

СЕРИЯ

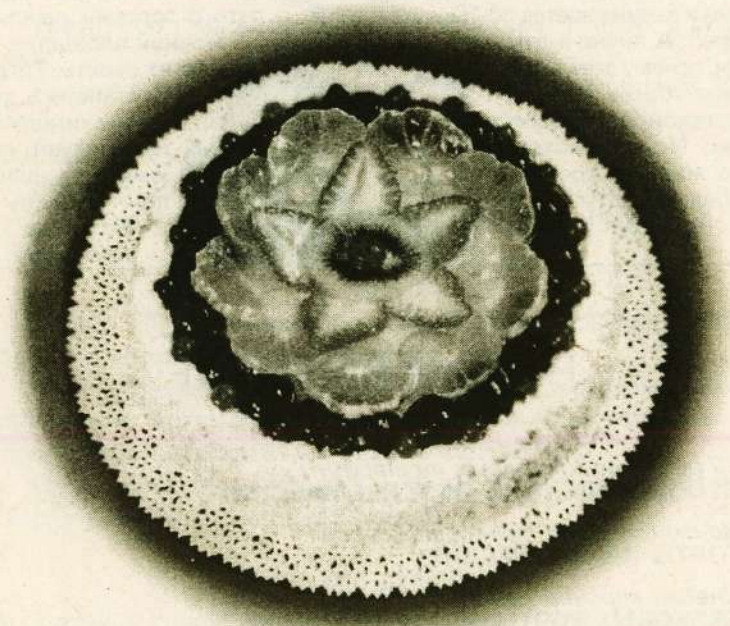


И ОДИН РЕЦЕПТ

БОЛЬШЕ ХОРОШИХ  
ТОРТОВ



Больше хороших  
**ТОРТОВ!**



**Серия „1000 И ОДИН РЕЦЕПТ“**

Издательство “РИПОЛ КЛАССИК”  
Творческая группа “КОПЕЙКА”

Москва, 2001



Знаете, за что мне нравятся американские фильмы? За ту обязательную для всех сцену, в которой как можно больше народа начинают бросаться друг в друга тортами. Очень смешно! Режиссер, наверное, в момент этих красочных съемок потирает руки и задумывается об “Оскаре”. А лично я думаю о том, почему все-таки бросание тортотом пользуется такой популярностью. Может, потому, что жирный крем так забавно смотрится на растерянных лицах и



дорогих пиджаках? Так или иначе, темой данного сборника являются ТОРТЫ. И прежде чем Вы захотите удариться в режиссуру, поделюсь опытом: лучшее, что можно сделать с тортами на съемочной площадке — это их съесть. Тогда и вы останетесь довольны, и картина выиграет, лишившись шаблонной сцены.

Надежда  
Лебедева

## В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

10 рецептов быстрых тортов <b>ПРОЩЕ ПРОСТОГО, ВКУСНЕЕ ВКУСНОГО</b> .....	3
На вкус и цвет товарищи... есть! <b>ТОРТЫ КЛАССИЧЕСКИЕ</b> .....	6
Снесла курочка яичко <b>БЕЛКОВЫЕ ТОРТЫ</b> .....	10
Необыкновенное — рядом <b>ТОРТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ</b> .....	14
Были цветочки, будут и... <b>ФРУКТОВЫЕ ТОРТЫ</b> .....	17
<b>СУПЕР-ТОРТЫ?</b> <b>ЭТО ВОЗМОЖНО!</b> .....	24
В помощь хозяйке <b>СПРАВОЧНЫЕ ТАБЛИЦЫ</b> .....	31

# ПРОЩЕ ПРОСТОГО, ВКУСНЕЕ ВКУСНОГО

## 10 РЕЦЕПТОВ БЫСТРЫХ ТОРТОВ

### КОМАНДИРСКИЙ

**Тесто:** 300 г маргарина, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 3 стакана муки.

Тесто замесить, разделить на три коржа и испечь. Когда коржи остынут, промазать кремом. Верх торта можно украсить свежими или консервированными ягодами.

**Крем:** 300 г повидла или джема, 200 г сметаны.

Сметану тщательно взбить с джемом (повидлом).

### ГЕРАКЛ

**Тесто:** 100 г маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахара, ванилин, соль, 2 стакана хлопьев “Геркулес”.

Яйца растереть с сахаром и мягким маргарином, добавить ванилин, щепотку соли и подсушенные в духовке хлопья. Все перемешать, выложить в форму и испечь.

Остывший корж намазать сметаной, взбитой с сахаром. Сверху посыпать сахарной пудрой.

### СЕМИСТАКАННИК

**Тесто:** 1 стакан яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 стакан маргарина, 1½ чайной ложки соды, 1 стакан крахмала, 1 стакан муки, 1 стакан сухого молока.

Яйца растереть с сахаром, добавить мягкий маргарин, сметану, соду. Всыпать сухое молоко, муку и крахмал. Все перемешать, выпечь 2 коржа. Остывшие коржи промазать кремом, верх посыпать тертым шоколадом.

**Крем:** 2 столовые ложки сахара, 1½ стакана сливок, 1½ чайной ложки крахмала, 1½ яйца.

Сахар, крахмал и яйца смешать, добавить сливки и поста-



вить на огонь. Нагреть почти до кипения, непрерывно помешивая. Снять с огня, охладить.

### ЦИТРУСОВЫЙ

**Продукты:** 1,5 стакана сметаны, 9 яиц, 1,4 стакана муки, 0,5 стакана сахара, цедра 1 лимона или апельсина.

Сметану соединить с мукой и, размешивая, довести до кипения. Когда остынет, добавить желтки, сахар, лимонную цедру, размешать и ввести взбитые белки.

Полученную массу вылить в смазанную маслом форму и подрумянить в духовке. Подавать с вареньем и сливками.

### ЗИМНИЙ

**Тесто:** 500 г сахара, 500 г сметаны, 3 стакана муки, 1 чайная ложка соды.

Замесить тесто, разделить на три части и выпечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом, верх украсить цукатами или фруктами.

**Крем:** 0,5 л молока, 300 г масла, 500 г сахара.

Молоко с сахаром варить до светло-коричневого цвета. Снять с огня, остудить, добавить сливочное масло.

### ЛАКОМКА

**Тесто:** 1½ стакана мягкого масла, 2 столовые ложки меда, 2 яйца, 2,5 стакана муки, 1 чайная ложка соды, 1 стакан сахара.

Мед растопить, добавить соду. Когда поднимется пена, снять с огня и постепенно всыпать сахар, муку, яйца. Замесить тесто, выпечь 4 коржа. Коржи остудить, промазать кремом, верх посыпать тертым шоколадом.

**Крем:** 1 стакан сахара взбить с 300 г сметаны.

### НАДЕЖДА

**Тесто:** 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1½ чайной ложки соды.

Яйца взбить с сахаром в стойкую пену, всыпать муку, соду

и загасить уксусом. Замесить жидкое тесто, испечь 3 коржа. Остывшие коржи промазать кремом, украсить орехами и кусочками шоколада.

**Крем:** 1½ стакана сахара, 1 стакан сметаны, 1½ стакана измельченных орехов взбить.

### МАННЫЙ

**Тесто:** 1 стакан сметаны, 3-4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан манной крупы, 120 г маргарина, 1½ стакана муки.

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, размягченный маргарин, всыпать манку и муку. Все хорошо перемешать, выпечь корж.

Охлажденный корж обмазать кремом.

**Крем:** 1½ стакана муки взбить с 1½ стакана сахарной пудры.

### ЮБИЛЕЙНЫЙ

**Тесто:** 4 яйца, полстакана сахара, 300 г масла, 1½ чайной ложки соды, 2 стакана муки, 200 г орехов, соль.

Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное масло, соль, муку и замесить тесто. Готовое тесто разделить на 5 частей, раскатать на лепешки и выпечь. Остывшие коржи промазать кремом, посыпать орехами и соединить.

**Крем:** 4 белка, 1½ стакана сахара, варенье.

Белки взбить с сахаром, добавить варенье.

### СТАКАННИК

**Тесто:** 1 стакан сахара, 1 стакан яиц (6 шт), 1 стакан масла (200 г), 1 стакан сметаны, 1 стакан мака (или — изюма, орехов), 1 чайная ложка соды, мука.

Все продукты перемешать, добавляя муку так, чтобы получилась консистенция густой сметаны, и дать постоять полчаса. Выпекать 25-30 минут. Дать остыть в форме, после чего перевернуть на блюдо и украсить по своему усмотрению.

Если пирог не отделяется от противня, нужно подержать противень над паром или поставить его на несколько секунд в холодную воду, налитую в мелкую посуду.



**НА ВКУС И ЦВЕТ ТОВАРИЩИ...  
ЕСТЬ!**

## ТОРТЫ КЛАССИЧЕСКИЕ

### АРКТИКА

**Тесто:** 1 стакан муки, 1\2 стакана сахара, 6 желтков.

Желтки с сахаром положить в кастрюлю и, взбивая, нагреть на водяной бане до температуры 50 градусов. Затем, продолжая взбивать, охладить полученную массу и размешать с мукой. Выпечь корж, дать ему остыть и разрезать на два пласта. Нижний пласт покрыть вареньем, затем кремом и накрыть вторым пластом. Верх торта обмазать кремом и украсить цукатами или дольками свежих фруктов.

### ВОДОЛАЗ

**Тесто:** 3 яйца, 300 г маргарина, 3 стакана муки, 1 стакан сахара, 75 г свежих дрожжей.

Муку с маргарином порубить, затем взбить яйца и дрожжи. Все соединить, слепить колобок и опустить его в воду. Когда всплывет — обсушить полотенцем и вкатать в него сахар. Затем разделить на 3 части, испечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом.

**Крем:** 1 стакан сметаны взбить вместе с 1\2 стакана сахара.

### НЕЖНОСТЬ

**Тесто:** 2 стакана сметаны, 2 яйца, 1,5 стакана сахара, 3 столовые ложки крахмала, 3 столовые ложки водки, 2 стакана муки, 2 столовые ложки какао, 1 чайная ложка соды.

Яйца растереть с сахаром, добавить водку, сметану, погашенную уксусом соду и всыпать в крахмал и муку. Замесить тесто, разделить на 2 части, в одну из которых добавить какао. Испечь 2 коржа. Остывшие коржи промазать кремом, верх покрыть глазурью и нанести кремом рисунок.

**Крем:** 125 г молока, 100 г сахара, 2 столовые ложки муки.

## ТОРТЫ КЛАССИЧЕСКИЕ

Молоко смешать с мукой, вскипятить, всыпать сахар, взбить, влить 1 столовую ложку водки, вскипятить.

**Глазурь:** 2 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки какао, 50 г сливочного масла.

Сметану кипятить до загустения, после чего прибавить какао, сахар, масло и снова кипятить до загустения.

### ПЕСОЧНЫЙ

**Тесто:** 150 г масла, 1\3 стакана сахара, 1,5 стакана муки, 1 яйцо.

Яйцо растереть с сахаром, добавить размягченное масло, всыпать муку и замесить тесто. Из теста раскатать круглую лепешку толщиной 1 см, испечь в духовке и охладить. Готовый корж покрыть слоем джема. Из бумаги или картона сделать вокруг коржа бортик высотой 3-4 см, и выложить крем на поверхность торта ровным слоем. Поверх крема разложить фрукты. Через час бумажный бортик можно снять.

**Крем:** 1\2 стакана сметаны, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 г ванильного сахара взбить.

### ПРАГА

**Тесто:** 1 стакан сахара, 1 яйцо, 1\2 банки сгущенки, 1 стакан сметаны, 1,5-2 стакана муки, 3 чайные ложки какао, 1\2 чайной ложки соды.

Желтки растереть с половиной сахара. Белки взбить с остальным сахаром, влить в них сгущенное молоко, добавить сметану, соду, всыпать муку, какао. Все размешать, выложить в форму и выпекать 50 минут при температуре 200 градусов. Охладив, торт разрезать на 3-4 пласта. Каждый пласт промазать кремом, верх покрыть глазурью и украсить кусочками шоколада.

**Крем:** 1\2 банки сгущенки взбить с 100 г сливочного масла.

**Глазурь:** 2 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки какао, 3 столовые ложки сахара, 50 г сливочного масла.

Сметану кипятить до загустения, прибавить какао, сахар, масло и опять кипятить до загустения.



### ИМПЕРАТОРСКИЙ

**Тесто:** 50 г сливочного масла, 2 яйца, 2 стакана муки, 1\2 чайной ложки соды, 1\4 чайной ложки соли, 1 столовая ложка меда, 1 стакан сахара, 2 стакана муки.

Яйца растереть с сахаром, добавить масло, мед, соль, соду и поставить на огонь до появления пузырей, без остановки помешивая. Затем снять с огня, всыпать муку, замесить тесто, выпечь 8 лепешек до розового цвета. Готовые лепешки промазать кремом, украсить цукатами и кусочками шоколада.

**Крем:** 1 банка вареной сгущенки, 200 г сливочного масла.

### МЕЧТА

**Тесто:** 1 стакан сахара, 3 желтка, 150 г масла, 2 столовые ложки сметаны, 1\2 чайной ложки соды, 1,5 стакана муки.

Желтки растереть с сахаром, добавить сметану, соду, натертое на терке масло и всыпать муку. Замесить тесто, разделить его на 5 частей. Выпечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом, верх торта украсить дольками апельсина.

**Крем:** 3 белка, 1\2 стакана сахарной пудры, 2 столовые ложки сиропа. Все взбить в однородную массу.

### ЕЛЕНА ПРЕКРАСНАЯ

**Тесто:** 120 г масла, 180 г муки, 100 г сахара, 1 желток, 3 ложки сметаны.

Замесить тесто, выпечь 5 коржей, промазать их кремом и заглазуровать шоколадом.

**Крем:** 50 г молока, 120 г масла, 200 г грецких орехов, 150 г сахара, ванилин.

Орехи два раза пропустить через мясорубку, залить горячим молоком, добавить масло, сахар, ванилин и хорошо вымешать.

### ДОМАШНИЙ

**Тесто:** 400 г муки, 400 г маргарина, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 чайная ложка уксуса, щепотка соли.

Маргарин руками растереть с мукой, добавить воду, яйцо,

соль, уксус. Замесить тесто, испечь тонкие сочни, промазать их кремом и поставить под пресс на 5 часов.

**Крем:** 200 г масла и 1\2 банки сгущенки соединить и взбить.

### ТВОРОЖНЫЙ

**Тесто:** 100 г муки, 40 г сахарной пудры, 80 г масла, 1 яйцо, 1\4 чайной ложки соды, 50 г сметаны.

Яйцо растереть с сахаром, добавить размягченное масло, сметану, соду и муку. Вымесить тесто средней консистенции, раскатать его в пласт по размеру противня и печь до готовности. Достав из духовки, покрыть начинкой и допечь.

Из белков и сахара взбить стойкую пену, и украсить ей верх торта. Торт поместить в духовку еще на несколько минут, чтобы белки подрумянились.

**Начинка:** Полкило творога, 25 г манной крупы, 2 яйца, 100 г сметаны, 150 г сахара.

Свежий творог протереть через дуршлаг, добавить к нему сахар, манную крупу, желтки и сметану. Все вымешать до образования однородной гладкой массы. 2 белка взбить в пену и ввести в начинку.

### ДЕРЕВЕНСКИЙ

**Продукты:** 150 г сахара, 150 г масла, 200 г молотого мака, 4 желтка, 45 г мелко нарезанных цукатов из лимонной корки, 6 белков, масло и панировочные сухари для смазки и обсыпки формы.

**Для украшения:** 4 столовые ложки сахарной пудры.

Форму для торта смазать маслом и обсыпать сухарями, духовку разогреть до 200 градусов.

Масло с сахаром растереть в пену, постепенно ввести желтки, затем мак и лимонные цукаты.

Белок взбить в густую пену и подмешать в маковую массу. Тесто выложить в форму, выровнять поверхность и выпекать 40-45 минут.

Торт остудить, накрыть ажурной салфеткой и посыпать сахарной пудрой, после чего осторожно снять салфетку.



## СНЕСЛА КУРОЧКА ЯИЧКО БЕЛКОВЫЕ ТОРТЫ

### БЕЛКОВЫЙ

**Тесто:** 1 стакан сахара, 4 белка, 1 стакан варенья, 1 г ванильного сахара.

Яичные белки взбить с сахаром в стойкую пену, добавить ванильный сахар. Полученную массу выложить в формы в виде двух круглых лепешек (толщиной 1 см) и выпекать при температуре 110-120 градусов в течение получаса.

Готовые лепешки промазать вареньем. Сверху торт украсить фруктами и ягодами.

### ТОРТ С ВАНЦЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

**Основа:** 1 готовый бисквитный корж, несколько ложек апельсинового или яблочного сока, 1 большой “семейный” брикет ванильного мороженого.

**Белковая масса:** 7 белков, 100 г сахара.

Белки и сахар взбить в крепкую пену.

**Способ приготовления:** Готовый бисквитный корж выложить на круглый противень, сделать несколько проколов вилкой и пропитать 4-5 ложками апельсинового или яблочного сока. Большой брикет ванильного мороженого нарезать на кусочки, величиной в 2 см и, выложив на корж, украсить белковой массой. Духовку разогреть до 220 градусов. Поднос с тортом поставить в духовку на нижний уровень и подрумянить в течение 5 минут. Затем вынуть, украсить фруктами и сразу же подать на стол.

**Примечание:** блюдо можно есть замороженным, как торт-мороженое.

### БЕЛКОВЫЙ

**Продукты:** 200 г масла, 1 стакан сахара, 0,5 лимона, 9 белков, 1,5 стакана муки, 200 г изюма.

Масло растереть и, продолжая растирать, добавить муку,

## БЕЛКОВЫЕ ТОРТЫ

сахар, лимонную цедру, сок, изюм. Ввести взбитые белки. Всю массу выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и подрумянить в духовке. Подавать со сливками или молоком.

### ТОРТ БАНАНОВЫЙ

**Корж:** 3 белка, соль, 2/3 стакана сахара.

**Начинка:** 5 бананов, 1 пакетик ванильного пудинга, 1,5 стакана нежирных сливок, 1 стакан нежирного молока, 3 столовые ложки яблочного желе.

Взбить белки с солью до образования воздушной массы и, продолжая взбивать, добавить 2 столовые ложки сахара.

На противень положить фольгу. Половину белковой массы выложить на фольгу в виде круга так, чтобы образовалась основа толщиной в полтора сантиметра. Оставшуюся массу распределить по краям основы, чтобы образовался “бортик” высотой 4 см.

Печь корж 3,5 часа, затем надо выключить духовку и оставить его остывать 30 минут, после чего корж вынуть и полностью остудить. Снять корж с фольги и переложить на блюдо.

Нарезать полтора банана тонкими ломтиками и выложить их на дно раковины из меренги. Отдельно приготовьте пудинг, как указано в рецепте на пакетике, но используйте при этом только 1 стакан молока. Аккуратно влить взбитые сливки в пудинг, после чего залить полученной смесью банановую начинку.

На слабом огне подогреть яблочное желе, пока не растает, после чего снять с огня и охладить. Оставшиеся бананы разрезать тонкими ломтиками, уложить поверх начинки и смазать яблочным желе.

Выпекать меренги при температуре выше 100 градусов не следует, так как образующаяся при выпечке корочка на поверхности меренг препятствует удалению влаги.

У меренг, выпеченных при температуре выше 100 градусов, может быть вид вполне готовых изделий, и тем не менее через несколько минут, проведенных на свежем воздухе, они оседают, уменьшаются в объеме, так как внутри остаются непропеченными.



## ТОРТЫ ИЗ МЕРЕНГ

### ТОРТ „НЕВЕСТА“

**Коржи:** 4 белка, 1 стакан сахара.

**Для начинки:** 1 стакан варенья.

**Для отделки:** Сливочный крем.

Белки взбить без сахара до получения стойкой пены, затем, не переставая взбивать, всыпать тонкой струйкой сахарный песок. Из полученной массы испечь 2-3 коржа, а также 10-15 небольших меренг для оформления торта. Коржи и меренги поставить в только что зажженную духовку и медленно выпекать в течении 2 часов при температуре 100 градусов.

Коржи охладить, склеить их вареньем. Поверхность покрыть тонким слоем сливочного крема. Края торта оформить мелким печеньем из меренг.

### ТОРТ „ЛЮДМИЛА“

**Коржи:** 8 белков, 2 стакана сахара.

Белки взбить без сахара до получения стойкой пены, затем, не переставая взбивать, всыпать тонкой струйкой сахарный песок. Из полученной массы сформировать 4 коржа. Коржи поставить в только что зажженную духовку и медленно выпекать в течении 2 часов при температуре 100 градусов.

**Крем:** 600 г сливочного масла, 300-400 г сахарной пудры, 100 г какао-порошка, 2 столовые ложки молотого кофе, 8 желтков, 70 г молока.

Масло растереть с сахарной пудрой и какао-порошком и, продолжая растирать, добавить постепенно по одному желтку.

Кофе залить молоком, довести до кипения и 3 минуты подержать на медленном огне, потом охладить и, не процеживая, добавить в крем.

Коржи промазать кремом, положить один на другой, слегка надавить. Поверхность и края торта смазать кремом, нанести рисунок из оставшегося крема и поставить на 2 часа в холодильник.

## ТОРТ С ОРЕХАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ

**Коржи:** 4 белка, 1 стакан сахара.

Белки взбить без сахара до получения стойкой пены, затем, не переставая взбивать, всыпать тонкой струйкой сахарный песок. Из полученной массы сформировать 3-4 круглых коржа с отверстием в середине. Коржи поставить в только что зажженную духовку и медленно выпекать в течение 2 часов при температуре 100 градусов.

Коржи намазать кремом, положить один на другой и слегка надавить. Поверхность и края торта обмазать кремом, посыпать ядрами орехов, украсить дольками апельсинов.

**Крем:** 600 г сливочного масла, 300-400 г сахарной пудры, 100 г какао-порошка, 2 столовые ложки молотого кофе, 8 желтков, 70 г молока.

Масло растереть с сахарной пудрой и какао-порошком и, продолжая растирать, добавить постепенно по одному желтку. В крем добавить апельсиновые цукаты или кусочки свежих апельсинов.

Кофе залить молоком, довести до кипения и 3 минуты подержать на медленном огне, потом охладить и, не процеживая, добавить в крем.

**Для отделки:** 1 стакан ядер обжаренных и измельченных орехов, 2 апельсина.

## ЗЕМЛЯНИЧКА

**Коржи:** 4 белка, 1 стакан сахара.

Белки взбить без сахара до получения стойкой пены, затем, не переставая взбивать, всыпать тонкой струйкой сахарный песок. Из полученной массы сформировать 3 круглых или овальных коржа, а также 10-15 небольших меренг для оформления бортика. Коржи поставить в только что зажженную духовку и медленно выпекать в течении 2 часов при температуре 100 градусов.

Остывшие коржи прослоить кремом. Бортик торта оформить мелкими меренгами. Поверхность торта покрыть ровным слоем крема, сверху выложить ягоды земляники.

**Крем:** 600 г сливочного масла, 300-400 г сахарной пудры,



100 г какао-порошка, 2 столовые ложки молотого кофе, 8 желтков, 70 г молока.

Масло растереть с сахарной пудрой и какао-порошком и, продолжая растирать, добавить постепенно по одному желтку.

### СВАДЕБНЫЙ

**Корж:** 8 яиц, 2 стакана сахара.

8 белков охладить и взбить в густую пену вместе с сахаром. На противень положить кальку и выложить взбитые белки небольшими порциями, после чего поставить на маленький огонь в духовку и сушить до готовности.

**Крем:** 400 г сливочного масла, 1 банка сгущенки, 1 стакан очищенных грецких орехов.

Масло перемешать со сгущеным молоком, всыпать орехи. Массу взбить до пышного состояния.

Собирать торт в той же посуде, в которой будете подавать на стол. Каждое беже смазать кремом и укладывать на блюдо горкой. Оставшимся кремом обмазать горку, сверху посыпать орехами.

## НЕОБЫКНОВЕННОЕ — РЯДОМ ТОРТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ

### ВЕРА

**Тесто:** 1 стакан сахара, 150 г масла, 3 желтка, 2 стакана муки.

Желтки растереть с сахаром, добавить мягкое масло, сметану, всыпать муку, раскатать лепешки (как можно тоньше) и выпечь. Готовые сочни промазать горячим кремом, сверху поставить груз.

**Крем:** 300 г ирисок, 200 г масла, 1\2 чайной ложки соды, 1-1,5 стакана молока, 1\2 стакана сахара.

Ириски, молоко и соду кипятить 15-20 минут, затем добавить масло, сахар и кипятить еще 20 минут.

### ЭКЗОТИКА

**Тесто:** 150 г сахара, 6 яиц, 100 г муки, 250 г взбитых сливок.

Из яиц, сахара и муки замесить тесто и испечь корж. Когда корж остынет, разрезать его на 2 пласта. В обеих половинах сделать по глубокой выемке, наполнить их взбитыми сливками и сложить вместе. Верх покрыть глазурью.

**Глазурь:** 2 столовые ложки сметаны кипятить до загустения, прибавить 3 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки какао, 50 г сливочного масла и снова кипятить до загустения.

### ПОЛЕННИЦА

**Тесто:** 150 г масла, 1,5 стакана муки, 1,5 стакана воды, 6 яиц.

В горячую воду положить масло и довести до кипения. Когда вскипит, всыпать муку, помешивая. Тесто остудить, добавить взбитые яйца и перемешать. Тесто выложить на противень, смазанный маслом, в виде небольших продолговатых порций, и выпечь. Готовые “поленья” обмакнуть в крем и выложить на блюдо в виде поленицы. Сверху облить кремом, посыпать тертым шоколадом.

**Крем:** 1 стакан сахара взбить с 1 стаканом сметаны.

### СНЕЖНАЯ ГОРКА

**Приготовление:** Полкило готового печенья (квадратного или прямоугольного) положить на полиэтиленовую пленку и обмакивать в молоко, раскладывая прямоугольником: по 5 штук в длину и ширину. Сверху промазать кремом. Затем опять — слой печенья (по 4 штуки в длину и ширину) и слой крема, и т.д. Последний слой печенья — всего 5 штук — положить на верхушку горы и сверху выложить крем. Когда все готово, боковые стенки полиэтиленовой пленки нужно поднять и соединить сверху в форме шалаша, после чего положить в холод на несколько часов. Достав из холодильника, залить гору гла-



зурью и остудить.

**Крем:** 6 творожных сырков, 1 стакан сахара, 200 г масла.

Масло размягчить, добавить сырки и сахар, и все взбить.

**Глазурь:** 2 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки какао, 3 столовые ложки сахарного песка, 50 г сливочного масла.

Сметану кипятить до загустения. Добавить какао, сахар, масло и снова кипятить до загустения.

### ОРЕХОВЫЙ

**Основа:** 150 г сахара, 160 г масла, 1 яйцо, щепотка соли.

**Начинка:** 300 г муки высшего сорта, 200 г сахара, 20 г масла, 250 г крупно порубленных ядер грецких орехов, 1\4 л сливок, 1 желток.

#### Приготовление:

**Основа:** Масло, яйца, соль и сахар растереть в пену. Добавить просеянную муку и замесить песочное тесто. Тесто накрыть и поставить на 2 часа в холодильник.

Две трети теста раскатать в тонкую лепешку, выложить в форму, сделав края теста немного выше стенок. Оставшееся тесто раскатать в круглую лепешку диаметром 24 см. Духовку разогреть до 200 градусов.

**Начинка:** В кастрюле растопить масло, затем положить сахар и, непрерывно помешивая, уварить смесь до состояния светло-коричневой карамели. Добавить сливки, рубленые орехи, еще немного поварить и дать остыть.

На тесто в форме выложить ореховую начинку и накрыть ее второй лепешкой из теста. Верх торта смазать взбитым желтком; выступающие края теста прижать к верхнему пласту. Верх торта наколоть вилкой и выпекать 30-40 минут.

Масло для слоеного теста и само тесто после каждого раскатывания охлаждают. В слоеное тесто добавляют лимонную кислоту и сметану: кислота подсушивает слои теста при выпечке, а сметана придает изделиям тонкий вкус и делает корочку печенья хрустящей.

## БЫЛИ ЦВЕТОЧКИ, БУДУТ И... ФРУКТОВЫЕ ТОРТЫ

### БЕЗДЕЛИЦА

**Тесто:** 3 желтка, 300 г масла, 300 г сметаны, 100 г сахара, 400 г муки, 1\2 чайной ложки соды.

**Начинка:** Полкило яблок, 200 г сахара, 3 белка.

3 желтка растереть вместе с 100 г сахара, соединить с мягким маслом, сметаной, содой и мукой.

Вымесить тесто до густоты сметаны и выпечь.

Очищенные от кожуры яблоки разрезать на дольки и варить в подслащенной воде 3-5 минут, после чего вынуть и дать стечь жидкости.

3 белка взбить с 200 г сахара до густой пены.

На охлажденный корж выложить яблоки и полить взбитыми белками. На три минуты поставить в духовку на медленный огонь.

**Примечание:** вместо яблок можно использовать мармелад или варенье.

### ЧЕРНОСЛИВОВЫЙ

**Тесто:** 200-250 г муки, 100 г сахара, 2 яйца, 100 г толченых орехов, 100 г жидкого меда, сок одного лимона, 1\2 чайной ложки соды.

Яйца растереть с сахаром, соду перемешать с лимонным соком, добавить мед и орехи, замесить тесто, как на оладьи, и испечь 3 коржа.

**Крем:** 500 г чернослива, 200 г масла или 1 стакан сметаны, 1\2 стакана сахара, 1 стакан орехов.

Чернослив замочить на 5 часов, после чего отделить от косточек и пропустить через мясорубку. Добавить орехи и взбитую сметану с сахаром. Крем хорошо взбить и смазать им коржи.

### ЯБЛОЧНЫЙ

**Тесто:** 300 г сливочного масла, 4 яйца, 2 стакана сахарной пудры, 1,75 стакана муки.



**Начинка:** Яблоки, миндаль, цедра 1 лимона, коринка.

Масло растереть, добавить взбитые яйца, сахарную пудру, муку, все вымесить и раскатать тесто. Вырезать из теста 2 лепешки — одну по размеру большого блюда, а вторую — поменьше. Большую лепешку положить на смазанное маслом и посыпанное мукой большое огнеупорное блюдо, покрыть ломтиками очищенных яблок, пересыпая их сахарной пудрой, шинкованным поджаренным миндалем, коринкой и лимонной цедрой. Затем все накрыть сверху второй лепешкой, края лепешек соединить, защипать и смазать яйцом. Торт подрумянить в духовке.

### АНАСТАСИЯ

**Тесто:** 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1,5 стакана муки, 1 чайная ложка соды, уксус, ванилин.

Яйца взбить с сахаром до образования пышной массы, влить туда сметану, гашеную в уксусе соду, добавить муку и щепотку ванилина. Все перемешать до образования однородной массы.

Духовку несильно разогреть вместе с формой. Форму вынуть, смазать маслом, посыпать мукой и вылить в нее тесто. Выпекать 40 минут, пока корж не приобретет коричневый цвет.

**Крем:** 1 банка сгущенки, 150 г сливочного масла, 1 стакан очищенных грецких орехов, 200 г чернослива.

Масло взбить со сгущенкой. Чернослив залить на час горячей водой и мелко нарезать. Грецкие орехи прокалить на сковороде. Все соединить.

Готовый корж разрезать на 2 части. Нижнюю часть обильно смазать кремом, накрыть коржом и покрыть глазурью.

**Глазурь:** 2 чайные ложки какао, 2 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки сахара, 50 г сливочного масла.

Сметану кипятить до загустения, после чего добавить к ней какао, сахар, масло и снова кипятить до загустения.

### ГРУШЕВО-ТВОРОЖНЫЙ

**Основа:** 125 г муки-крупчатки, 60 г масла, 50 г сахарной

пудры, 1\2 чайной ложки ванильного сахара, щепотка соли, 1 желток.

**Начинка:** 50 г грушевой (можно и обыкновенной) водки, 500 г груш из компота, 500 г мягкого творога, сок от 1 лимона, 125 г сахара, 6 пластинок желатина, 2 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки дробленого засахаренного миндаля, 1\4 л жирных сливок, 2 столовые ложки смородинового желе.

**Приготовление:** Из просеянной муки, масла, ванильного сахара, сахарной пудры, желтка и соли замесить тесто. Завернуть в фольгу и на 2 часа положить в холодильник.

Духовку разогреть до 200 градусов.

Тесто раскатать и выложить им дно и стенки формы, после чего поставить в духовку на 20 минут.

Грушам дать стечь и сбрызнуть их грушевой водкой.

Набухший в воде и отжатый желатин развести в горячем грушевом компоте и добавить в творог.

Сверху на выпеченную основу торта уложить груши, затем накрыть их творожной массой, выровнять верх и дать застыть.

Сливки с сахаром взбить в крутую пену (1 чашку взбитых сливок отложить). В остальные взбитые сливки вмешать 3 столовые ложки миндаля и 1 столовую ложку желе, и этой массой намазать верх торта.

Торт украсить розочками из отложенных взбитых сливок, миндалем и кусочками смородинового желе.

### АНАНАСОВЫЙ

**Основа:** 6 желтков, 150 г сахара, 100 г муки высшего сорта, 60 г картофельного крахмала, 50 г растворимого шоколадного порошка, 50 г очищенного молотого миндаля, 50 г масла.

**Крем:** 1\2 л молока, 160 г сахара, 1 пакетик порошка для ванильного пудинга, 1 столовая ложка рома, 250 г размягченного масла, 8 пластинок ананаса из компота, 8 глазированных черешен, 100 г жареных миндальных хлопьев.

**Приготовление:** Форму для торта смазать маслом. Духовку разогреть до 180 градусов.

Желтки с 1\3 сахара растереть добела. Белки с остальным



сахаром взбить в тугую пену. Просеянную муку смешать с картофельным крахмалом и шоколадным порошком и перемешать с молотым миндалем.

Взбитый белок осторожно смешать с желтковой пеной и подмешать мучную смесь. Затем подмешать в тесто растопленное масло, выложить его в форму и выпекать 40 минут. Готовую основу остудить и дать 2 часа постоять. Из порошка для пудинга, молока и сахара сварить пудинг согласно рецепту на пакетике. Пудинг остудить, периодически помешивая.

Масло с ромом растереть в пену и по ложке подмешать в него остывший пудинг.

Бисквитную основу разрезать на 3 пласта.

Кусочкам ананаса дать стечь, нарезать на равные доли и 16 кусочков отложить.

Нижний пласт бисквита намазать сливочным кремом и разложить на нем остальные кусочки ананаса, после чего покрыть их тонким слоем крема и положить на него следующий пласт бисквита. Его также намазать кремом и накрыть последним пластом бисквита.

Верх и бока торта намазать тонким слоем крема и жареными миндальными хлопьями. Оставшийся крем переложить в кондитерский мешок и выдавить на торт 16 кремовых розочек, каждую из которых украсить кусочком ананаса и глазированной черешней.

### ТВОРОЖНЫЙ С ВИНОГРАДОМ

**Коржи:** 4 яйца, 120 г сахара, 120 г муки высшего сорта, 60 г картофельного крахмала, 1 чайная ложка разрыхлителя, масло для смазки формы.

**Начинка:** 500 г творога, 150 г сахара, 2 желтка, сок 1 лимона, 6 пластинок желатина, 1\4 л жирных сливок, 300 г светлых ягод винограда, 300 г темных ягод винограда, 1 пакетик бесцветной помады для торта.

**Для украшения:** 100 г миндальных хлопьев.

**Приготовление:** Духовку разогреть до 200 градусов.

Желтки отделить от белков. Желтки с половиной сахара и 2 столовыми ложками теплой воды растереть добела. Белки со

второй половиной сахара взбить в тугую пену и осторожно смешать с желтками. Добавить муку, смешанную с картофельным крахмалом и разрыхлителем. Тесто выложить в форму и выпекать 25-30 минут, после чего остудить и дать 2 часа постоять.

Творог смешать с желтками, лимонным соком и сахаром. Желатин замочить и развести в небольшом количестве горячей воды. Сливки взбить, добавить желатин и осторожно смешать с творогом.

Бисквитную основу разрезать, прослоить творожным кремом, сверху уложить промытые и стекшие ягоды винограда и полить помадой для торта. По бокам торт обсыпать миндальными хлопьями.

### ИЗ КРЫЖОВНИКА

**Основа:** 6 желтков, 150 г сахара, 6 белков, 150 г муки высшего сорта, 60 г картофельного крахмала, 50 г очищенного молотого миндаля, 50 г масла, масло для смазки формы.

**Прослойка:** 150 г марципана, 40 г рома, 4 столовые ложки воды, 2 столовые ложки сахарной пудры.

**Начинка:** 500 г крыжовника, 1\8 л воды, 4 столовые ложки сахара, 4 белка, 170 г сахара, 1\2 стручка ванили.

**Для украшения:** 100 г жареных миндальных хлопьев.

**Приготовление:**

**Основа:** Духовку разогреть до 180 градусов, форму смазать маслом.

Желтки растереть добела вместе с 1\3 сахара. Белки с остальным сахаром взбить в тугую пену. Муку просеять и смешать с картофельным крахмалом и молотым миндалем. Туго взбитый белок соединить с растертым желтком, перемешать, добавить муку, смешанную с миндалем и картофельным крахмалом, и в конце влить растопленное масло. Тесто вылить в форму, выровнять верх и выпекать 25-35 минут. Готовому бисквиту дать остыть и отстояться 2 часа.

**Прослойка:** Марципан с ромом, сахаром и водой растереть в гладкую массу. Основу торта разрезать поперек, нижний пласт намазать марципановой массой и накрыть вторым пластом.



**Начинка:** Крыжовник (промытый, очищенный от плодоножек и стеблей) положить в кипящую воду с сахаром, убавить жар и 10 минут потомить, затем процедить и дать стечь.

Белки с сахаром взбить в тугую пену и добавить сердцевину стручка ванили.

Верх торта выложить крыжовником, оставив 16 ягод для украшения.

Крыжовник покрыть туго взбитым белком (часть белка отложить в кондитерский мешочек).

Духовку разогреть до 250 градусов.

На верх торта выпустить из мешочка взбитый белок от центра к краям в виде 16 гирлянд с розочками на концах, затем торт ненадолго поставить в духовку, чтобы безе подрумянилось. Вынув из духовки, украсить каждую розочку на торте крыжовником, а верх и бока торта обсыпать миндальными хлопьями.

### АПЕЛЬСИНОВЫЙ

**Основа:** 280 г сахара, 7 желтков, натертая цедра и сок 2-х апельсинов, 7 белков, 30 г муки-крупчатки, 80 г бисквитной крошки, 280 г молотого миндаля, масло и панировочные сухари для смазки и обсыпки формы.

**Для украшения:** 200 г апельсинового желе, 100 г жареных миндальных хлопьев, 7 кружочков глазированного апельсина.

**Приготовление:** Форму смазать маслом и обсыпать сухарями, духовку разогреть до 200 градусов.

Желтки с половиной сахара растереть добела. Добавить апельсиновую цедру и сок.

Белки со второй половиной сахара взбить в тугую пену и осторожно смешать с растертыми желтками. В массу понемногу всыпать просеянную муку, миндаль и бисквитную крошку. Тесто вылить в форму и выровнять верх. Выпекать 30-40 минут. Готовую основу остудить.

Апельсиновое желе разогреть, обмазать им торт, обсыпать миндальными хлопьями и украсить половинками кружков апельсина.

Мягкое липкое тесто лучше раскатывать, покрыв его промасленной пергаментной бумагой.

### ЧЕРНИЧНЫЙ

**Корж:** 80 г масла, 40 г сахарной пудры, 1 желток, 160 г муки, щепотка соли.

**Начинка:** 500 г черники, 20 г апельсинового ликера, 8 пластин белого желатина, 1\2 л жирных сливок, 100 г жареных миндальных хлопьев, 50 г сахара.

**Приготовление:** Из масла, сахарной пудры, желтка, муки и щепотки соли приготовить песочное тесто, накрыть и поместить на 1 час в холодильник.

Чернику промыть, дать стечь, полить ликером и дать настояться 30 минут.

Песочное тесто раскатать и выложить на форму для торта; выпекать 15 минут при 220 градусах. Остудить.

Желатин замочить в холодной воде; когда набухнет — отжать и растворить в небольшом количестве воды в горячей водяной бане.

Сливки с сахаром взбить в густую пену, добавить желатин, 3\4 черники и перемешать.

Стенки формы выстелить фольгой и наполнить выпеченный корж взбитыми черничными сливками. Оставшейся черникой выложить верх торта и поместить торт в холодильник для застывания. Верх торта посыпать миндальными хлопьями.

### ЮЖНЫЙ

**Тесто:** 1,5 стакана сметаны, 100 г масла, 2 стакана муки, 1\2 чайной ложки соды, 1\2 чайной ложки соли.

Замесить густое тесто, как на пельмени. Выпечь 6 коржей: 4 тонких и 2 потолще. Остывшие два толстых коржа промазать кремом, посыпать сверху крошкой, украсить черносливом и поместить под пресс.

**Крем:** 500 г чернослива, 2 стакана сахара, 200 г сметаны, 300 г сливочного масла.

Сварить 500 г чернослива, перекрутить на мясорубке, смешать с 1 стаканом сахара;

200 г сметаны взбить с 1\2 стакана сахара;

300 г размягченного масла взбить с 1\2 стакана сахара;

4 тонких коржа раскрошить и перемешать со всем остальным.



# СУПЕР-ТОРТЫ? ЭТО ВОЗМОЖНО!

## ПРАВИТЕЛЬСТВЕННЫЙ

**Тесто:** 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 2 стакана муки.

Масло натереть на терке, добавить муку и сметану, замесить тесто. Тесто разделить на 6 частей и на 2 часа положить в холодильник. Затем вынуть и раскатать почти прозрачные коржи; выпекать до рыжеватого цвета.

Коржи промазать разным кремом: первый — желтковым, 2 — лимонным, 3 — желтковым, 4 — белковым, 5 — лимонным, 6 — белковым.

**Крем белковый:** взбить 2 белка и 1½ стакана сахара.

**Крем желтковый:** 5 желтков, 100 г сливочного масла, 3¼ стакана сахара. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное масло и хорошо растереть.

**Крем лимонный:** 1 лимон, 1½ стакана сахара.

Лимон натереть с кожурой на мелкой терке и добавить сахар.

## ПТИЧЬЕ МОЛОКО

**Тесто:** 1 стакан сахара, 130 г масла, 4 яйца, 1 чайная ложка соды, 3 чайных ложки какао, 1 стакан муки.

Масло растопить, всыпать сахар и перемешать. По одному влить яйца, соду погасить уксусом, постепенно всыпать муку. Тесто разделить на 2 части, в одну добавить какао. Выпечь 2 коржа. Остывшие коржи разрезать каждый на 2 части и промазать кремом слоем в 1,5-2 см. Верх и бока торта покрыть глазурью.

**Крем:** 300 г масла, 1 стакан сахара, 2 лимона, 2 стакана молока, 3 столовые ложки манки.

Из молока и манки сварить манную кашу. На мелкой терке натереть лимоны вместе с кожурой и положить в остывшую кашу. Туда же частями положить масло с сахаром. Крем взбить и

поставить на холод на 20 минут.

## ТОРТ СНЕЖНЫЙ

**Тесто:** 4 яйца, 4 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сахара.

Яйца взбить с сахаром, добавить муку и из полученной массы испечь бисквит.

**Крем:** Полкило творога, 4 столовые ложки муки, 1 банка компота из персиков, 3 столовые ложки желатина, 3¼ стакана жирных сливок, ванильный сахар, сахарная пудра.

Творог два раза пропустить через мясорубку. Персики вынуть из компота и дать соку стечь. Сок от персиков смешать с творогом, добавить сахарную пудру, ванильный сахар и разведенный в воде желатин. Все компоненты перемешать до получения однородной массы. Сливки взбить, соединить с творожной массой и перемешать.

Бисквит положить в форму для выпечки, пропитать ликером или водкой, смешанной с водой и сахаром. Кусочки персиков выложить на бисквит и залить творожной массой.

Форму поставить в холодильник на 6 часов, чтобы творожная масса застыла.

Сверху торт можно украсить оставшимися персиками и залить фруктовым желе.

## ТОРТ „ВОЗДУШНЫЙ“

**Тесто:** 1 упаковка (10 плиток) мороженого слоеного теста. 8 плиток теста разморозить. Духовку нагреть до 200 градусов. Сделать 2 квадратных коржа, уложив встык по 4 плитки теста. Края слегка смочить водой и крепко сдавить. Коржи выложить на противни, покрытые воощенкой, и выпекать 15 минут.

Корж покрыть половиной крема, сверху разложить бисквитное печенье и полить коньяком или ромом. Поверх всего выложить оставшийся крем и прикрыть вторым коржом, слегка надавив на него.

Шоколад натереть на крупной терке и посыпать торт. Поставить на 2 часа в холодильник.



**Крем:** 6 яиц, 4 столовые ложки муки, 125 г сахара, пол-литра молока, 200 г сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 200 г бисквитного печенья, 30 мл рома или коньяка.

6 желтков взбить с сахаром для получения густого крема. Муку просеять над взбитыми желтками и добавить молоко. Смесь варить в течение 2 минут, постоянно помешивая, затем остудить.

Сливки взбить с ванильным сахаром до образования густой пены, затем осторожно ввести в охлажденный крем.

**Для украшения:** 100 г молочного шоколада.

### ПЕРСИК

**Тесто:** 60 г пшеничной муки, 60 г ржаной муки, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 1 столовая ложка какао, соль, 1\8 л воды.

Вскипятить воду с маслом и щепоткой соли. Оба сорта муки просеять, всыпать в воду и опять поставить на огонь. При нагревании смесь помешивать до тех пор, пока тесто не превратится в плотный комок, а на дне кастрюли не образуется налет.

Массу выложить в миску, сразу же разбить в нее 1 яйцо и перемешать. Дать массе слегка остыть, после чего вбить в нее еще 2 яйца, а 4 смешать с какао и тоже вылить в миску.

Духовку нагреть до 220 градусов. 1\3 массы выложить в форму для выпечки, смазанную маргарином и посыпанную мукой, и выпекать на среднем огне 20 минут, пока корж не станет светло-коричневым. Так же испечь еще 2 коржа. Дать им остыть.

**Начинка:** 500 г персиков, сок половины лимона, 4 столовые ложки меда, 2 столовые ложки ликера, 3 столовые ложки кокосовой стружки, 1\2 л сливок.

Персики обдать кипятком, очистить от кожуры, удалить косточки и порезать соломкой. *(Примечание: можно использовать консервированные персики — им нужно дать стечь).*

Лимонный сок, мед, ликер и 6 столовых ложек воды довести до кипения. Выложить в смесь персики и оставить пропитаться на 3 минуты, после чего вынуть шумовкой. Оставшийся сироп уварить при сильном кипении до 2 столовых ложек.

Кокосовую стружку обжарить без добавления жира до золотистого цвета.

Сливки взбить в стойкую пену, смешать с сиропом, 1\3 смеси наполнить кондитерский мешочек.

Ломтики персика (несколько штук отложить) смешать с остатком сливок. Намазать смесью 2 коржа, положить один на другой и покрыть третьим.

По краю торта выдавить из мешочка цветочки и украсить оставшимися ломтиками персика. Посыпать торт кокосовой стружкой.

### ЛИМОННЫЙ

**Тесто:** 100 г масла, 200 г муки, 1\4 чайной ложки сметаны, 1\4 чайной ложки соды, соль, 1 столовая ложка сахара.

Масло и муку нарубить, добавить соль, сахар, соду, сметану и замесить тесто. Тесто выложить в форму равномерным пластом; по краям сделать бортики высотой 2 см. Пласт в нескольких местах проколоть вилкой и испечь до получения светло-золотистого цвета.

Готовую испеченную форму из теста заполнить кремом. Белки взбить в пену с сахарной пудрой, осторожно добавить лимонный сок, после чего нанести полученной массой узор на торт и поставить в негорячую духовку, чтобы глазурь поджарились.

**Крем:** 3 желтка, сок и цедра 1 лимона, 1,5 стакана крахмала, 200 г сахара, 2 стакана кипятка.

Желтки растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру и крахмал. Все перемешать и разбавить половиной стакана холодной воды. Массу залить кипятком и варить на слабом огне, непрерывно помешивая, до тех пор, пока крем не загустеет.

**Глазурь:** 100 г сахарной пудры, 3 белка, 1 чайная ложка лимонного сока.

### НАПОЛЕОН

**Тесто:** 1 пачка маргарина, 1 яйцо, 2 стакана муки, 1\2 чайной ложки лимонной кислоты, 1\2 стакана воды, 1\2 чайной ложки соли.

На стол высыпать муку и порубить с маргарином.



В воде смешать яйцо с лимонной кислотой и солью. Полученную смесь вылить в тесто, перемешать. Из теста накатать 7 колобков, положить из на 30 минут в холодильник.

Достав из холодильника, каждый колобок раскатать в тонкий корж и испечь. 6 коржей, промазывая кремом, сложить друг на друга, а седьмой корж искрошить, и крошкой посыпать верх торта.

**Крем:** 1 банка сгущенного молока, 300 г масла, взбить.

### СЕНТ-ОНОРЕ

**Корж:** 80 г масла, 40 г сахара, 1 желток, 160 г муки.

**Начинка:** 70 г масла, 1/4 л воды, 200 г муки, щепотка соли, 4 яйца, 1/2 л молока, сердцевина от 1 стручка ванили, 5 желтков, 180 г сахара, 1 пакетик порошка для ванильного пудинга, 5 белков, 100 г мармелада (лучше абрикосового).

**Приготовление:** Из масла, сахара, желтка и муки замесить песочное тесто, накрыть и поместить на 30 минут в холодильник, после чего раскатать в лепешку диаметром 25 см и поместить на противень.

Разогреть духовку до 210 градусов.

Воду с маслом и солью довести до кипения, насыпать просеянную муку и замесить заварное тесто. Снять с плиты, остудить и по одному подмешать в массу все яйца.

Массу положить в кондитерский мешок, выпустить на песочное тесто по боковой поверхности, а также отдельно на противень 10 маленьких заварных шариков (для украшения торта). Выпекать 15-20 минут.

Молоко с ванилью вскипятить. Желтки с сахаром и порошком для пудинга взболтать и подмешать в кипящее молоко. Белки взбить в тугую пену и смешать с остывшим пудингом.

Выпеченную основу наполнить кремом, сверху по краям уложить шарики. Боковую поверхность и шарики смазать горячим мармеладом.

### МИНДАЛЬНЫЙ

**Основа:** 200 г муки-крупчатки, 100 г масла, 40 г сахара, 1 желток, щепотка соли, 1 столовая ложка холодной воды.

**Начинка:** 70 г мармелада (лучше абрикосового), 1 яйцо, 2 желтка, 250 г сахара, щепотка соли, 1 столовая ложка муки, 300 г очищенного молотого миндаля, 50 г масла, 4 белка.

**Приготовление:** Муку просеять на доску, добавить сахар, масло, соль, желток, воду и замесить тесто. Накрыть и поместить на 2 часа в холодильник, после чего раскатать в пласт толщиной 4-5 мм и выложить им дно и стенки формы. Дно теста промазать мармеладом.

Смешать желтки, яйцо, просеянную муку, соль, 150 г миндаля и 50 г сахара.

Два белка и 50 г сахара взбить в тугую пену и подмешать в миндальную массу, после чего туда же добавить растопленное масло. Всю начинку положить на тесто в форме и поставить в духовку на 45 минут.

Оставшиеся белки и сахар взбить в стойкую пену, добавить миндаль и намазать этой смесью горячий торт, после чего торт поставить еще на 15 минут в духовку, разогретую до 210 градусов.

### ВИШНЕВЫЙ

**Коржи:** 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 70 г очищенного молотого миндаля, 100 г шоколадного порошка, 50 г муки высшего сорта, 50 г картофельного крахмала, 2 чайные ложки разрыхлителя.

**Начинка:** 7 столовых ложки вишневого ликера, 1/2 л жирных сливок, 750 г вишен из компота, 1 столовая ложка струганного шоколада, масло для смазки формы.

**Приготовление:** Форму для торта смазать маслом. Духовку разогреть до 180 градусов. Масло, сахар и ванильный сахар взбить в пену, постепенно добавляя яйца, миндаль, шоколадный порошок, и в заключение — просеянную муку, смешанную с картофельным крахмалом и разрыхлителем. Тесто переложить в форму и поставить в духовку на 30-40 минут. Готовый бисквит остудить, оставить вылежаться 12 часов, после чего разрезать его поперек на 3 пласта. Нижний пласт полить вишневым ликером.

Сливки с сахаром взбить в густую пену. Вишне дать стечь.



Пласты складывать друг на друга. Два пласта бисквита намазать 2-х сантиметровым слоем взбитых сливок и сверху каждого слоя выложить вишни без косточек. Верхний пласт намазать только взбитыми сливками и украсить струганым шоколадом.

Сверху по окружности торта из кондитерского мешка выпустить 16 розочек из взбитых сливок, и каждую увенчать вишней.

### ТВОРОЖНЫЙ

**Основа:** 200 г муки-крупчатки, 120 г масла, 70 г сахара, 1 желток, соль на кончике ножа, натертая цедра от 1\2 лимона.

**Начинка:** 1\4 л молока, 8 пластинок желатина, 200 г сахара, натертая цедра от 1 лимона, щепотка соли, 4 желтка, 500 г творога, 1\2 л жирных сливок, 1\2 чашки сахарной пудры.

**Приготовление:** Муку просеять на доску, добавить размягченное масло, желток, сахар, соль, лимонную цедру и замесить тесто. Из теста сделать шар, завернуть в фольгу и поместить в холодильник на 2 часа.

Духовку разогреть до 200 градусов.

Доску посыпать мукой и раскатать на ней тесто в две лепешки, диаметром по 25 см, затем уложить их на противень и выпекать 10 минут до образования светло-коричневой корочки.

Один корж еще горячим разрезать на 12 порций и вместе с неразрезанным дать остыть.

Желатин замочить в холодной воде. Молоко с сахаром, лимонной цедрой, солью и желтками довести до кипения, постоянно помешивая, а затем снять с огня. Желатин отжать, развести в молоке и дать остыть. Сливки взбить в крутую пену. Когда молоко с желатином начнет загустевать, добавить в него творог и взбитые сливки и осторожно перемешать.

Цельный корж положить в форму для торта, боковые стенки закрыть пергаментом и выкладывать на корж творожную массу. Затем выровнять верх торта и поставить в холодильник для застывания.

Готовый торт освободить от стенок формы и пергаментов и на застывшем творожном слое уложить нарезанные части коржа. Сверху посыпать сахарной пудрой.

### Сравнительная таблица массы пищевых продуктов (в граммах)

Продукты	Стакан 250 г	Чайная ложка	Столовая ложка
Мука пшеничная	160	8	25
Крахмал	200	10	30
Крупа манная	200	8	25
Крупа гречневая	210	8	25
Рис	230	8	25
Пшено	220	8	25
Крупа ячневая	180	6	20
Овсяные хлопья	90	3	12
Крупа перловая	230	8	25
Фасоль	220	5	15
Горох лущеный	230	6	12
Сахарный песок	230	10	25
Ядра арахиса	190	-	25
Ядра лесных орехов	170	10	30
Изюм	190	-	25
Молоко цельное	250	5	20
Сметана 10% жирности, простокваша	250	5	18
Майонез	-	4	15
Мargarин растопленный	230	5	17
Масло растительное	230	5	20
Жир животный раст.	240	5	20
Сухари молотые	125	5	15
Уксус	-	5	15
Сода пищевая	-	12	28
Соль пищевая	-	10	30
Перец молотый	-	5	-
Желатин в порошке	-	5	15
Кислота лимонная	-	8	25



**ББК 36.991**

**Б 79**

**Б 79** Больше хороших тортов.— М.: «РИПОЛ КЛАССИК»,  
2001.—32 с.

*Серия «Тысяча и один рецепт»*

**ISBN 5-7905-0978-9**

**ББК 36.991**

## **БОЛЬШЕ ХОРОШИХ ТОРТОВ !**

*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 к печати 1.01.2000 г.

Формат 84×108/32. Гарнитура «Таймс».

Печ. л. 1,0. Усл. печ. л. 1,68. Тираж 25 000 экз.

Заказ № 867.

Адрес электронной почты: [ripol@aha.ru](mailto:ripol@aha.ru).

Страничка во "всемирной паутине": [www.ripol.ru](http://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.





# Золотая

КУЛИНАРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

от Елены Молоховец

в 9 томах

+

КУЛИНАРНАЯ  
ЗАПИСНАЯ  
КНИГА  
В ПОДАРОК

Предлагаем вашему вниманию Золотую кулинарную коллекцию от Елены Молоховец, в которой представлено огромное собрание рецептов вкуснейших и аппетитнейших

блюد. Такой кулинарной коллекции еще не было! Это прекрасно оформленное девятитомное издание станет настоящим сокровищем для любой хозяйки. А еще вы получите в подарок записную книжку с разделителями по тематике блюд, куда вы сможете записывать рецепты «фирменных» семейных кушаний.

Переплет. Золотое тиснение, 120x170, 416–448 с. в книге.

Вы можете получить **Золотую кулинарную коллекцию**, а также бесплатный каталог книг нашего издательства, отправив заявку по адресу:

**129336, Москва, а/я 5.**

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

ISBN 5-7905-0977-0



9 785790 509773

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

