попеременно тесто разного цвета так, чтобы получались спиралевидные полоски коричневого и белого цвета.

Торт выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 40—50 минут.

Для приготовления глазури сахар смешать с молоком, размягченным сливочным маслом и какао, довести до кипения, остудить и взбить с помощью миксера.

Торт смазать глазурью.

Торт «Наслаждение»

Требуется. Для теста первого вида: 500 г муки, 400 г сахара, 300 г сметаны, 30 г порошка какао, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 4 чайные ложки маргарина.

Для теста второго вида: 5 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 чайные ложки пшеничной муки.

Для крема: 400 г сахара, 400 г сметаны, 1 пакетик ванильного сахара.

Для глазури: 1 яичный белок, 120 г сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао.

Для украшения: 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста первого вида сметану смешать с сахаром, добавить гашенную уксусом соду и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто. Разделить его на 2 равные части и в одну из них добавить какао. Каждую из частей разделить еще раз пополам, раскатать 4 одинаковых коржа, выложить в смазанные маргарином формы и выпекать в разогретой до 250°С духовке до готовности. Готовые коржи остудить.

Для приготовления теста второго вида охлажденные белки взбить с помощью миксера и, постепенно подсыпая сахарную пудру, взбивать еще около 10 минут. Готовую массу

с помощью кондитерского мешочка выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в виде лепешек диаметром 3—4 см. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10—15 минут.

Для приготовления крема охлажденную сметану смешать с сахаром, взбить с помощью миксера и добавить ванильный сахар.

Для приготовления глазури сахарную пудру залить 150 мл воды и варить на слабом огне до загустения. Сироп охладить, смешать с яичным белком и какао и взбить с помощью миксера.

Готовые охлажденные коржи смазать кремом и соединить, чередуя по цвету и прослаивая белковыми лепешками. Верх и боковые стороны торта смазать глазурью и украсить орехами.

Торт «Воспоминание»

Требуется. Для теста: 400 г муки, 250 г сметаны, 250 г сахара, 3 яйца, 100 г изюма без косточек, 1 чайная ложка пищевой соды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки 3%-ного уксуса, 2 чайные ложки маргарина.

Для крема: 250 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка ликера.

Способ приготовления. Изюм замочить в теплой воде на 2 часа, затем промыть. Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, гашенную уксусом соду и муку.

Замесить тесто, положить изюм и перемешать.

Готовое тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке 30—40 минут.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком, добавить ванильный сахар, ликер и взбить с помощью миксера.

Торт остудить, разрезать вдоль на две равные части, смазать кремом, оставить на 2 часа.

Торт «Лаура»

Требуется. Для теста: 150 г пшеничной муки, 6 яиц, 150 г сахара, 200 г сметаны, 2 чайные ложки маргарина, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Для крема: 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Желтки растереть со 100 г сахара, добавить сметану и муку, перемешать. Белки взбить с оставшимся сахаром и добавить в тесто.

Тесто выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму и поставить в разогретую до 200°С духовку на 20—25 минут.

Для приготовления крема масло, сахар, яйца и ванильный сахар взбить с помощью миксера.

Торт остудить, разрезать на 2 одинаковых пласта. Один корж смазать половиной приготовленного крема, сверху положить второй корж, выложить на него оставшийся крем.

Торт украсить орехами.

Торт «Вечер»

Требуется. Для теста: 350 г муки, 300 г сахара, 250 г сгущенного молока, 250 г майонеза, 4 яйца, 3 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка пищевой соды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки 3%-ного уксуса, 2 чайные ложки маргарина, 2 чайные ложки панировочных сухарей.

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.