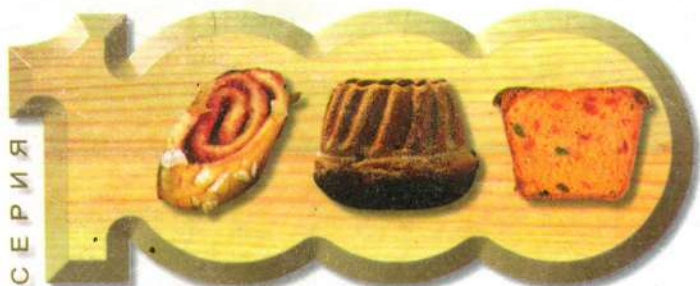


СЕРИЯ



И ОДИН РЕЦЕПТ

БИСКВИТЫ, РУЛЕТЫ, КЕКСЫ



СЕРИЯ

И ОДИН РЕЦЕПТ

**БИСКВИТЫ,
РУДЕТЫ,
КЕКСЫ**



Москва, 2001



СОДЕРЖАНИЕ

БИСКВИТЫ, РУЛЕТЫ, КЕКСЫ.....	3
РАЗДЕЛ 1 БИСКВИТНОЕ УГОЩЕНИЕ.....	3
РАЗДЕЛ 2 РУЛЕТЫ.....	18
РАЗДЕЛ 3 КЕКСЫ.....	24



БИСКВИТЫ, РУЛЕТЫ, КЕКСЫ

Пожалуй, сладкие изделия из теста — одни из любимых всеми нами лакомств. С каким нетерпением мы ждем в гостях, когда подадут торт, пирожное или кекс!

А ведь приготовить их совсем не сложно. Прочитав нашу книгу, Вы легко сможете сотворить множество вкусных кексов, рулетов и бисквитов, чем приятно удивите своих близких. Ну что, попробуем?

РАЗДЕЛ 1 БИСКВИТНОЕ УГОЩЕНИЕ

Начнем с бисквитов. Секрет хорошего бисквита в том, чтобы белки были достаточно хорошо взбиты, однако смотрите, не переусердствуйте, иначе изделие "сядет".

Температура выпекания должна быть постоянной и не превышать 200 градусов. Не стоит открывать духовку до готовности бисквита.

Охлаждают бисквит постепенно, в теплом месте, не вынимая из формы.

Разрезают бисквит охлажденным при помощи нитки. Чтобы бисквиты не были сухими, их пропитывают сахарным сиропом с различными вкусовыми добавками.

ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 4 яйца, 5 яблок, 1 ч. л. разрыхлителя.



Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром в пышную массу, смешайте с мукой и разрыхлителем. Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. Сковороду хорошо смажьте сливочным маслом или маргарином. Уложите яблоки, порезанные дольками. Сверху залейте тестом. Поставьте в разогретую духовку. Выпекайте 25—30 минут при температуре 200 градусов.



ШАРЛОТКА С ВИШНЕЙ

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 4 яйца, 0,5 кг вишни, 1 ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления. Приготовьте тесто, как описано в рецепте яблочной шарлотки. На сковороду, смазанную сливочным маслом или маргарином, вылейте тесто, сверху уложите вишню, предварительно удалив из нее косточки. Выпекайте 25—30 минут при температуре 200 градусов.

Если на дворе не лето и под рукой нет свежих ягод и фруктов, то воспользуйтесь следующим рецептом. Он выручает в холодное время года.

ШАРЛОТКА С ИЗЮМОМ

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 4 яйца, 300 г изюма, 1 ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления. Приготовьте тесто тем же способом, что и в рецепте яблочной шарлотки. Смешайте его с



изюмом. Полученную смесь вылейте на сковороду, смазанную сливочным маслом или маргарином. Выпекайте в духовке при температуре 200 градусов 25—30 минут.

Если же Вы хотите сразить Ваших близких наповал, попробуйте приготовить абрикосовый бисквит. Аромат его разносится по всей округе, и соседи из дома напротив будут долго пытаться узнать его рецепт. Итак, начнем.

"АБРИКОСОВОЕ ЧУДО"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 4 яйца, 400 г абрикосов или кураги без косточек, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Приготовьте тесто, как в рецепте яблочной шарлотки, добавьте ванильный сахар. На смазанную сливочным маслом или маргарином сковороду уложите абрикосы или курагу. Залейте тестом и выпекайте в духовке при температуре 200 градусов 25—30 минут.

Приятного аппетита!



Ну, как Вам наши бисквиты?

Наверняка Вы и Ваши близкие остались довольны. Ну а если под рукой не оказалось ни яблок, ни вишни, ни кураги, ни изюма, можно испечь бисквит без всякой начинки. Тоже очень вкусно! А если к бисквиту Вы сделаете и крем, то у Вас выйдет прекрасный десерт, лучше которого и не придумаешь!



"МАТРОССКАЯ ТЕЛНЯШКА"

Требуется: 1,25 ст. муки, 0,75 ст. сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара, 4 яйца, 1 ст. л. какао, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. молока.

Для крема: 2 ст. молока, 2 ч. л. манки, 200 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.

Для глазури: 1 ст. сахара, 1/2 ст. воды, 4 ст. л. какао, 1/2 ст. л. масла.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром до получения пышной массы. Добавьте в муку разрыхлитель, какао, масло или маргарин, молоко. Все хорошо перемешайте, выложите тесто в смазанную сливочным маслом или маргарином сковороду. Поставьте в разогретую до 200 градусов духовку и выпекайте 30 минут.

Приготовьте крем. Для этого доведите молоко до кипения, непрерывно помешивая, введите манку и поварите 5 минут на медленном огне, не переставая помешивать. Снимите с огня, остудите. Добавьте масло, ванильный сахар и взбейте до получения однородной массы.

Для приготовления глазури смешайте сахар с водой и какао, поставьте на огонь и варите, не доводя до кипения, до полного растворения сахара. Добавьте сливочное масло, остудите.

Корж выньте, остудите, разрежьте вдоль на 3 части. Нижний корж густо намажьте кремом, накройте другим коржом, намажьте его кремом, сверху положите третий корж. Оставшимся кремом смажьте торт со всех сторон, сверху облейте глазурью и поставьте в холодильник на 5 часов.

БИСКВИТ "ЛАКОМКА"

Требуется: 10 яиц, 1 ст. муки, 1 ст. сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для крема: 1 банка сгущенного молока, 300 г сливочного масла.

Для украшения: 100 г обжаренных и измельченных грецких орехов.

Способ приготовления. Белки аккуратно отделите от желтков. Желтки взбивайте с 1/2 ст. сахара до полного



растворения последнего. Одновременно в другой посуде (лучше всего стеклянной или эмалированной) взбивайте белки. В посуде не должно быть ни малейших признаков жира. Удобно при одновременном взбивании желтков и белков использовать миксер с двумя насадками.

Взбитые белки соедините с желтками, осторожно добавьте муку, ванильный сахар. Выложите тесто на смазанную сливочным маслом или маргарином сковороду. Выпекайте при температуре 180 градусов 25 минут.

Пока выпекается бисквит, приготовьте крем. Для этого сгущенное молоко взбейте с маслом до получения однородной массы. Готовый бисквит остудите, разрежьте вдоль на 3 части, каждый корж смажьте кремом. Обмажьте края, сверху посыпьте измельченными орехами и поставьте в холодильник на 3 часа. Этот бисквит отличается необыкновенно нежным вкусом.

А теперь попробуйте приготовить такое замечательное лакомство, нежное, вкусное и воздушное.

ПИРОЖНОЕ "ВОЗДУШНОЕ"

Требуется: 8 яиц, 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 1 пакетик ванильного сахара.

Для крема: 8 белков, 1 ст. сахара, 200 г апельсинового джема.

Для украшения: 400 г разных ягод и фруктов.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков. Взбейте белки с 1/2 ст. сахара, одновременно в другой посуде взбивайте желтки с оставшимся сахаром. Осторожно смешайте взбитые желтки и белки с мукой, добавьте ванильный сахар. Выложите в смазанную сливочным маслом или маргарином прямоугольную форму с высокими краями. Выпекайте при температуре 160—180 градусов 25—30 минут.

Для приготовления крема белки взбейте с сахаром в крепкую пену и тщательно перемешайте с апельсиновым джемом до получения однородной массы. Готовый бисквит разрежьте вдоль пополам, промажьте нижний корж кремом, накройте другим коржом. Сверху украсьте ягодами без



косточек. дольками мандаринов, апельсинов, груш, ананасов. Разрежьте на пирожные прямоугольной формы весом по 100 г.

БИСКВИТ "ЧЕРНОЕ ЗОЛОТО"

Требуется: 10 яиц, 1 ст. муки, 1 ст. сахара, 1 ст. л. какао, 1 пакетик ванильного сахара.

Для крема: 1 банка вареного сгущенного молока, 200 г сливочного масла.

Для украшения: 100 г обжаренных и измельченных грецких орехов.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков, взбивайте белки с 1/2 ст. сахара. Одновременно в другой посуде взбивайте желтки с 1/2 ст. сахара, затем осторожно перемешайте с мукой, добавьте какао и ванильный сахар. Выложите тесто на смазанную сливочным маслом или маргарином сковороду и поставьте в разогретую до 160 градусов духовку. Выпекайте 30 минут.

Для приготовления крема вареное сгущенное молоко взбейте с 200 г сливочного масла. Смажьте этим кремом разрезанный на 3 части бисквит, обмажьте края и посыпайте измельченными орехами.

"ТУТТИ-ФРУТТИ"

Требуется: 4 яйца, 1 ст. муки, 1 ст. сахара, 2 ст. л. варенья для теста, 1 ст. варенья для смазывания коржей, 1 ч. л. разрыхлителя, 300 г разных ягод и фруктов для украшения (можно консервированных).

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром, добавьте муку, 2 ст. л. варенья, разрыхлитель. Выложите тесто на смазанную сливочным маслом или маргарином сковороду. Выпекайте в разогретой духовке при температуре 180—200 градусов 25—30 минут. Готовый бисквит разрежьте вдоль пополам, смажьте вареньем нижний корж и накройте вторым. Сверху можно украсить ягодами без косточек и порезанными на дольки фруктами.



БИСКВИТ "АФРИКАНКА"

Требуется: 10 яиц, 1 ст. муки, 1 ст. сахара, 1 ст. л. растворимого кофе, 1 пакетик ванильного сахара.

Для крема: 1 банка вареного сгущенного молока, 300 г шоколадного масла.

Для украшения: 100 г шоколада (1 плитка).

Способ приготовления. Белки отделите от желтков и приготовьте бисквитное тесто, как описано в рецепте приготовления бисквита "Черное золото", только вместо какао добавьте растворимый кофе. Выложите на смазанную сливочным маслом или маргарином сковороду и поставьте в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекайте 25 минут.

Для приготовления крема сгущенное молоко взбейте с шоколадным маслом до получения однородной массы. Готовый корж остудите, разрежьте вдоль на 3 части, каждый корж смажьте полученным кремом. Обмажьте бисквит со всех сторон и посыпьте натертым на терке шоколадом.

Растворимый кофе, добавленный в тесто, придает этому бисквиту ни с чем не сравнимый вкус и аромат.

БИСКВИТ "НОВЕЛЛА"

Требуется: 10 яиц, 1 ст. муки, 1 ст. сахара, 40 г апельсиновой цедры, 1 пакетик ванильного сахара.

Для крема: 1 банка сгущенного молока, 300 г сливочного масла.

Для украшения: 1 апельсин.

Способ приготовления. Приготовьте бисквитное тесто, как описано в рецепте приготовления бисквита "Лакомка". Добавьте в него тертую цедру апельсина и перелейте в смазанную сливочным маслом или маргарином сковороду. Выпекайте при температуре 180 градусов 25 минут.

Приготовьте крем, как описано в рецепте приготовления бисквита "Лакомка". Готовый бисквит разрежьте на 3 коржа, каждый смазывайте кремом и укладывайте друг на друга. Сверху и с боков обмажьте оставшимся кремом. Украсьте дольками апельсина.



БИСКВИТ "ВОЗДУШНЫЙ"

Требуется: 1 банка сгущенного молока, 1 ст. крахмала, 2 яйца.

Способ приготовления. Смешайте сгущенное молоко с крахмалом и взбитыми яйцами. Выпекайте в смазанной маслом форме в хорошо прогретой духовке 15—20 минут.

Этот бисквит легко превратится в чудный торт, если Вы разрежете его на 3 части и смажете каждую из них кремом.

БИСКВИТ "НЕЖЕНКА"

Требуется: 1,25 ст. муки, 1 ст. сахара, 8 яиц.

Способ приготовления. Разотрите яичные желтки с сахаром, добавьте измельченную цедру 1 лимона, смешайте с дважды просеянной мукой. Введите хорошо взбитые белки, осторожно перемешайте, переложите в смазанную маслом форму на 3/4 высоты. Выпекайте при 160 градусах в течение 25—30 минут.

Приготовление этого пирожного потребует от Вас некоторых усилий, но, поверьте, Ваши старания не окажутся напрасными — в результате Вы и Ваши близкие получите истинное наслаждение.

ПИРОЖНОЕ "ВОСТОРГ"

Требуется: 100 г муки, 0,5 ст. сахара, 5 яиц, 1 банка сгущенного молока, 0,5 ст. орехов.

Способ приготовления. Разотрите желтки с сахаром и смешайте с просеянной мукой. Добавьте взбитые белки и осторожно перемешайте. Вылейте тесто на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке 20—25 минут при температуре 180 градусов.

Готовый бисквит остудите, разрежьте на кусочки, смажьте вареным сгущенным молоком и измельченными поджаренными орехами.

БИСКВИТНОЕ ПИРОЖНОЕ "ДЕБЮТ БАЛЕРИНЫ"

Требуется: 1,5 ст. сахара, 1 ст. муки, 8 яиц, 1 ст. сливок, ванилин.



Способ приготовления. Яичные желтки тщательно разотрите с сахаром до бела, смешайте с просеянной мукой, добавьте взбитые белки и слегка перемешайте. Вылейте тесто в форму, смазанную жиром, и выпекайте в духовке 25—30 минут при температуре 160 градусов.

Готовый бисквит выложите из формы на сито и дайте ему остыть, после чего разрежьте бисквит вдоль на 2 части и смажьте середину любым, не очень сладким вареньем без косточек. Верх украсьте взбитыми с 0,5 ст. сахара и ванилином сливками.

ПИРОЖНОЕ "СЧАСТЬЕ ЛАКОМКИ"

Требуется: 2 ст. муки, 1,5 ст. сметаны, 6 яиц, 1 ст. сахара, ванильный сахар.

Способ приготовления. Разотрите желтки с сахаром до бела. Добавьте немного ванилина и сметану, перемешайте, добавьте муку, разумеется, просеянную, а затем яичные белки, взбитые в пену. Осторожно перемешайте и перелейте в форму, выстланную смазанной жиром бумагой. Вы помните, что бисквитное тесто имеет обыкновение сильно подниматься? Отлично! Поэтому заполняйте форму не более, чем на 3/4. Выпекайте бисквит в духовке, нагретой до 180—200 градусов в течение 20—25 минут.

Готовый бисквит выложите из формы на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ "ЛЮБОВЬ К ТРЕМ АПЕЛЬСИНАМ"

Требуется: 1,5 ст. муки, 2 ст. сахара, 12 яиц, 0,5 л молока, 3 апельсина.

Способ приготовления. Приготовьте обычное бисквитное тесто. Для этого желтки восьми яиц разотрите с одним стаканом сахара. Добавьте цедру одного апельсина, 1,25 ст. просеянной муки и смешайте с растертыми желтками. Добавьте взбитые до крепкой пены белки, слегка перемешайте и переложите в форму, смазанную жиром. Выпекайте в духовке при температуре 180—200 градусов.

Пока печется бисквит, приготовьте заварной крем. Для этого оставшиеся яйца разотрите с оставшимся сахаром, добавьте 2 ст. л. муки, перемешайте, влейте молоко. Затем



поставьте на огонь, помешивайте, а когда закипит, снимите с огня и остудите.

Готовый бисквит разрежьте вдоль на 3 части, смажьте все коржи кремом и проложите тонкими дольками очищенных апельсинов. Верхний корж украсьте апельсиновыми дольками так, как подскажет Вам Ваша фантазия. Удачи и приятного аппетита!

БИСКВИТЫ "МАРМЕЛАДКИ"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 8 яиц, 300 г разноцветного мармелада, ванилин.

Способ приготовления. Приготовьте бисквитное тесто по одному из предложенных выше рецептов.

Готовый бисквит остудите, разрежьте на 2—3 слоя. Мармелад порежьте на тонкие ломтики и уложите пластом между слоями бисквита. Например, так: бисквит, зеленый мармелад, бисквит, желтый мармелад, бисквит, красный мармелад. А теперь разрежьте бисквит на брусочки. Правда, забавные пирожные получились?! А может быть, Вы захотите уложить мармеладные дольки в шахматном порядке? Пожалуйста, это дело вкуса и фантазии!

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ "МАДАМ ДЕ ПОМПАДУР"

Требуется: 2 ст. муки, 11 яиц, 3 ст. сахара, 0,5 ст. молока, 200 г несоленого масла, 0,25 пакетика ванильного сахара, 200 г миндаля.

Способ приготовления. Разотрите желтки десяти яиц с двумя стаканами сахара, добавьте муку и промытый, обсушенный и истолченный в ступке или пропущенный через мясорубку миндаль. Хорошо перемешайте, а затем добавьте взбитые белки и снова перемешайте, но теперь осторожно, снизу вверх.

Выпекайте бисквитные коржи в духовке при температуре 180 градусов в смазанной маслом форме. Готовые коржи смажьте сливочным кремом, который готовится следующим образом: 1 ст. сахара разотрите с яйцом, добавьте молоко и варите смесь на небольшом огне до закипания, непрерывно помешивая. Отдельно взбейте масло добела и, продолжая



взбивать, постепенно смешайте с охлажденной смесью. В крем добавьте ванильный сахар или ликер.

Украсьте верх торта розами (или любыми другими цветами) с помощью кулинарного шприца.

Тесто для этого бисквита готовится несколько иначе, чем в предыдущих рецептах, но оно не менее вкусно. Поверьте. А еще лучше — проверьте!

СЫРНЫЙ БИСКВИТ "МЫШКИН ДОМИК"

Требуется: 1 ст. муки, 5 желтков, 3 белка, 125 г сыра.

Для сырного паштета: 100 г брынзы, 100 г голландского сыра, зелень укропа и петрушки, 3 яйца, 2 ст. л. молока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Взбейте в пену желтки яиц, добавьте натертый на мелкой терке сыр, муку и все очень хорошо перемешайте. В Вашем тесте не должно быть никаких комочков. Охладите белки и тоже взбейте их до пены, затем смешайте с желтково-сырной массой.

Выпекайте бисквит 40 минут при температуре 160—180 градусов в смазанной жиром форме. Готовый бисквит можете подать как самостоятельное блюдо или же смажьте его сырным паштетом, приготовленным из тертого сыра, смешанного с размельченными вареными яйцами, зеленью, перцем, солью и 2 ст. л. молока.

БИСКВИТ "РОЗОЧКА"

Требуется: 1 ст. сахара, 5 яиц, 2/3 ст. картофельной муки, 2 капли розового масла, несколько капель сока клюквы.

Для крема: 1 ст. густых сливок, 1/2 ст. сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара, несколько капель клюквенного сока.

Способ приготовления. Сахар разотрите с желтками, добавьте клюквенный сок, взбитые белки, розовое масло, тонкой струйкой всыпьте муку, помешивая тесто. Выпекайте в духовке при температуре 180—200 градусов.

Взбейте сливки с сахаром, добавьте ванильный сахар и клюквенный сок, чтобы придать крему розовый цвет. Осту-



дите бисквит. С помощью кондитерского шприца сделайте розочки на поверхности бисквита.

БИСКВИТ "ПРОВИНЦИАЛКА"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 6 яиц, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя.

Для крема: 6 средних печеных яблок, 3 белка, 1 ст. сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/4 ст. желатина.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков. Белки взбейте, добавьте 1/3 ст. сахара и продолжайте взбивать. Одновременно в другой посуде взбейте желтки с оставшимся сахаром. Добавьте муку, ванильный сахар и разрыхлитель. Осторожно перемешайте, чтобы не нарушить структуру взбитых белков, иначе бисквит не будет пышным. Выпекайте в духовке 25 минут при температуре 180—200 градусов.

Приготовьте крем следующим образом: печеные яблоки протрите, добавьте белки, ванильный сахар, сахарную пудру и взбивайте до загустения массы, влейте 1/4 ст. воды с растворенным в ней желатином. Бисквит разрежьте вдоль пополам, нижний корж смажьте половиной полученного крема, накройте другим коржом. Поверхность залейте оставшимся кремом и поставьте в холодильник на 2 часа.

БИСКВИТ "ЛЕТНИЙ"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 4 яйца, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. клубники.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков и взбейте с сахаром. Соедините, добавьте муку и разрыхлитель. На смазанную маслом сковородку выложите 2/3 теста, сверху положите хорошо промытые ягоды клубники. Залейте оставшимся тестом. Выпекайте в духовке при температуре 180—200 градусов 20—25 минут. Готовый бисквит посыпьте сахарной пудрой.

БИСКВИТ "СИМФОНИЯ"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 4 яйца, 1 ч. л. разрыхлителя.



Для начинки: 1 банка вареного сгущенного молока, 250 г сливочного масла.

Способ приготовления. Приготовьте бисквитное тесто обычным способом, перелейте в смазанную маслом сковороду. Пока бисквит печется, сделайте начинку. Взбейте сгущенное молоко, сваренное до получения коричневого цвета, с маслом. Из готового бисквита вырежьте середину, заполните ее полученным кремом. Из вырезанного куска приготовьте бисквитную крошку. Этой крошкой посыпьте поверхность бисквита.

БИСКВИТ "АЛЫЕ ПАРУСА"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 3 яйца, 1 ст. л. сметаны, 1/2 ст. сока малины, 1 ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков, взбейте их с сахаром отдельно друг от друга, добавьте муку, сметану, разрыхлитель, влейте малиновый сок. Выпекайте в духовке 20—25 минут при температуре 180—200 градусов.

БИСКВИТ "АРЛЕКИНО"

Требуется: 2 ст. муки, 1,5 ст. сахара, 8 яиц, 2 ст. л. сметаны, 1/2 ст. воды, 2 ст. ягод черной смородины.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков, взбейте их с сахаром отдельно друг от друга, соедините с мукой, добавьте сметану, влейте воду, перемешайте. На смазанную маслом сковороду выложите смородину, залейте тестом и выпекайте в духовке 20—25 минут при температуре 180—200 градусов. Посыпьте сахарной пудрой.

БИСКВИТ "ПАЛЬМА"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 4 яйца, 1 ч. л. разрыхлителя, 4 банана, сахарная пудра.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков, взбейте их с сахаром отдельно друг от друга. Соедините, всыпьте муку, добавьте разрыхлитель. На смазанную маслом сковороду выложите 2/3 теста, положите очищенные от кожуры и нарезанные кружочками бананы, залейте оставшимся тестом. Выпекайте в духовке при температуре 180—200 градусов в течение 20—25 минут. Сверху посыпьте сахарной пудрой.



БИСКВИТ "КАРОЛИНА"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 4 яйца, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, мякоть 1 лимона.

Способ приготовления. Белки взбейте с 1/2 ст. сахара. Одновременно в другой посуде разотрите желтки с сахаром, соедините желтки с белками, добавьте муку, ванилин с разрыхлителем и осторожно перемешайте. 2/3 теста выложите на смазанную маслом сковороду. Положите сверху натертую мякоть лимона, смешанную с сахаром. Залейте оставшимся тестом. Выпекайте в духовке в течение 25 минут при температуре 180—200 градусов. Посыпьте сахарной пудрой.

БИСКВИТ "АНТАРКТИДА"

Требуется: 2 ст. муки, 1,5 ст. сахара, 8—10 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, по 100 г сливочного, шоколадного, земляничного мороженого, 100 г тертых лесных орехов.

Способ приготовления. Белки взбейте в пышную пену, добавьте 1/2 ст. сахара и продолжайте взбивать. Одновременно в другой посуде взбивайте желтки с сахаром. Соедините белки с желтками, добавьте муку, ванильный сахар и разрыхлитель, осторожно перемешайте. Выложите на смазанную маслом форму. Выпекайте в духовке 20—25 минут при температуре 180—200 градусов. Готовый бисквит остудите. Сверху выложите нарезанное кусочками мороженое, посыпьте тертыми орехами, поставьте на 1 минуту в духовку и сразу же подавайте на стол.

БИСКВИТ "МИШУТКА"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 6 яиц, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 плитка молочного шоколада.

Для крема: 1 ст. сметаны, 1/2 ст. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. тертых орехов.

Способ приготовления. Белки взбейте с сахаром в крепкую пену. Одновременно в другой посуде взбейте желтки, соедините их с белками, всыпьте муку, ванильный сахар. Плитку шоколада растопите и добавьте в тесто. Выложите в



смазанную маслом сковороду и поставьте в духовку. Выпекайте 25 минут при температуре 180—200 градусов.

Приготовьте крем. Сметану взбейте с сахаром, добавьте ванильный сахар и орехи. Готовый бисквит разрежьте вдоль, чтобы получилось 3 коржа. Смажьте их сметанным кремом, уложите друг на друга и поставьте в холодильник на 5 часов, чтобы бисквит пропитался. Готовый бисквит можно полить шоколадной глазурью.

БИСКВИТ "АЛЛЕГРО"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 6 яиц, 300 г тыквы, 1 апельсин.

Способ приготовления. Желтки взбейте с 1/2 ст. сахара. В это же время в другой посуде взбейте белки с оставшимся сахаром. Тыкву и апельсин прокрутите через мясорубку, добавьте эту массу к взбитым белкам и желткам, всыпьте муку. Выложите в сковороду, смазанную маслом. Поставьте в духовку и выпекайте 25 минут при температуре 180—200 градусов.

БИСКВИТ "СОЛНЫШКО"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 6 яиц, 5 яблок, 2 морковки.

Способ приготовления. Белки взбейте с сахаром. Одновременно в другой посуде разотрите желтки, соедините белки с желтками. Всыпьте муку. Яблоки и морковь натрите на крупной терке, добавьте к тесту, перемешайте. Выпекайте в духовке при температуре 180—200 градусов 25 минут.

БИСКВИТ "ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 4 яйца, 1 ст. л. сметаны, сок двух гранатов.

Способ приготовления. Белки и желтки взбейте с сахаром в разных посудах, соедините их вместе, добавьте муку, гранатовый сок и сметану. Выложите в смазанную маслом сковороду. Выпекайте в духовке в течение 25 минут при температуре 180—200 градусов. Можете подать этот бисквит как самостоятельное блюдо, а можете разделить его на две части, промазать любым кремом и, украсив сверху вареньем (непременно красного цвета), подать на стол.



РАЗДЕЛ 2 РУЛЕТЫ

Убедились, сколько всевозможных изделий можно приготовить из бисквитного теста? А какие они все вкусные! Но это далеко не все. Предлагаем Вам полакомиться рулетами, основой для приготовления которых тоже служит бисквитное тесто. Здесь также есть свои маленькие секреты.

Рулет можно скатывать сырым или уже испеченным. Это зависит от того, какую начинку Вы предпочитаете. Если Вы скатываете сырой рулет, подложите под пласт теста салфетку. Этим Вы облегчите свою задачу. Если Вы скатываете рулет после выпекания, то накройте его, пока он не остыл, влажным полотенцем, в этом случае он не будет крошиться и ломаться при сворачивании.



"ЯБЛОЧНЫЙ ЦИЛИНДР"

Требуется: 2 ст. муки, 2 яйца, 1/2 ст. воды, 1 ст. сахара, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 5 яблок, 1 ст. л. сахарной пудры для украшения.

Способ приготовления. Замесите тесто, раскатайте пласт толщиной 0,5 см. Равномерно выложите на него яблоки, порезанные дольками или натертые на крупной терке. Скатайте в рулет, положите на смазанный маслом противень и поставьте в духовку, нагретую до 180 градусов. Выпекайте 25 минут. Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой.



"ВИШЕНКА"

Требуется: 2 ст. муки, 2 яйца, 1/2 ст. воды, 1 ст. сахара, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 500 г вишни без косточек, 2 ст. л. сахарной пудры для украшения.

Способ приготовления. Приготовьте тесто, как описано в предыдущем рецепте. На раскатанный пласт равномерно выложите вишню. Скатайте в рулет, уложите на смазанный маслом противень. Поставьте в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекайте 25 минут. Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой.

Как Вы уже поняли, при приготовлении рулетов возможны такие же разнообразные варианты начинок, как и при изготовлении бисквитов. Так что дерзайте, выдумывайте, а мы Вам в этом поможем!

РУЛЕТ "ИЗЮМИНКА"

Требуется: 2 ст. муки, 2 яйца, 1/2 ст. воды, 1 ст. сахара, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 400 г изюма, 1 ст. л. сахарной пудры для украшения.

Способ приготовления. Замесите тесто по уже известному Вам рецепту. Раскатайте пласт толщиной 0,5 см. Равномерно покройте его изюмом. Очень аккуратно сверните в рулет. Выпекайте так же, как и рулет "Яблочный цилиндр". Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой.

РУЛЕТ "КЛАССИЧЕСКИЙ"

Требуется: 2 ст. муки, 2 яйца, 1/2 ст. воды, 1 ст. сахара, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1 ст. варенья, 1 ст. л. сахарной пудры для украшения.

Способ приготовления. Замесите тесто, прежним способом. Выложите тесто толщиной 1 см на смазанный маслом противень. Поставьте в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекайте 25 минут. Готовый рулет слегка остудите, смажьте вареньем и тут же скатайте в рулет. Посыпьте сахарной пудрой.

РУЛЕТ "СЛИВОЧНЫЙ"

Требуется: 1 ст. муки, 3 яйца, 1 ст. сахара, 1 ст. л. сметаны.



Для крема: 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления. Яйца, сахар, муку и сметану тщательно перемешайте. Выложите на смазанный сливочным маслом противень слоем толщиной 0,8 см. Поставьте в духовку, разогретую до 180 градусов. Выпекайте 20—25 минут.

Приготовьте крем, для чего взбейте сгущенное молоко со сливочным маслом до образования однородной массы. Готовый корж накройте влажным полотенцем. Затем смажьте кремом и сверните в рулет. Положите в холодильник на 4 часа, чтобы пропитался.

РУЛЕТ "ЦИТРОН"

Требуется: 2 ст. муки, 3 яйца, 1 ст. сахара, 1/2 ст. апельсинового сока, цедра одного апельсина, 250 г апельсинового джема, 2 мандарина.

Способ приготовления. Смешайте муку, яйца, сахар, апельсиновый сок, добавьте тертую цедру апельсина. Раскатайте пласт толщиной 1 см, выложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов 20—25 минут. Готовый корж слегка остудите, смажьте апельсиновым джемом и скатайте в рулет. Поверхность рулета слегка смажьте апельсиновым джемом и украсьте мандариновыми дольками.

РУЛЕТ "МЕДОВИЧОК"

Требуется: 2 ст. муки, 3 яйца, 1 ст. сахара, 1 ст. меда.

Способ приготовления. Смешайте муку, яйца, сахар, добавьте 1 ст. л. меда. На смазанный маслом противень переложите приготовленное тесто слоем толщиной 1 см. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов 20—25 минут. Готовый корж слегка остудите, смажьте медом и сверните в рулет.

РУЛЕТ "ШОКОЛАДНЫЙ"

Требуется: 1 ст. муки, 2 яйца, 1 ст. сахара, 1 ст. л. какао.

Для крема: 1 банка сгущенного молока, 200 г шоколадного масла.



Для глазури: 1 ст. сахара, 1/2 ст. воды, 4 ст. л. какао, 1,5 ст. л. масла, 1 яйцо.

Способ приготовления. Смешайте муку, яйца, сахар и какао. Выложите на смазанный маслом противень. Выпекайте при температуре 180 градусов 20—25 минут.

Приготовьте крем. Взбейте сгущенное молоко с шоколадным маслом.

Для приготовления глазури смешайте сахар, воду и какао, поставьте на огонь, но до кипения не доводите. Поварите до растворения сахара, добавьте сливочное масло, остудите. Вбейте в полученную массу яйцо.

Готовый корж накройте влажным полотенцем и остудите. Смажьте его шоколадным кремом, сверните в рулет и полейте глазурью.

Мы думаем, что этот рулет станет просто шедевром Ваших кулинарных талантов!

РУЛЕТ "ЗЕБРА"

Требуется: 1 ст. муки, 1 ст. сахара, 3 яйца, 2 ч. л. какао, 0,5 ст. орехов.

Способ приготовления. Приготовьте бисквитное тесто, разделите его на 2 части. В одну часть добавьте мелко нарубленные орехи, а в другую — какао и тщательно размешайте. Испеките обе части на разных противнях одновременно! Когда бисквиты будут готовы, положите один бисквит на другой и быстро скатайте в рулет. Посыпьте рулет сахарной пудрой и шоколадной крошкой.

Почему этот бисквитный рулет называется "Зебра", Вы сразу поймете, как только разрежете его на кусочки.

РУЛЕТ "СКАЗКА"

Требуется: 1 ст. муки, 3/4 ст. сахара, 3 яйца, 100 г мармелада.

Способ приготовления. Испеките на противне бисквит (как это сделать, мы рассказывали в рецепте бисквитного рулета "Кентавр"). Мелко порубите мармелад, лучше разноцветный. Распределите нарубленный мармелад ровным слоем на готовом бисквите и быстро скатайте рулет. Без



сноровки здесь не обойтись. Но, приложив немного усилий. Вы насладитесь поистине сказочным вкусом.

РУЛЕТ "ПЕНЬКИ НА ОПУШКЕ"

Требуется: 1 ст. муки, 3/4 ст. сахара, 3 яйца, 3 ч. л. какао, 2 киви, 1 ст. орехов.

Способ приготовления. Приготовьте бисквитное тесто с какао и рублеными орехами, вылейте тесто на смазанный маслом противень и выпекайте до готовности при температуре 180 градусов. Готовый бисквит разрежьте на два прямоугольника так, чтобы один был чуть меньше другого. Скатайте рулеты. На небольшое блюдо поставьте рулеты, как два пенька, у основания пеньков положите нарезанные соломкой киви — это будет травка, а все остальное посыпьте орехами.

РУЛЕТКИ "ИРИСЫ"

Требуется: 1 ст. муки, 1 ст. сахара, 4 яйца, варенье с целыми ягодами.

Способ приготовления. Приготовьте бисквитное тесто. Как это сделать, Вы уже знаете. На смазанный маслом противень выливайте ложкой небольшие лепешки. Только не очень близко друг к другу, так как они сильно расплывутся. Выпекайте их до готовности при температуре 180 градусов. Готовые лепешечки сверните рулетиком только с одной стороны, вторую оставив раскрытой. В образовавшуюся воронку положите ягодку из варенья. Можно посыпать "цветы" сахарной пудрой.

РУЛЕТ "ПЕСНИ ЛЕЛЯ"

Требуется: 1 ст. муки, 1 ст. сахара, 3 яйца, 1 банка сгущенного молока, 250 г масла, 1 ст. земляники (или клубники).

Способ приготовления. Приготовьте бисквитное тесто и крем, смешав сгущенное молоко с маслом. Испеките бисквит, быстро намажьте его кремом и посыпьте вымытой и просушенной земляникой. Скатайте рулет, посыпьте сахарной пудрой.



РУЛЕТ "БАНАНОВЫЙ"

Требуется: 1 ст. муки, 1 ст. сахара, 3 яйца, 2—3 банана.

Способ приготовления. Приготовьте бисквитное тесто и испеките тонкий бисквитный корж. Очищенные бананы протрите через сито и положите ровным слоем на еще горячий бисквит. Скатайте рулет, охладите, посыпьте сахарной пудрой.

РУЛЕТ "НЕЗНАКОМКА"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 3 яйца, 1/2 ст. воды.

Для крема: 1 ст. густых сливок, 1 ст. сахара, 1 лимон.

Способ приготовления. Яйцо взбейте с сахаром, добавьте муку, подлейте воды и хорошенько перемешайте. Выложите на смазанный маслом противень и выпекайте в духовке 25 минут при температуре 180—200 градусов. Накройте влажным полотенцем.

Приготовьте крем. Для этого сливки хорошо взбейте с сахаром, добавьте лимон, натертый на терке. Смажьте корж этим кремом и скатайте в рулет.

РУЛЕТ "ВИТАМИННЫЙ"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 3 яйца, 1/2 ст. воды.

Для крема: 1 ст. малины, 1 ст. клубники, 1 ст. земляники, 1 ст. сахара, 3 белка, 1 ст. густых сливок, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром, добавьте муку, воду, хорошенько перемешайте. Выложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке 20—25 минут при температуре 180—200 градусов.

Приготовьте крем. Для этого ягоды протрите через сито, возьмите 1 ст. полученной массы, добавьте сахар и растирайте до загустения. Взбейте сливки и добавьте их к ягодной массе. Этим кремом покройте готовый корж и сверните в рулет. Посыпьте сахарной пудрой.

РУЛЕТ "РУСАЛОЧКА"

Требуется: 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 3 яйца, 1/2 ст. воды.

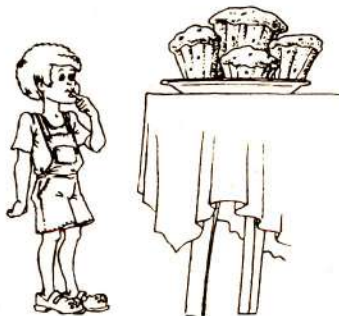
Для начинки: 1/2 ст. сиропа от варенья из крыжовника, 6 шт. киви.



Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром, смешайте с мукой, добавьте воду. Выпекайте в духовке в течение 20—25 минут. Готовый корж накройте влажным полотенцем и остудите. Смажьте сиропом, сверху положите очищенные и очень-очень тонко нарезанные плоды киви. Сверните в рулет.

РАЗДЕЛ 3 КЕКСЫ

Мы надеемся, дорогие читатели, что Вы по достоинству оценили предлагаемые нами бисквиты и рулеты. А теперь, если Вы еще не очень располнели от обилия мучных вкусностей и не утратили желание попробовать что-то новенькое, предлагаем Вам рецепты наших кексов. Вот увидите, они Вас не разочаруют!



Тесто для кексов может быть приготовлено по-разному. Сперва предлагаем воспользоваться наиболее простым способом. Итак, предлагаем Вам такой рецепт.

КЕКС "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА"

Требуется: 3 ст. муки, 1,5 ст. сахара, 350 г масла, 6 яиц, 1 ст. изюма, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления. Сахар разотрите с маслом, постепенно добавляя по 1 яйцу, чтобы крупинки сахара полностью растворились. Всыпьте муку, добавьте изюм и все хорошенько перемешайте. Разлейте тесто в специальные малень-



кие формочки, смазанные маслом или маргарином. Выпекайте в духовке 20 минут при 180—200 градусах.

Приятного аппетита!

КЕКС "В КРАПИНКУ"

Требуется: 1,5 ст. муки, 1 ст. сахара, 4 яйца, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 г соли, 200 г мака, 1 ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления. Тем же способом приготовьте тесто, но вместо изюма используйте мак. В остальном готовится так же, как и в прерывающемся рецепте.

Этот кекс очень красивый, необычный и очень вкусный. Это наилучший вариант "чего-нибудь к чаю".

КЕКС "ЗАТМЕНИЕ"

Требуется: 1,5 ст. муки, 1,5 ст. сахара, 4 яйца, 200 г сливочного масла или маргарина, 4 ст. л. какао, 1 ч. л. разрыхлителя.

Для глазури: 100 г сахара, 3 ст. л. воды, 2 ст. л. какао, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Приготовьте тесто, как описано в рецепте кекса "Приятного аппетита", добавьте какао. Выложите в смазанную маслом форму. Выпекайте при температуре 180—200 градусов 20 минут.

Для приготовления глазури смешайте все ингредиенты, поставьте на огонь и варите, не доводя до кипения, пока не растворится сахар. Этой глазурью покройте готовый кекс.

КЕКС "ВИОЛЕТТА"

Требуется: 2 ст. муки, 1,5 ст. сахара, 200 г масла или маргарина, 4 яйца, 1/2 ст. сметаны, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. коньяка, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя.

Для украшения: 2 ст. свежих ягод (малины, клубники, черной смородины), 1 ч. л. меда для смазки кекса, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Разотрите сахар с маслом, постепенно добавляя яйца. Положите сметану, мед, коньяк, всыпьте муку, добавьте ванильный сахар и разрыхлитель. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 180—200



градусов. Готовый кекс смажьте медом, украсьте ягодами и посыпьте сахарной пудрой.

Мы очень рады, если Вам понравились наши кексы. А теперь можете попробовать приготовить их другим способом: с использованием дрожжей. Вы затратите больше времени, но, уверяем Вас, останетесь довольны.

КЕКС "ЮЖАНКА"

Требуется: 300 г масла, 200 г муки, 6 яиц, 50 г коньяка, 200 г сахара, 1/2 ст. измельченного миндаля, 1 ч. л. корицы, 4 ст. л. какао, 1 ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления. Масло разотрите добела. Желтки разотрите с сахаром, смешайте с маслом, всыпьте муку, положите миндаль, коньяк, корицу, какао, разрыхлитель. Добавьте взбитые белки, перемешайте. Положите в форму, смазанную маслом. Выпекайте в духовке при температуре 180—200 градусов до готовности.

Готовый кекс можно полить глазурью.

КЕКС "КОРОЛЕВА МАРГО"

Требуется: 200 г масла, 400 г муки, 1 ст. л. коньяка, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. сахара, 1 ч. л. разрыхлителя.

Для крема: 200 г густых сливок, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 300 г разных ягод.

Способ приготовления. Все ингредиенты смешайте, хорошо вымесите тесто, раскатайте и положите на смазанную маслом сковороду, сверху смажьте яйцом. Выпекайте в духовке 25 минут при температуре 180—200 градусов. Остудите, сверху украсьте ягодами и взбитыми сливками.

КЕКС "КАТЮША"

Требуется: 2 ст. муки, 1 ст. сахара, 200 г сливочного масла, 200 г кураги, 4 яйца, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления. Взбейте масло, сахар и ванилин, добавьте по одному яйца, всыпьте муку. Курагу помойте, просушите, мелко нарежьте и смешайте с остальной массой. Все хорошо перемешайте и выпекайте в смазанной жи-



ром форме до готовности при температуре 180—200 градусов.

КЕКС "ЧЕРЕШЕНКА"

Требуется: 1,5 ст. муки, 8 яиц, 1 ст. сахара, 1 ст. черешни без косточек.

Способ приготовления. Сахар разотрите с маслом добела. Добавьте по одному желтки, муку, черешню; перемешайте. Добавьте взбитые в крепкую пену белки и снова перемешайте. Переложите тесто в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Пеките до готовности при температуре 180—200 градусов. Сок черешен прокипятите, смешайте с сахарной пудрой до негустой кашицы и полейте такой помадкой готовый кекс.

КЕКС "ОСЕННИЙ КАПРИЗ"

Требуется: 500 г муки, 250 г масла или маргарина, 300 г творога, 1 лимон, 1 ч. л. соды, соль, оранжевая и желтая кокосовая стружка.

Способ приготовления. Масло взбейте с сахаром. Продолжая взбивать, постепенно добавляйте по одному яйца, натертую на мелкой терке цедру лимона, протертый через сито творог, изюм, соль на кончике ножа, просеянную муку и соду, погашенную соком одного лимона. Все это необходимо хорошо вымесить. Затем выложите тесто в смазанную форму и выпекайте около 50 минут. Готовый, горячий еще кекс сбрызните подслащенной водой, сиропом или компотом и посыпьте кокосовой стружкой.

А для этого обычного кекса мы приготовим особенное тесто!

КЕКС "ОСОБЕННЫЙ"

Требуется: 500 г картофеля, 4—5 яиц, 1,5 ст. сахара, 0,5 ст. очищенных орехов, 3 ст. л. какао, ванилин, 0,5 ч. л. соды, растительное масло.

Способ приготовления. Сварите картофель, протрите его через сито. Желтки разотрите с сахаром и порошком какао в пену. Добавьте протертый картофель, ванилин на кончике ножа, соду, взбитые в пену белки и хорошенько все размешайте. Выпекайте в смазанной растительным маслом форме 1 час при температуре 200 градусов.



Готовый кекс посыпьте тертым шоколадом или полейте шоколадом, растопленным в чашке на пару.

КЕКС "ФАНТАЗИЯ"

Требуется: 3 ст. муки, 1,5 ст. сахара, 6 яиц, 350 г масла или маргарина, 1 ст. изюма, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 ч. л. корицы.

Способ приготовления. Сахар разотрите с маслом до бела, добавьте ванилин. Постепенно введите по одному все шесть яиц, муку, изюм, разрыхлитель и корицу. Хорошо размешайте и выпекайте в смазанных жиром маленьких формочках. Готовые кексы полейте такой глазурью: 180 г сахарной пудры, взбитой с белком до густоты пышной массы, смешайте с растертым до бела маслом.

КЕКС "МАШЕНЬКА И МЕДВЕДЬ"

Требуется: 1,5 ст. муки, 7 яиц, 1 ст. сахара, 0,5 ст. орехов, 0,5 ст. чернослива.

Способ приготовления. В хорошо растертое масло добавьте сахар, ванилин и разотрите до бела. Затем добавьте по одному яйца, муку, мелко порубленные орехи и чернослив, который предварительно промойте, положите в дуршлаг, поставьте на кастрюлю с водой, а когда он набухнет и размякнет — порубите острым ножом. Хорошенько все перемешайте и выпекайте в смазанной жиром форме. Готовый кекс посыпьте сахарной пудрой.

КЕКС "САМОЦВЕТЫ"

Требуется: 1,5 ст. муки, 6 яиц, 1 ст. сахара, ванилин на кончике ножа, 150 г мармелада.

Способ приготовления. Желтки разотрите с сахаром и ванилином до бела, добавьте муку, перемешайте, добавьте мелко нарубленный мармелад и снова перемешайте. Теперь введите взбитые в густую пену белки и опять помешайте. Теперь можно печь. Переложите тесто в смазанную маслом форму и выпекайте при температуре 180—200 градусов до полной готовности. Готовый кекс посыпьте нарубленным мармеладом.



КЕКС "КАЛИФОРНИЯ"

Требуется: 1 ст. сахарной пудры, 4 желтка, 1 ст. муки, 1 белок, 1/2 плитки шоколада.

Способ приготовления. Сахар разотрите с желтками, добавьте муку и шоколад. Взбейте белок и добавьте к тесту. Разложите тесто в смазанные маслом формочки и поставьте в духовку.

КЕКС "ЖАННА Д'АРК"

Требуется: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 200 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 яйца, 100 г измельченного миндаля, 100 г ягод клубники, 50 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя.

Для глазури: 1/2 ст. сахарной пудры, 1 ст. л. воды, 1 ст. л. вишневого сока.

Способ приготовления. Замесите тесто и вынесите на холод. Желтки взбейте с сахаром, добавьте растертое масло, миндаль, муку, разрыхлитель, клубнику. В последнюю очередь добавьте взбитые белки. Раскатайте, выложите в смазанную маслом сковороду, приподняв края. Заполните начинкой и поставьте в разогретую духовку. Выпекайте 1 час при температуре 180 градусов. Слегка остудите и полейте глазурью.

Для приготовления этого кекса не требуется дорогостоящих продуктов, поэтому им можно скрасить унылый вечер, когда нет никакой возможности накрыть праздничный стол, а чего-нибудь вкусного все-таки хочется.

КЕКС "КРЕСТЬЯНСКИЙ"

Требуется: 2 ст. муки, 1 ст. сахара, 1 яйцо, 1 ст. чайной заварки, 1 ч. л. разрыхлителя, 200 г варенья для начинки.

Способ приготовления. Смешайте муку, яйцо, сахар, влейте заварку, положите разрыхлитель и выпекайте в духовке при температуре 200 градусов.

Затем остудите, разрежьте, смажьте вареньем. Этот кекс можно готовить и без начинки.



КЕКС "ВОСТОК"

Требуется: 250 г масла, 150 г меда, 1 яйцо, 500 г муки, 100 г сахара.

Для начинки: 250 г варенья.

Способ приготовления. Масло разотрите с сахаром, добавьте мед, муку и яйцо. Из теста сформируйте небольшие корзиночки и запекайте в духовке, предварительно выложив на смазанный маслом противень. После выпекания в углубления положите варенье.

КЕКС "ЮНАЯ ДЕВА"

Требуется: 3 ст. муки, 1 ст. л. меда, 200 г масла, 2 яйца, 1 ст. грецких орехов, 1 банка сгущенного молока, 0,5 ч. л. соды.

Способ приготовления. Желтки разотрите с медом и маслом, добавьте соду, погашенную в уксусе, сгущенку. Отдельно взбейте белки, переложите их в остальную массу и перемешайте. Пеките кекс при температуре 180—200 градусов. Готовый кекс полейте небольшим количеством оставшейся сгущенки.

КЕКС "РАЙСКОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ"

Требуется: 1 ст. муки, 1 ст. сахара, 1 ст. сахарной пудры, 5 яиц, 150 г масла, 2 ст. л. крахмала, 1 кокос.

Способ приготовления. Разотрите масло с сахаром, постепенно по одному введите все желтки. Всыпьте муку, крахмал, натертую мякоть кокоса и хорошо перемешайте. Затем добавьте взбитые белки, перемешайте с остальной массой и выпекайте в смазанной жиром форме. Готовый кекс полейте кокосовой глазурью: в сахарную пудру влейте подогретый сок кокоса, добавьте несколько капель лимонного сока и перемешайте до образования кашицы.

КЕКС "ЭКЗОТИЧЕСКИЙ"

Требуется: 2 ст. муки, 1 ст. сахара, 300 г масла, 5 яиц, 10 шт. киви, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления. Сахар разотрите с маслом до бела, постепенно добавляя по подному яйцу. В смазанную маслом форму выложите 2/3 теста, сверху положите очищен-



ные и порезанные кружочками плоды киви. Сверху выложите остатки теста. Выпекайте 1 час при температуре 180 градусов. Посыпьте сахарной пудрой.

КЕКС "ГЛОРИЯ"

Требуется: 1 ст. муки, 100 г масла, 2 ст. л. жира, 1/3 ст. холодной воды, 1 ст. густого варенья.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто и положите в холодильник на 1 час. Раскатайте тесто очень тонко, выложите в смазанную маслом форму, смажьте маслом поверхность теста. Выпекайте в духовке 15—20 минут при температуре 200 градусов. Остудите, смажьте вареньем.

КЕКС "КЛЕОПАТРА"

Требуется: 2 ст. муки, 3 яйца, 150 г творога, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 50 г изюма, 2 яблока, 1 груша.

Способ приготовления. Масло разотрите с сахаром, добавьте яйца, натертые яблоки и грушу, муку и изюм. Выложите в смазанную маслом форму и поставьте в духовку. Выпекайте 60 минут при температуре 160—180 градусов. Посыпьте сахарной пудрой.

Приятного аппетита и истинного наслаждения!



ББК 36.991

Б 65

Б 65 Бисквиты, рулеты, кексы.— М.: «РИПОЛ КЛАССИК»,
2001.— 32 с.

Серия «Тысяча и один рецепт»

ISBN 5-7905-0626-7

ББК 36.991

БИСКВИТЫ, РУЛЕТЫ, КЕКСЫ

Серия «Тысяча и один рецепт»

Художественное оформление *П. Навдаев*

**Налоговая льгота — общероссийский классификатор продукции ОК-005-93,
том 2: 953000 — книги, брошюры**

Оригинал-макет подписан в печать 2.02.99 г.
Формат 84×108/32. Гарнитура «Таймс».
Печ. л. 1,0. Усл. печ. л. 1,68. Тираж 15000 экз.
Заказ № 1946.

Адрес электронной почты: ripol@aha.ru.
Страничка во "всемирной паутине": www.ripol.ru

«РИПОЛ КЛАССИК»
109147, Москва, Б. Андроньевская ул., д. 23
ЛР № 064925 от 16.01.97 г.

Отпечатано с готовых диапозитивов в типографии издательства
"Самарский Дом печати"
443086, г. Самара, пр. К. Маркса, 201.

Качество печати соответствует предоставленным диапозитивам.

ВНИМАНИЕ !
Новая книга сибирской целительницы
Натальи СТЕПАНОВОЙ !



ОРАКУЛ
ОТ СИБИРСКОЙ ЦЕЛИТЕЛЬНИЦЫ

Уникальная книга для тех, кто хочет узнать свое будущее с помощью обыкновенной колоды карт.

Предсказания сибирской целительницы
ВСЕГДА сбываются.

Отныне ваша судьба в ваших руках!

Объем 870 стр., 210x270 мм, твердый переплет, золотое тиснение.

Вы можете получить
«ОРАКУЛ ОТ СИБИРСКОЙ ЦЕЛИТЕЛЬНИЦЫ»,
отправив заявку по адресу:
129336, Москва, а/я 5.

Вы также можете заказать бесплатный каталог книг нашего издательства.

Ориентировочная цена книги, включая стоимость доставки,
169 руб. (без учета авиатарифа).

Книги высылаются наложенным платежом (оплата на почте при получении).

ISBN 5-7905-0626-7



В заявке обязательно укажите свою фамилию, имя, отчество, полный почтовый адрес (с индексом) и количество заказываемых экземпляров.

