



Сладкая фантазия
торты
и пирожные

лучшие рецепты

рипол классик

Сладкая фантазия. Торты и пирожные. Лучшие рецепты

«РИПОЛ Классик»

2010

Сладкая фантазия. Торты и пирожные. Лучшие рецепты /
«РИПОЛ Классик», 2010

В этой книге собраны лучшие рецепты самых разнообразных тортов и пирожных из заварного, песочного, бисквитного, сдобного и вафельного теста. Вы без труда приготовите изысканные пирожные и торты, которые станут настоящим украшением праздничного стола и придется по вкусу любому сладкоежке.

Содержание

Торты	5
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Юлия Сергеевна Колганова

Сладкая фантазия. Торты и пирожные. Лучшие рецепты

Торты

Шоколадный торт с арахисом

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 100 г толченого арахиса, 1 столовая ложка манной крупы, $\frac{1}{2}$ столовой ложки кофе или 1 чайная ложка какао, сок и цедра 1 лимона, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 яичных желтка, 100 г шоколада, $\frac{1}{2}$ столовой ложки растворимого кофе, 1 чайная ложка рома или коньяка.

Для посыпки: 100 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром и постепенно добавить орехи, манную крупу, кофе или какао, лимонную цедру и сок, затем предварительно взбитые в пену белки. Вылить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления крема взбить размягченное масло, добавить сахар, желтки, растопленный на водяной бане шоколад, кофе, ром или коньяк.

Бисквит разрезать вдоль на 2 части, выложить на одну половину крем и накрыть второй. Обмазать торт оставшимся кремом, посыпать кокосовой стружкой.

Сметанный торт с вишневым джемом

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 2 столовые ложки какао, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 3 яичных белка, 6 столовых ложек сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 столовые ложки вишневого джема.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки вишневого ликера.

Для начинки: 1 стакан вишневого джема.

Для украшения: 100 г вишни без косточек, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену, смешать с желтками, растертыми добела с сахаром. Добавить просеянную муку, какао и сметану, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема взбить в крутую пену белки с сахарной пудрой и лимонным соком, в конце взбивания добавить вишневый джем. Из сахара, 6 столовых ложек воды и ликера приготовить сироп, пропитать им коржи. Вишню вымыть, обсушить.

Коржи смазать джемом, уложить друг на друга. Украсить торт розочками, вишней, обваляной в сахарной пудре и узорами из крема.

Торт «Миндальный»

Ингредиенты

Для теста: 400 г сливочного масла, 16 яиц, 400 г сахара, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 70 г крахмала, 150 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла.

Для миндальной 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

Отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром, белки взбить с помощью миксера. Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками и взбить, добавить лимонную цедру и белки. 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 мин, затем остудить, разрезать корж вдоль на 2 части.

Для приготовления миндальной 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 °С духовку на 10 мин. Охладить, добавить ром, выложить на корж, сверху накрыть другим коржом.

Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать.

Полить торт глазурью, украсить тертым шоколадом и орехами.

Торт «Греза»

Ингредиенты

Для теста: 150 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 питьевой соды, соль.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры, засахаренные фрукты.

Способ приготовления Изюм замочить на 2 ч 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, добавить 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 40 мин.

Посыпать торт сахарной пудрой и украсить засахаренными фруктами.

Торт «Крепкий орешек»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 1 столовая ложка очищенного рубленого арахиса, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки молока, 2 столовые ложки очищенного рубленого арахиса.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка лимонного ликера.

Для украшения: 4 столовые ложки очищенного рубленого арахиса, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить миксером в крепкую пену, желтки растереть с сахаром до бела и соединить с белками. Добавить просеянную муку и арахис, замесить тесто и выложить его в форму, выстланную промасленной бумагой для выпечки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20-25 мин. Готовый бисквит охладить и разрезать вдоль на 3 части.

Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, охладить и смешать со взбитым сливочным маслом и арахисом. Из сахара, воды (6 столовых ложек) и ликера сварить сироп, пропитать им коржи. Смазать коржи кремом, уложить друг на друга.

Посыпать торт просеянной сахарной пудрой и украсить арахисом.

Торт «Яблочко»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 1 столовая ложка муки, 6 столовых ложек манной крупы, тертая цедра и сок 1 лимона, ванилин на кончике ножа, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 100 г яблочного варенья.

Для посыпки: 3 столовые ложки рубленого фундука, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Для украшения: 2 яблока.

Способ приготовления Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру, просеянную муку, манную крупу, ванилин и взбитые в крепкую пену белки. Замесить однородное тесто, выложить в форму, смазанную маргарином и присыпанную мукой, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин.

Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 части. Смазать их вареньем, уложить друг на друга. Посыпать торт орехами, смешанными с сахарной пудрой.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, украсить ими готовый торт.

Ореховый торт со сгущенным молоком

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 9 яичных белков, 10 яичных желтков, 2 чайные ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г вареного сгущенного молока.

Для украшения: 2 столовые ложки измельченного фундука.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки, просеянную муку и грецкие орехи, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить.

Обмазать бисквит кремом, для приготовления которого взбить размягченное сливочное масло с вареным сгущенным молоком. Украсить фундуком.

Торт «Лимонный»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 небольшой лимон, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 150 г сливочного масла, 6 столовых ложек сгущенного молока, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка лимонного ликера.

Для украшения: 100 г рубленых ядер грецких орехов, 50 г цукатов из лимонных корочек.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром до бела, добавить взбитые в крутую пену белки. Лимон вымыть, пропустить через мясорубку, соединить с яичной смесью, добавить просеянную муку и замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином круглую форму, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 мин. Готовый бисквит вынуть из формы, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа. Пропитать их сиропом, приготовленным из сахара, воды (5 столовых ложек) и ликера.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить миксером и, продолжая взбивать, добавить сгущенное молоко, лимонный сок и цедру.

Смазать коржи кремом, уложить друг на друга. Посыпать торт орехами, смешанными с мелко нарезанными цукатами.

Шоколадный торт с черносливом

Ингредиенты

Для теста: 3 яйца, 3 столовые ложки воды, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки крахмала, 1 столовая ложка какао, 100 г чернослива, питьевая сода и соль на кончике ножа, 1 столовая ложка маргарина.

Для глазури: 100 г темного шоколада,

3 столовые ложки молока, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для украшения: 100 г половинок ядер грецких орехов, засахаренные фрукты.

Способ приготовления

Чернослив промыть, обсушить. Желтки отделить от белков, смешать с солью и ванильным сахаром, затем, постепенно подливая горячую воду, взбить в крепкую пену. Добавить белки, взбитые с сахаром, просеянную муку, какао, соду и чернослив, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 20-25 мин.

Для приготовления глазури шоколад растопить в горячем молоке, хорошо перемешать, слегка охладить, добавить размягченное сливочное масло и растереть.

Готовый охлажденный бисквит покрыть глазурью, украсить половинками ядер грецких орехов.

Торт «Морковка»

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 пачка сливочного масла, 3 яйца, 2-3 моркови, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 250 г сметаны, 150 г сахара.

Способ приготовления

Яйца взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, всыпать сахар и муку, добавить разрыхлитель для теста.

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, добавить к приготовленной ранее смеси. Тесто тщательно вымесить, разделить на 2 части. Каждую раскатать в круглый пласт толщиной 1,5-2 см.

Противень покрыть промасленной бумагой. Выложить коржи на противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С до золотистого цвета. Готовые коржи охладить.

Для приготовления крема сметану с сахаром взбить с помощью миксера.

Соединить коржи, смазав их кремом. Верх и бока торта также смазать кремом. Выдержать готовый торт на холоде в течение 50 мин.

Торт «Смородинка»

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки, 170 г сахара, 5 яиц, 2 столовые ложки какао, 2 столовые ложки мака, 1 столовая ложка крахмала, 2 чайные ложки сливочного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для начинки: 1 л сливок, 2 стакана красной смородины, 1 чайная ложка крахмала, 100 г рубленых ядер фундука.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков. Белки взбить с помощью миксера до образования густой пены. Желтки растереть с сахаром, влить 3 столовые ложки горячей воды и взбить. Ввести в смесь муку, какао, крахмал, разрыхлитель для теста и мак. Полученную массу соединить со взбитыми белками и тщательно перемешать.

Круглую форму для выпечки смазать маслом, посыпать панировочными сухарями. Выложить тесто в форму. Выпекать на сильном огне в течение 30 мин. Готовый бисквит остудить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления начинки сливки смешать с крахмалом, взбить с помощью миксера до образования густой пены. $\frac{1}{3}$ крема оставить для верха, оставшуюся часть смешать с орехами и промытой и обсушенной смородиной, оставив несколько ягод для украшения готового торта.

Выложить смородиновый крем на бисквитный пласт, накрыть вторым пластом. Верх и бока торта обмазать оставшимися взбитыми сливками, украсить ягодами смородины.

Торт «Виноградка»

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 100 мл простокваши, $\frac{1}{2}$ чайной ложки пищевой соды.

Для крема: 200 мл молока, 3 столовые ложки сахара, 1 яичный белок, 1 столовая ложка муки, цедра 1 лимона.

Для украшения: 300 г винограда без косточек.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с размягченным сливочным маслом, тщательно растереть до образования однородной массы. Затем влить простоквашу, добавить соду. Тесто хорошо вымесить.

Приготовленным тестом равномерно выстлать дно и бока формы. Выпекать при температуре 180 °С в течение 30 мин. Готовый корж остудить.

Для приготовления крема молоко влить в кастрюлю, добавить сахар, тщательно размешать. Поставить кастрюлю на огонь, довести смесь до кипения. Добавить муку, вновь поставить на слабый огонь. Постоянно помешивая, варить крем до загустения. Полученную массу остудить.

Лимонную цедру натереть на мелкой терке. Яичный белок взбить до образования густой пены. Цедру и яичный белок добавить в остывшую массу, все перемешать, выложить готовый крем на корж.

Виноград промыть, обсушить и украсить им готовый торт.

Вафельный торт «Адонис»

Ингредиенты

Для вафельных коржей: 370 г муки, 2 яйца, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 200 мл молока.

Для орехового крема: 100 г сахара, 15 грецких орехов, 200 мл сливок, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Для кофейного крема: 200 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 100 г сахара, 2 столовые ложки готового черного кофе, 1 столовая ложка рома, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления

Яйца смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, всыпать муку. Тесто тщательно вымесить, развести молоком и еще раз перемешать. Дать тесту постоять 30 мин, затем разделить его на 3 части и выпечь в круглой вафельнице 3 коржа. Готовые вафельные коржи охладить.

Для приготовления орехового крема грецкие орехи расколоть, ядра растереть, смешать с сахаром, сливками и ванильным сахаром, взбить с помощью миксера.

Для приготовления кофейного крема яичные желтки растереть с сахаром, соединить с размягченным сливочным маслом, добавить ром, кофе и ванильный сахар. Взбить крем с помощью миксера.

На вафельный корж выложить кофейный крем, накрыть вторым вафельным коржом, на который выложить ореховый крем, накрыть третьим коржом. Верх торта покрыть ореховым кремом, а бока – кофейным.

Торт «Екатерина»

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 250 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка сухих дрожжей.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка толченого миндаля, 2 столовые ложки рома, цедра 1/2 лимона, 50 мл лимонного сока, 100 мл молока, 2 яйца.

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, всыпать сухие дрожжи и просеянную муку. Вымесить тесто и выдержать его на холоде в течение 30 мин. Затем раскатать ровным слоем.

Форму для выпечки смазать маслом. Выстлать пластом теста форму. Выпекать до готовности, вынуть из духовки, слегка остудить.

Для приготовления крема яйца взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, сахар, толченый миндаль, всыпать муку, натертую на мелкой терке лимонную цедру, влить лимонный сок, ром и подогретое молоко. Массу тщательно перемешать.

Выложить приготовленный крем на торт, вновь поставить его в духовку и выпекать до готовности.

Торт «Этюд»

Ингредиенты

Для теста: 650 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г сахара, 150 г майонеза.

Для крема: 100 г сахара, 2 яйца, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка какао.

Для украшения: 50 г шоколада, 5 грецких орехов.

Способ приготовления

Яйца взбить с помощью миксера, растереть с сахаром, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить майонез. Массу тщательно перемешать, всыпать муку и вымесить тесто. Разделить готовое тесто на 3 части. Каждую раскатать в пласт.

Противень покрыть промасленной бумагой. Выложить пласты на противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Коржи охладить.

Для приготовления крема взбить яйца с сахаром, не переставая взбивать, прогреть на водяной бане, добавить какао, остудить. Размягченное сливочное масло взбить, осторожно влить в него остывший крем.

Коржи сложить стопкой, смазывая каждый кремом. Верх и бока торта также обмазать кремом.

Готовый торт посыпать натертым на мелкой терке шоколадом и мелко нарубленными ядрами грецких орехов.

Торт «Восточная сладость»

Ингредиенты

Для теста: 120 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яичных желтка, 1 столовая ложка сметаны, 400 г муки, питьевая сода на кончике ножа.

Для крема: 500 г чернослива, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 300 г сахара, 10 грецких орехов.

Для украшения: 4 яичных белка, 200 г сахара.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить соду и сметану, всыпать сахар и муку. Вымесить тесто. Круглую форму для выпечки смазать маслом, посыпать мукой. Выложить тесто в форму. Выпекать при температуре 200 °С в течение 30 мин. Готовый корж остудить и разрезать на 3 пласта.

Для приготовления крема распарить чернослив, удалить из него косточки, пропустить мякоть через мясорубку. Сливочное масло размягчить, взбить с половиной сахара с помощью миксера. Оставшийся сахар взбить со сметаной с помощью миксера. Смешать масляную смесь со сметанной, добавить чернослив и измельченные ядра грецких орехов. Крем тщательно перемешать. Коржи уложить друг на друга, смазав каждый кремом.

Яичные белки взбить с сахаром с помощью миксера до образования густой пены. Полученным кремом украсить верх и бока торта.

Торт «Аврора»

Ингредиенты

Для теста: 350 г муки, 2 яйца, 150 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка меда, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 400 г сметаны, 200 г сахара, $\frac{1}{2}$ пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахарной пудрой с помощью миксера, соединить с размягченным сливочным маслом и медом. Поставить кастрюлю на водяную баню, не переставая помешивать, нагревать до 80 °С. Снять кастрюлю с водяной бани, всыпать в смесь муку и разрыхлитель, тщательно перемешать и разделить на 12 частей.

Формы для выпечки смазать маслом. В разогретой духовке на среднем огне выпечь 12 коржей. Готовые коржи остудить.

Для приготовления крема взбить с помощью миксера сметану с сахаром и ванильным сахаром.

Коржи уложить друг на друга, смазав каждый кремом. Верх и бока торта также смазать кремом.

Торт «Настенька»

Ингредиенты:

Для теста: 400 г муки, 150 г сливочного масла, 1150 г сахара, 1 яйцо, 400 г фиников, 10 очищенных грецких орехов, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 200 г сметаны, 100 г сахара, $\frac{1}{2}$ пакетика ванильного сахара.

Для украшения: 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Финики замочить в горячей воде на 2 ч, затем удалить косточки, а мякоть мелко нарезать. Ядра грецких орехов нарубить.

Яйцо взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, растертым с сахаром, мукой и разрыхлителем. Добавить в смесь финики и грецкие орехи.

Форму для выпечки смазать маслом. Выложить тесто в форму, выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 50 мин. Корж охладить.

Для приготовления крема сметану смешать с сахаром и ванильным сахаром, взбить с помощью миксера до образования густой пены.

Готовым кремом обмазать верх и бока торта, посыпать сахарной пудрой.

Торт «Апельсиновый»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 5 столовых ложек муки, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, $\frac{1}{4}$ чайной ложки пищевой соды, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для глазури: 4 столовые ложки белого десертного вина, 1 апельсин, 100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла.

Для украшения: засахаренные апельсиновые дольки.

Способ приготовления

Смешать сахар, яйца, соль и апельсиновую цедру, взбить миксером, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин.

Апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить вино и сахарную пудру, перемешать. Полученной смесью полить бисквит, выложить сверху нарезанное небольшими кусочками масло, поставить в разогретую духовку на 5—7 мин. Охладить, украсить засахаренными апельсиновыми дольками.

Торт «Маргарита»

Ингредиенты

Для теста: 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 5 яичных желтков, 7 яичных белков, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, 1 пакетик ванильного сахара, щепотка соли, 2 столовые ложки молотых пшеничных сухарей, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 400 мл сливок, 3 столовые ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки апельсинового сока, 1 столовая ложка апельсинового ликера.

Для глазури и украшения: 150 г горького шоколада, 100 г молотых и 18 половинок ядер грецких орехов, 3 столовые ложки сливок, 5 столовых ложек сахара, 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Белки взбить с ванильным сахаром в крепкую пену. Желтки растереть со сливочным маслом, сахаром, корицей и солью, добавить белки и сухари, перемешать. Полученное тесто выложить в смазанную маргарином форму, выпекать корж в разогретой до 180 °С духовке 30 мин, охладить, разрезать вдоль на 3 части.

Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить апельсиновый сок и ликер, перемешать. Полученным кремом смазать коржи, и уложить друг на друга.

Шоколад растопить на водяной бане, добавить сахар и сливки, перемешать. Полить торт глазурью, посыпать кокосовой стружкой и украсить его половинками ядер орехов.

Бисквитный торт с клубникой

Ингредиенты

Для теста: 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, $\frac{1}{2}$ пакетика разрыхлителя, 1 столовая ложка молока.

Для крема: 400 г клубники, 400 г творога, 3 столовые ложки сахара, сок 1 лимона, 400 мл сливок, 1 столовая ложка желатина.

Для безе: 3 яичных белка, 200 г сахара.

Для украшения: 50 г шоколада.

Способ приготовления

Сливочное масло взбить с сахаром, добавить ванильный сахар и желтки, взбить. Добавить муку, крахмал, разрыхлитель и молоко. Замесить однородное тесто, выложить его в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить на 20 мин в разогретую духовку.

Бисквитный корж вынуть из духовки, обмазать белками, взбитыми с сахаром, и снова поставить в духовку на 10—12 мин.

Клубнику вымыть, желатин замочить в небольшом количестве воды. Творог взбить с сахаром, добавить лимонный сок и желатин, хорошо перемешать. Приготовленную массу поставить на 20 мин в холодильник, затем добавить взбитые сливки и клубнику, перемешать.

Для приготовления безе смешать белки с сахаром, взбить в крепкую пену, выложить небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в разогретой до 140 °С духовке до готовности.

Бисквитный корж разрезать вдоль на 2 части, смазать их кремом и уложить друг на друга. Сверху выложить безе и полить шоколадом, растопленным на водяной бане.

Торт «Токката»

Ингредиенты

Для теста: 200 г вафель, 200 мл молока, 1 чайная ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка картофельной муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 яйцо, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина.

Для украшения: 100 г пряников, 2 столовые ложки кокосовой стружки, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Картофельную и пшеничную муку смешать, влить 100 мл холодного молока, размешать. Оставшееся молоко довести до кипения и влить тонкой стружкой в молочно-мучную смесь. Варить, помешивая, до загустения, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло, сахар, яйцо, ванильный сахар и взбить с помощью миксера. Положить орехи, измельченные вафли и перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 3 мин. Изделие остудить и положить в прохладное место на 6 ч.

Торт украсить смесью измельченных пряников, кокосовой стружки и орехов.

Торт «Елизавета»

Ингредиенты

Для теста: 200 г песочного печенья, 200 г сливочного масла, 200 г тертого шоколада.

Для крема: 300 г творога, 100 г йогурта, 50 г сахара, 3 столовые ложки апельсинового сока, 300 г взбитых сливок, 1 чайная ложка желатина.

Способ приготовления

Печенье измельчить, смешать с размягченным сливочным маслом и тертым шоколадом, перемешать и положить в прохладное место на 3 ч.

Для приготовления крема желатин залить 3 столовыми ложками теплой воды, размешать, нагревать в течение 3—5 мин. Творог смешать с йогуртом, сахаром и апельсиновым соком. Добавить сливки и раствор желатина, перемешать.

Торт украсить кремом и поставить в прохладное место на 2 ч.

Торт «Закат»

Ингредиенты

Для теста: 300 г печенья, 300 г творога, 100 г сливочного масла, 200 мл молока, 150 г сахара, 1 столовая ложка какао, 50 г изюма без косточек.

Для глазури: 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 чайные ложки порошка какао.

Способ приготовления

Творог растереть с размягченным сливочным маслом и сахаром. Полученную массу разделить на 2 части. В одну положить какао, в другую – предварительно замоченный изюм.

На блюдо выложить 100 г печенья, полить 50 мл молока, сверху слой творога с изюмом. Затем вновь 100 г печенья, полить 100 мл молока и снова положить слой творога с какао. Сверху выложить оставшееся печенье и полить оставшимся молоком.

Для приготовления глазури сахар залить 2 столовыми ложками воды и, помешивая, варить до загустения, затем положить какао, сливочное масло, перемешать и остудить.

Торт полить глазурью, поставить в прохладное место на 3 ч.

Торт «Причуда»

Ингредиенты

Для теста: 400 г измельченных ядер фундука, 300 г сахара, 100 г сливочного масла.

Для крема: 200 г тертого шоколада, 200 г сливочного масла.

Для глазури: 200 г сахара, 3 яичных белка.

Способ приготовления

Орехи обжарить до золотистого цвета. Сахар, помешивая, нагревать на слабом огне до золотистого цвета, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло и орехи, перемешать, нагреть на слабом огне до 50—60 °С. Из теплого теста раскатать 5—6 коржей.

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.