

РЕЦЕПТЫ ОТ ОКСАНЫ спецвыпуск

№ 2(28)

ТОРТЫ

Только
проверенные
рецепты



ISSN 1996-4781



9 771996 478005



02 >

БОНУС
3

ШОКОЛАДНО-МЕДОВЫЙ ТОРТ

Тесто: сахар — 200 г, размягченное сливочное масло — 200 г, мука — 200 г, яйца — 3 шт., сода гашенная уксусом — 1 ч. ложка, какао-порошок — 1 ст. ложка, молочный шоколад — 100 г, мед (жидкий, если у вас засахарившийся — растопите на водяной бане) — 100 мл, горячая вода — 200 мл.

Глазурь: 200 г черного шоколада, 70 мл меда, 50 мл воды.

Очень нежный торт, просто тает во рту, если недолго держать в холодильнике. А на следующий день он становится похожим на пудинг, это тоже очень вкусно. Горький шоколад и мед прекрасно дополняют друг друга.

Масло комнатной температуры взбиваем с сахаром. Добавляем яйцо, продолжая взбивать, и сразу добавляем 1 ст. л. муки. Затем добавляем остальные яйца и хорошенько взбиваем.

Взбиваем масло, яйца, сахар.

Добавляем муку, соду и какао.

Молочный шоколад растапливаем на водяной бане и добавляем вместе с медом и теплой водой в приготовленную смесь. Хорошо перемешиваем, тесто должно быть жидким.

Выливаем его в форму, смазанную сливочным маслом, и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 1 час. Для приготовления глазури смешиваем все ингредиенты в кастрюле и на небольшом огне доводим до однородной массы. На это у вас уйдет 5 минут. Готовый горячий торт осторожно достаем из формы и поливаем глазурью.

Немного даем остыть и ставим в холодильник на 2-3 часа.



Уважаемые читатели! В знак благодарности Вам, нашим постоянным читателям, издательство вводит систему бонусов. Собранные бонусы Вы можете обменять на товары издательства или ценные призы от наших партнеров. Познакомиться с перечнем товаров и призов Вы можете на странице «Бонусная программа» на сайте www.dianaplus.com и по телефону (050)377-24-40 или в № 1(61) изданий «200 кроссвордов» и «300 кроссвордов».

ТОРТ «ЗИМНЯЯ ВИШНЯ»

Тесто: сливочное масло — 300 г, жирная сметана — 300 г, сода, гашенная уксусом (лимонным соком) — 1 ч. ложка, мука — сколько возьмет, чтобы получилось мягкое, но не липнущее к рукам тесто.

Начинка: вишни в собственном соку — 3 банки.

Крем: жирная сметана — 1 кг, сахар — по вкусу.

Замесить мягкое, упругое тесто. Скатать в шар и поставить на 2 часа в холодильник. Из вишен отцедить сок и поставить в холодильник. Вытащить тесто, разделить на 8 частей (как торт) и каждую часть скатать в шар. Каждый шар тонко раскатать в длину и в ширину, чтобы получились широкие овалы. Каждый из них разделить вдоль надвое, выложить в ряд вишни и скатать наподобие сигары. Выложить скатанные сигары на противень, слегка смазанный маслом, и печь при температуре

150 градусов до 30 минут (пока не позолотятся). Осторожно снять с противня (они очень хрупкие) и положить остудиться. Так испечь все 16 сигар, которые должны получиться.

Сбить сметану с сахаром для получения классического сметанного крема. Выложить 5 сигар ровно на подносе, чтоб получилось основание по принципу плота. Залить кремом так, чтоб он законопатил все щели между «бревнами». Сверху, в шахматном порядке, еще 4 сигары. Опять залить кремом. Потом — 3 и так, пока не будет выстроена поленница.

Сверху снова залить кремом, украсить орехами, шоколадом и поставить на ночь в холодильник.

**ТОРТ «ЛЮДМИЛА»**

Основа: белки — 8 шт., сахар — 2 ст.

Крем: сливочное масло — 600 г, сахарная пудра — 300-400 г, какао-порошок — 100 г, желтки — 8 шт., молотое кофе — 2 ст. ложки, молоко — 70 г.

Приготовить 4 коржа из меренг по рецептуре: 8 белков на 2 стакана сахара. Масло растереть с сахарной пудрой и какао-порошком и, не прекращая растирать, постепенно добавлять по 1 желтку. Кофе залить молоком, довести до кипения и минуты 3 подержать на слабом огне, охладить и, не процеживая, добавить в

крем. Коржи намазать кремом, нанести рисунок из крема, поставить на 2 часа в холодильник. Подавать к чаю.

ТОРТ С АПЕЛЬСИНАМИ И ОРЕХАМИ

Основа: коржи из меренги, приготовленные по основной рецептуре — 2-3 шт.

Отделка: ядра грецких орехов — 1 ст. (обжаренные и измельченные), апельсины — 2 шт.

Сливочно-апельсиновый крем: сливочное масло — 500 г, сахарная пудра — 270 г, сгущенное молоко — 230 г, апельсиновые цукаты — 15 г, коньяк — 10 г, ванилин — 1 г.

читать и хорошо взбить. Во время взбивания добавлять в масло поочередно сахар, молоко сгущенное, коньяк, ванилин и в самом конце — апельсиновый сок или измельченные апельсиновые цукаты. Вместо коньяка можно использовать апельсиновую настойку.

Испечь 3 круглых коржа с отверстием в середине, охладить, намазать кремом, положить один на другой, слегка надавить. Поверхность и края обмазать сливочным кремом, посыпать ядрами орехов, украсить дольками апельсина. Подавать к кофе или чаю.

Приготовление сливочно-апельсинового крема: масло сливочное размя-

**ТОРТ С КРЫЖОВНИКОМ**

Основа: масло сливочное — 60 г, сахар — 1 ст. ложка, желтки яичные — 4 шт., мука — 150 г, порошок пекарский — 1 ч. ложка, молоко — 1/2 ст.

Начинка: крыжовник — 1 кг.

Покрытие: белок — 4 яйца, сахар — 200 г, сливки 35% — 1/4 л.

и выложить на лепешку маленькие кусочки яблок.

Яичные белки взбить, добавить 1 столовую ложку сахара и продолжать взбивать до образования крепкой пены. Добавить оставшийся сахар. Взбитые белки нанести на яблоки и выпекать в нежаркой духовке (120°C) 30-40 минут. Белковое тесто должно пропечься. Перед подачей торт можно покрыть взбитыми сливками.

Масло взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, по одному яичные желтки, затем смешанную с пекарским порошком муку попеременно с молоком. На лист положить смазанную маслом пергаментную бумагу, покрыть ее квадратным пластом (25x25 см) теста и выпекать в духовке со средним жаром 6-7 минут. Затем вынуть лист из духовки

ВИНОГРАДНЫЙ ТОРТ

Тесто: мука — 200 г, сахар — 100 г, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 125 г, жир для формы.

Начинка: желатин — 12 г, яйца — 2 шт., сахар — 4 ст. ложки, сок 1/2 лимона, белое вино — 1/8 л, сливки — 1/8 л, ванильный сахар — 1 пакетик.

Украшение: черный виноград — 400 г, сливки — 1/8 л, размельченные фисташки — 2 ст. ложки.

Из всех ингредиентов быстро замесить сдобное тесто. Придать ему шаровидную форму и поставить на 30 минут в холодильник. Затем тесто раскатать, выложить в смазанную жиром разъемную форму диаметром 25 см и сделать высокий бортик. Тесто наколоть в нескольких местах вилкой. Духовку разогреть до 200°C, выпекать около 20 минут. Корж остудить на решетчатой подставке.

Приготовление начинки: желатин замочить на 10 минут в холодной воде и дать ему набухнуть. Отделить яичные желтки от белков. Желтки с 2 ст. ложками холодной

воды взбить в густую пену, добавить сахар, лимонный сок и белое вино. Набухший желатин достать из воды и растворить на медленном огне в маленькой миске при постоянном помешивании. Затем желатин добавить во взбитую массу. Отдельно взбить белки в плотную массу и, не прекращая взбивания, добавить сливки и ванильный сахар. Когда крем начнет застывать, обе массы соединить. Крем выложить в получившуюся из сдобного теста форму и дать ему застыть. У винограда удалить плодоножки, ягоды тщательно вымыть и дать им обсохнуть. Каждую ягоду разрезать пополам и удалить острым ножом все косточки. Украсить торт виноградом. Взбитые сливки положить в кондитерский мешочек со звездообразной насадкой и выдавить маленькие розетки. Каждую розеточку посыпать измельченными фисташками.



ТОРТ «МИШКА НА СЕВЕРЕ»

Тесто: сливочное масло — 200 г, сахар — 1 ст., желтки — 5 шт., сметана — 200 г, сода — 0,5 ч. ложки, уксус — 1 ст. ложка, соль, ванилин, мука — 3 ст.

Начинка: белки — 5 шт., сахар — 0,75 ст., грецкие орехи — 1,5 ст.

Помадка: какао — 2 ст. ложки, сахар — 0,75 ст., горячее молоко — 4 ст. ложки, сливочное масло — 70 г.

Растереть размягченное сливочное масло, добавив к нему стакан сахара. В эту массу вбить 5 желтков и хорошо все размешать. Затем добавить сметану и 0,5 чайной ложки соды, гашеной в столовой ложке уксуса, соль на кончике ножа. Все снова перемешать и только потом ввести ванилин и муку. Муки кладут столько, чтобы получилось не слишком крутое тесто. Разделить тесто на 3 лепешки и поочередно выпекать их в сковороде.

Подготовить начинку: белки взбить в густую пену, к ним постепенно добавить

сахар. Всыпать рубленые орехи, осторожно перемешать и смазать лепешки. Приготовить шоколадную помадку. Размешать какао и сахар, влить молоко, хорошо размешать и поставить на огонь, чтобы смесь закипела. Непрерывно помешивать. Когда сахар полностью растворится, снять с огня и положить сливочное масло.

Горячей массой залить торт сверху и поставить в холодильник.

ВЕНСКИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ ТОРТ

Пшеничная мука — 200 г, **сливочное масло** — 6 ст. ложек, **сахар** — 75 г, **яйцо** — 1 шт., **тертая лимонная цедра** — 1/4 ч. ложки.

Начинка: яйца — 3 шт., сахар — 150 г, измельченный миндаль — 200 г, корица — 1 щепотка, мука — 1/2 ч. ложки, растопленное сливочное масло — 50 г, наструганный ломтиками бланшированный миндаль — 25 г.

Из муки, сливочного масла, сахара, яйца и лимонной цедры замесить тесто. Раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Покрыть тестом дно и края формы для торта.

Для начинки торта взбить миксером яйца с сахаром до получения пышной крепкой пены.

Добавить измельченный миндаль, щепотку корицы, муку и влить растопленное сливочное масло. Тщательно перемешать. Выложить готовую начинку на тесто, посыпать сверху кусочками миндаля и выпекать 40-50 минут в нагретом до

170° духовом шкафу.

ТОРТ «ПАУТИНКА»

Охлажденные белки — 12 шт., сахар — 3 ст., сливочный крем.

Белки и сахар взбить в крутую пену. На листы пергамента, положенные на противень, по 1-2 ч. л. массы сталкивать пальцем (как палочки), сушить 1,5-2 часа при приоткрытой духовке на медленном огне. Горячими снять с бумаги, остывшие укладывать рядами, посыпать орехами и накладывать паутинку из сливочного крема.

ТОРТ МОРКОВНЫЙ

Тесто: яйца — 2 шт., сок моркови (2-3 шт.), сахар — 1 ст., сода — 1 ч. ложка, сметана — 1 ст., мука — 1 ст. ложка.

Крем: молоко — 1/4 ст., яйцо — 1 шт., сахар — 1 ст., сливочное масло — 200 г, очищенные земляные орехи — 0,5 ст.

Смешать яйца, сок моркови, сахар. Соду погасить, сметану размешать и добавить в смесь муку. Выпекать в сковороде, смазанной растительным маслом и слегка обсыпанной манной крупой, разделив тесто на 2 части (неравные).

Печь около 20 минут, остудить коржи, большой корж разрезать пополам, маленький не разрезать. Смазать коржи кремом

ТОРТ «МУРАВЕЙНИК» С ШОКОЛАДОМ

Мука — 3,5 ст., сахар — 0,5 ст., молоко — 0,5 ст., соль — 0,5 ч. ложки, сода — 3 г, растопленный маргарин — 1 пачка, сгущенка — 1 банка, шоколад — 30 г.

Все смешать и поставить на 40 минут в холодильник. Провернуть тесто через мясорубку, выкладывая далее его на смазанный противень и равномерно распределяя по поверхности.

Печь до румяности.

Охладить, поломать

на крошку. Сварить сгущенку, перемешать с крошкой (это надо делать руками), можно добавить орехи. Выложить полученную массу в тарелку в виде муравейника, посыпать тертым шоколадом. Вместо сгущенки можно использовать мед, тогда это будет похоже на восточные сладости.



ТОРТ «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»

Вода — 1,5 ст., сливочное масло — 150 г, мука — 1,5 ст., яйца — 6 шт., крем, какао или тёртый шоколад.

Воду поставить на огонь, добавить масло. Когда закипит, всыпать, помешивая, муку. Тесто остудить. Затем взбить поочередно 6 яиц. Заварное тесто класть на противень, смазанный маслом, продолговатыми небольшими колбасками, а лучше выдавить их кондитерским шприцем. Выпекать в хорошо прогретой духовке. Через 10 минут, когда палочки поднимутся и зарумянятся, не открывая духовку, уменьшить огонь и выпекать ещё 10 минут. Испечённые палочки обмакнуть в крем и сложить на блюдо. Сверху посыпать какао или тёртым шоколадом.

НОВОГОДНИЙ ТОРТ «МАРИНКА»

Тесто: яйца — 2 шт., сок моркови (из 2-3 шт.), сахар — 1 ст., сода — 1 ч. ложка, сметана — 1 ст., мука — 1 ст.

Крем: молоко — 1/4 ст., яйцо — 1 шт., сахар — 1 ст., сливочное масло — 200 г, очищенный арахис — 0,5 ст.

Смешать яйца, сок моркови, сахар. Соду погасить, сметану размешать и добавить муку. Выпекать в сковороде, смазанной растительным маслом и слегка обсыпанной манной крупой, разделив тесто на две части (1 часть побольше, а другая поменьше). Печь около 20 минут. Готовность проверить спичкой. Остудить коржи, большой корж разрезать пополам.

Маленький не разрезать. Таким образом получится три коржа. На каждый корж положить крем.

Крем: молоко, яйцо и сахар смешать, довести до кипения и остудить. Положить 200 г размягченного сливочного масла и как следует взбить миксером. Добавить жареный измельченный арахис, ванилин. Поставить в холодильник на 20-30 минут. Промазать кремом коржи.

Верхний корж покрыть глазурью: довести до кипения 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сахара, 2-3 ч. л. какао, добавить маленький кусочек сливочного масла. Немного остудить и покрывать торт. Затем украсить тертым шоколадом, измельченными орехами, мармеладом. Подавать через несколько часов.



СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ С АПЕЛЬСИНОМ

Мука — 4 ст. ложки, соль — 1 щепотка, сливочное масло — 5 ст. ложек, сахар — 5 ст. ложек, слегка взбитые яйца — 2 шт., 1 апельсин.

Масляный крем: сливочное масло — 5 ст. ложек, сахарная пудра — 1 ст. с верхом, сок апельсина, засахаренные дольки лимона и апельсина.

Растереть сливочное масло с сахаром до легкой воздушной консистенции. Вбить яйца по одному. Измельчить апельсиновую корку, добавить ее в смесь, вместе добавить муку и соль. Распределить смесь поровну между двумя тщательно смазанными маслом формами. Выпекать при температуре 180°C в течение 25-30 минут. Выложить на решетку и остудить. Взбить масло до легкой воздушной консистенции, понемногу добавляя сахарную пудру, каждый раз взбивая смесь. Добавить сок апельсина до того, как используется весь сахар. Смазать слои торта сливочным кремом, а также покрыть им бока и верх торта. Украсить засахаренными дольками лимона и апельсина.

**КАРАМЕЛЬНЫЙ ТОРТ С БАНАНАМИ**

Тесто: мука с разрыхлителем теста — 175 г, пекарский порошок — 1/2 ч. ложки, коричневый сахар — 75 г, сливочное масло — 100 г, молоко — 1 ст. ложка, сметана — 300 мл, средние бананы — 3 шт.

Карамельная глазурь: сахарная пудра — 225 г, сливочное масло — 75 г, коричневый сахар — 100 г, сметана — 2 ст. ложки.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса, вбейте сметану. Перемешайте с размятыми бананами. Добавьте просеянные сухие ингредиенты и молоко. Перелейте в форму и выпекайте около часа. Оставьте на десять минут в форме, затем переложите на решетку.

Глазурь. В кастрюле на огне растопите масло и сахар, постоянно перемешивая и не доводя до кипения, в течение 2 минут.

Добавьте сметану и дайте закипеть. Снимите с огня и смешайте с просеянной сахарной пудрой. Остудите. Нанесите глазурь на остывший торт.

Предварительно нагрейте духовку до 180°C. Используйте 900-граммовую форму для булок.

СУХАРНЫЙ ТОРТ

Тесто: яйца — 12 шт., сахар — 2 ст., молотые белые сухари — 1 ст.

Крем: густая сметана — 2 ст., сахар — 1 ст., ваниль, густое клубничное варенье — 0,5 л.

Желтки растереть с сахаром, всыпать сухари, все осторожно перемешать со взбитыми в крепкую пену белками. Массу выложить в глубокую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекать до готовности в духовке с невысоким жаром. Готовую лепешку выложить на смазанную маслом доску, охладить и

разрезать на три части.

Для крема сметану взбить с сахаром в пышную массу. Каждую лепешку промазывать, укладывая одну на другую, сначала клубничным вареньем, а затем сметаной. Бока торта также смазать сметаной. Сверху торт украсить ягодами из варенья.

ИЗЮМНЫЙ ТОРТ

Тесто: яйца — 5 шт., сахар — 2 ст., изюм — 400 г, сметана — 400 г, корица — 1 ст. ложка, сода — 1 ч. ложка, уксус — 1 ст. ложка, мука — 2 ст.

Крем: масло — 200 г, сахарная пудра — 3/4 ст., яйца — 2 шт., корица — 1 ст. ложка.

Желтки растереть с сахаром, добавить изюм, предварительно распаренный и пропущенный через мясорубку, сметану, корицу, соду, погашенную уксусом, муку и все осторожно перемешать с белками, взбитыми в крепкую пену.

Из этого теста испечь два коржа. Выпекать тесто нужно в духовке со средним жаром, форму следует застелить промас-

ленной и посыпанной мукой бумагой.

Для крема растереть масло с сахарной пудрой, столовой ложкой корицы и двумя яйцами.

Кремом намазать остывшие коржи, готовый торт посыпать тертыми орехами с небольшим количеством корицы.



ЛИМОННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ

Мука — 4 ст. ложки, соль — 1 щепотка, сливочное масло — 5 ст. ложек, сахар — 5 ст. ложек, слегка взбитые яйца — 2 шт., лимон — 1 шт.

Прослойка: лимонный творог — 100 г.

Украшение: сливочное масло — 5 ст. ложек, сахарная пудра — 1 ст. с верхом, сок лимона.

лимона до того, как используется весь сахар. Сделать прослойку между слоями торта из лимонного творога. Покрывать бока и верх торта сливочным кремом, украсить узором из параллельных полос. Смешать остатки крема с небольшим количеством сахарной пудры и кондитерским шприцем со звездообразным наконечником сделать розочки по краю торта.

**БАНАНОВЫЙ ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ**

Мука с разрыхлителем теста — 200 г, пекарский порошок — 1/4 ч. ложки, сода — 1/4 ч. ложки, соль — 1 щепотка, сахарная пудра — 150 г, сливочное масло — 100 г, йогурт или простокваша — 3 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, большие бананы — 3 шт., измельченные грецкие орехи — 50 г.

Предварительно нагрейте духовку до 180°C. Используйте две формы диаметром 23 см. Формы смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте муку, соду и соль в миску. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась кремовидная масса. Разомните бананы, перемешайте со сметаной и добавляйте к смеси масла и сахара. Добавляйте поочередно сухие ингредиенты и йогурт, беря по трети и тщательно взбивая после добавления каждой новой порции. Смешайте тесто с орехами и ложкой переложите в подготовленные формы. Выпекайте около 30 минут. Поставьте охлаждаться на проволочную решетку.

ДРЕЗДЕНСКИЙ ТОРТ (НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ)

Тесто: мука — 250 г, масло — 100 г, яйцо — 1 шт., сухие дрожжи — 1/2 ч. ложки.

Начинка: сливочное масло — 100 г, сахар — 100 г, мука — 50 г, яйца — 2 шт., лимонный сок — 4 ст. ложки, ром, миндаль, молоко.

Тесто быстро замесить и поставить на полчаса в холодильник. Затем раскатать и выложить в форму для торта. Масло смешать с сахаром, добавить яйца и муку. Приправить солью, соком лимона и цедрой, добавить ром и миндаль. Молоко разогреть. Форму с тортом поставить в духовку и выпекать. В подготовленную смесь из сахара, масла, муки и яиц влить

теплое молоко, все смешать. Полученную массу вылить на торт и поставить его снова в духовку на полчаса. Поверхность торта должна запечься и подрумяниться.

ВЕСЕННИЙ МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ

Мука — 4,5 ст. ложки, соль — 1 щепотка, сливочное масло или маргарин — 5 ст. ложек, сахар — 0,5 ст., слегка взбитые яйца — 2 шт., несколько капель ванильной эссенции, абрикосовый джем — 2 ст. ложки.

Украшение: сливочное масло — 6 ст. ложек, сахарная пудра — 1 ст. с верхом, несколько капель миндальной эссенции.

добавить миндальную эссенцию. Понемногу добавлять сахарную пудру, каждый раз взбивая. Поместить корж на плоскую поверхность и разрезать на 3 части. Слегка подогреть джем, смазать им все слои торта и соединить их вместе. Украсить торт масляным кремом, пригладивая боковые стороны и делая сверху красивые завитки.

Смешать муку с солью. Растереть сливочное масло с сахаром до легкой воздушной консистенции. Вбить яйца по одному. Добавить сухие ингредиенты и ванильную эссенцию, перемешать. Поместить в смазанную маслом форму для рулетов размером 30 x 20 см. Выпекать в духовке при умеренной высокой температуре в течение 15 минут. Выложить на решетку, остудить. Выровнять края, пока пирог еще теплый.

Сделать масляный крем: взбить сливочное масло до воздушной консистенции,



ТОРТ «НЕВЕСТА»

Основа: коржи из меренги, приготовленные по основному рецепту — 2-3 шт.

Начинка: брусничное варенье — 1 ст.

Отделка: сливочный крем.

Испечь коржи, охладить, склеить их брусничным или клюквенным вареньем. Поверхность покрыть тонким ровным слоем сливочного крема. Края торта оформить мелким печеньем из меренг, чередуя печенья круглой гладкой формы с ракушками. На лист пергамент из кондитерского мешочка через трубочку посадить цветки магнолия, поместить их в холодильник, чтобы они застыли, после чего кончиком ножа снять с пергамент и перенести на торт. Готовый торт поставить на 2 часа в холодильник.

ТОРТ «ЗЕФИРНЫЙ»

Ванильный зефир — 800 г, сливочное масло — 250 г, сгущенка — 1 банка, лимон — 1 шт., очищенные грецкие орехи — 1 ст.

Выложить на блюдо кружочки зефира (чтобы они заполнили все дно). Густо намазать кремом. Сверху выложить следующий слой зефира, снова намазать кремом, и так до конца, пока зефир не кончится, но последний слой крема должен быть сверху.

Оставить на 3-4 часа при комнатной температуре и на ночь поместить в холодильник. Готовить за сутки (или более) до подачи на стол.

**ТОРТ «ФАНТАЗИЯ»**

Печенье — 400 г, творог — 200 г, сахар — 3 ст. ложки, желатин — 1 ст. ложка, банан — 1 шт., грецкие орехи — 1 ст. ложка.

Приготовить крем: желатин замочить в холодной воде, разогреть на огне, но не кипятить. Смешать с творогом и сахаром. На тарелку или в форму укладывать слоями: печенье, крем, нарезанные кружочками фрукты и т. д. Украсить грецкими орехами.

На ночь готовый торт поставить в холодильник для застывания.

БАНАНОВЫЙ ТОРТ С ЛИМОНОМ

Мука с разрыхлителем теста — 225 г, сода — 1 ч. ложка, соль — 1 щепотка, сахар — 175 г, сливочное масло — 150 г, молоко — 150 мл, сметана — 4 ст. ложки, средние бананы — 3 шт., лимонный сок — 72 ч. ложки, лимонная эссенция — 2-3 капли.

Растворите лимонный сок в молоке таким образом, чтобы оно свернулось, а затем соедините его с маслянистой смесью и замесите тесто. Формы смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Поделите тесто на три равные части и переложите в формы. Выпекайте 25-30 минут до светло-коричневого цвета. Поставьте остывать на проволочную решетку.

Предварительно нагрейте духовку до 180°C. Используйте три формы диаметром 15 см. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса. Тщательно взбивая, смешайте с лимонной эссенцией, сметаной и размятыми бананами, до получения однородной массы. Просейте муку, соду и соль и смешайте с полученной массой.

**ТОРТ “ЧЕРНЫЙ КАПИТАН”**

Тесто: яйца — 3 шт., сахар — 1 ст., сливочное масло — 3 ст. ложки, мед — 3 ст. ложки, сода (гашеная уксусом) — 2 ч. ложки, мука — 3 ст.

Крем 1: яйца — 2 шт., молоко — 1 ст., крахмал — 2 ст. ложки, сахар — 1/2 ст., сливочное масло — 250 г.

Крем 2: яйца — 3 шт., сахар — 3/4 ст., сливочное масло — 300 г, молоко — 3/4 ст., мука — 3/2 ст. ложки, какао — 250 г.

Взбить яйца с сахаром, добавить сливочное масло, мед, перемешать и поставить на водяную баню до загустения. Помешивать. Не снимая с огня, добавляем соду. Снять, добавить муку, хорошо вымесить. Разделить на 10-12 коржей (2-3 мм). Выпекать круглые коржики при 200°C 2-3 минуты.

Кремы: технология приготовления кремов одинаковая. Сахар и желтки протереть, добавить крахмал, муку (во втором случае вместо крахмала добавляем какао).

Постепенно вливаем теплое молоко. Ставим на водяную баню до загустения, постоянно помешивая. Снимаем, добавляем масло, перемешиваем. Белым кремом смазываем между коржами, коричневым — верх и бока.

ТОРТ, КОТОРЫЙ НЕ НАДО ПЕЧЬ

Печенье — 1/2 кг, **творог** — 1/2 кг, **масло** — 150 г, **сахар** — 1 ст., **какао** — 2 ст. ложки, **изюм** — 1 ст., **молоко** — 0,5 л.

Растереть творог с маслом и сахаром, разделить массу на 2 части.

В одну часть добавить 2 ст. ложки какао, в другую — изюм. На фольге или полиэтилене разложить пласт из печенья (каждая печенючка предварительно смачивается в молоке), на этот пласт нанести творог с изюмом, затем опять печенье, сверху — творог с какао и еще пласт печенья. Сварить глазурь из 1 ст. л. сахара, 1 ложки воды, 1 ложки масла и покрыть верх торта. Торт поставить в холодильник на 2 часа.

ТОРТ “МУРАВЕЙНИК”

Тесто: мука — 4 ст., сахар — 0,5 ст., сметана — 0,5 ст., растопленное сливочное масло — 200 г.

Крем: сгущенное молоко — 1 банка, сливочное масло — 100 г, грецкие орехи — 1 ст.

Замесить тесто, перемолоть на мясорубке. Печь на листе, предварительно разложив по всей площади. Вынув из духовки и остудив, слегка размять руками, чтобы получились шарики. Крем перемешать с крошкой и все уложить на тарелку в виде муравейника.

КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ СО СЛИВКАМИ

Мука — 3/4 ст., **соль** — 1 щепотка, **сливочное масло или маргарин** — 6 ст. ложек, **сахар** — 5 ст. ложек, **слегка взбитые яйца** — 2 шт.

Начинка и украшение: клубника — 250 г, **жирные сливки** — 1 ст.

Смешать муку с солью. Взбить сливочное масло или маргарин с сахаром до получения легкой воздушной массы, постепенно вбить яйца по одному. С помощью металлической ложки всыпать муку и сахар, перемешать. Распределить смесь поровну между двумя смазанными маслом формами диаметром 15 см. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C

в течение 25-30 минут. Выложить на решетку, остудить.

Очистить клубнику от хвостиков, оставить несколько целых ягод для украшения, остальные измельчить. Взбить сливки. На основание торта выложить половину взбитых сливок и всю измельченную клубнику, накрыть второй частью. Сверху украсить целыми ягодами клубники и с помощью кондитерского шприца со звездообразным наконечником выложить сливки вокруг клубники.

ТОРТ ПЕСОЧНО-ОРЕХОВЫЙ

Песочное тесто: *масло сливочное — 300 г, сахар — 100 г, мука — 300 г, яйца — 3 шт.*

Миндальная масса 1: *миндаль — 400 г, сахарная пудра — 400 г, белки — 2 шт., лимонный сок — 1 ч. ложка.*

Миндальная масса 2: *миндаль — 100 г, белки — 8 шт., мука — 50 г, сахар — 200 г.*

Смешать муку с сахаром, положить в нее масло куском, изрубить ножом. Добавить яйца целиком и быстро замесить тесто. Поставить в холодильник на 15 минут. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, положить его в смазанную маслом и посыпанную мукой круглую форму и снова поставить тесто на холод. 400 г миндаля ошпарить кипятком и нарезать на полоски. Сахарную пудру растереть с белками, прибавляя по капле чайную ложку лимонного сока. Когда масса станет совершенно белой и такой густой, что не будет литься с ложки, а будет держаться на ней, добавить в массу нарезанный миндаль, перемешать и разложить по краю приготовленного песочного пирога. Поставить торт на 1 час в теплое место, чтобы миндальная масса засохла и не прилипла к пальцам, после чего поставить торт в духовку со средним жаром. Как только торт слегка зарумянится, вынуть его, заполнить всю середину миндальной массой и снова посадить торт в духовку и держать на слабом огне 20 минут, после чего потушить огонь, а торт оставить в духовке, чтобы хорошо просохла миндальная масса.

Приготовление миндальной массы 2: 100 г миндаля, не освобождая от кожицы, слегка поджарить и истолочь в ступке вместе с 3 белками в однородную массу. Выложить в кастрюлю, добавить сахарный песок, 1 белок и 50 г муки; все это смешать и подогреть, продолжая мешать, на слабом огне до температуры парного молока. Взбить 5 белков, смешать с подогретой массой, разложить на торт и слегка посыпать сахарной пудрой.

ТОРТ ОРЕХОВЫЙ МОКРЫЙ

Тесто: *сахар — 200 г, яйца — 2 шт., маргарин — 200 г, сода — 1/2 ч. ложки, толчёные грецкие орехи — 1,5 ст., мука — 2 ст.*

Крем: *молоко — 1,5 ст., сахар — 1 ст., какао-порошок — 1 ст. ложка, масло — 100 г.*

Смешать все составляющие теста и выпечь коржи (лучше прямоугольные). Все составляющие крема довести до кипения, после чего вбить 100 г масла в эту массу. Получается 2 коржа 20x25 см, их смазать кремом.

ТОРТ ОРЕХОВЫЙ (БЕЗ МУКИ)

Тесто: орехи (грецкие, миндаль или фундук) — 500 г, яйца — 10 шт., сахар или сахарная пудра — 1 ст.

Крем: жирные сливки или сметана — 500 г, сахар — 1 ст.

Украшение: взбитые сливки.

Тесто: яйца взбить с сахаром, добавить орехи, пропущенные через мясорубку, осторожно перемешать. Испечь три коржа, остудить, каждый разрезать на две "лепешки".

Крем: сварить сливки с сахаром, слегка остудить. Можно добавить в крем ванилин или чернослив, который

очень хорошо сочетается с грецкими орехами.

Собрать торт, промазывая коржи кремом. Обмазать готовый торт взбитыми сливками — это важно, если вы готовите на праздничный стол. Из-за цвета грецких орехов тортик выглядит мрачно, да и чернослив его не украшает, но, поверьте, вкус этого торта стоит того, чтобы его испечь.

ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ

Миндаль — 400 г, сахар — 400 г, белки — 7 шт.

Крем: шоколад — 100 г, какао — 50 г, молоко — 3 ст. ложки, яйца — 4 шт., сливочное масло — 200 г, сахар — 1 ст., ванильный сахар — 1 пакетик.

Миндаль пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавить белки, хорошо перемешать в кастрюле, поставить на паровую баню и, непрерывно помешивая, держать на пару до тех пор, пока масса загустеет и побелеет. Лист покрыть пергаментной бумагой, смазать сливочным маслом, разложить миндальное тесто ровным слоем, накрыть такой же бумагой,

смазанной маслом, и поставить в холодильник, чтобы тесто совершенно остыло. Снять с него бумагу, раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, часть теста оставить для ранта. Положить в круглую форму, по краю выложить рант. Испечь в духовке со средним жаром, немного зарумянив. Потушить газ и оставить торт в духовке до тех пор, пока духовка не остынет, чтобы тесто хорошо высохло. Готовый торт переложить на доску и середину его наполнить кремом. Поставить на 8-10 часов в холодильник.

Приготовление крема: растопить на водяной бане в кастрюле шоколад, какао и 3 столовые ложки молока. Снять с огня, добавить понемногу желтки, растертые с 1 стаканом сахара и ванильным сахаром. Растереть до мягкости масло, соединить с шоколадной массой и всю массу хорошо вымешать, добавить взбитые в густую пену белки, снова осторожно все вымешать и разложить ровным слоем на выпеченном торте.

ТОРТ «ПАУТИНКА»

Тесто: сырые белки — 10 шт., сахар — 4 ст.

Крем: молоко — 0,5 ст., сахар — 1 ст., яйца — 2 шт., мука — 2 ст. ложки, масло сливочное — 200 г, коньяк — 1 ст. ложка.

Пропитка и обсыпка: арахис — 2 ст., клюква — 1 ст.

Яичные белки взбить в крутую пену с сахаром. Выпечь 2 коржа при температуре 100 градусов. Охладить.

Сделать крем: растереть сахар с сырыми яйцами, добавить молоко, муку, хорошо перемешать и на медленном огне довести до загустения. Снять, охладить. Размягченное масло взбить и ввести небольшими порциями в крем, все время его взбивая. В конце влить коньяк. Клюкву растереть в ступке или пропустить через мясорубку. Арахис обжарить и крупно нарубить. Собрать торт: корж, клюква, крем, корж. Опять клюква, крем. Поверхность торта плотно засыпаем арахисом.

ТОРТ «МУРАВЕЙНИК» С МАКОМ

Маргарин — 1 пачка, сахар — 1/2 ст., сода погашенная лимоном или уксусом, яйца — 2 шт., мука — 3-4 ст., мак, сгущенное молоко (сваренное) — 1 банка, орехи любые.

Пачку маргарина растопить и хорошо перемешать с сахаром. Вбить в массу 2 яйца и еще раз хорошо перемешать. Добавить соду и постепенно весь объем муки, помешивая.

Полученное песочное тесто пропустить полосками че-

рез мясорубку и полоски-колбаски выпекать на противне в разогретой до 200°C духовке.

Выпекать 20-25 минут. 4 столовых ложки мака залить кипятком (до набухания), добавить столовую ложку меда и на 45 секунд поставить мак в СВЧ для пропитки. Выпеченное тесто аккуратно выложить в миску и перемешать со сгущенным молоком, орехами (кусочками), добавить три четверти мака. Сделать муравейник-горку и посыпать по поверхности остатками мака. Поставить в холодильник на 10-24 часа.



ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

Тесто: мука — 350 г, маргарин — 250 г, сахар — 200 г, яйцо — 1 шт., соль — 1 щепотка.

Начинка: ядра грецких орехов — 300 г, сахар — 200 г, сливки — 100 г, мед — 2 ст. ложки.

Просеять муку на стол, сделав по центру небольшое углубление, вбить туда яйцо и посыпать солью, по краю выложить маргарин, затем все тщательно вымесить. Тесто скатать в шарик и обернуть в пленку, положить в холодильник на 1 час. Тем временем слегка измельчить орехи на сковородке, не добавляя жира, разогреть сахар до золотистого цвета. Добавить к сахару орехи, обжаривать в течение 3 минут, постепенно вливая сливки и мед, довести до кипения и остудить. Тесто разделить на 2 части и раскатать. Первый корж положить в форму на дно, выложить на него начинку и накрыть вторым. Разогреть духовку до 200°C и выпекать 40 минут. По желанию можно смазать поверхность торта яйцом.

**ВЕНСКИЙ ТОРТ**

Тесто: сливочное масло или маргарин — 100 г, сахар — 100 г, ванильный сахар — 1 пакетик, яйца — 4 шт., молоко — 3 ст. ложки, молотые орехи (фундук) — 60 г, мука — 120 г, разрыхлитель — 2 ст. ложки.

Крем: сливочное масло — 100 г, сахар — 150 г, шоколад — 70 г, немного рома или ромовой эссенции.

Глазурь: сахарная пудра — 160 г, какао-порошок — 4 ст. ложки, растопленный маргарин или масло — 2 ст. ложки, теплая вода — 4 ст. ложки.

Хорошо смешать маргарин или сливочное масло с сахаром, ванильным сахаром, 4 желтками, 3 ст. л. молока и молотыми орехами. Отдельно смешать муку с разрыхлителем. 4 белка взбить в крутую пену. Муку и белки добавить в приготовленную массу и хорошо перемешать. Тесто выпекать в промасленной форме для торта 30 минут в духовке при температуре 200-220°C. Готовый корж разрезать на две части и смазать кремом.

Для крема масло взбить с сахаром, добавить шоколад и ром. Оставить немного крема для украшения. Торт покрыть глазурью. Для глазури смешать теплую воду с маслом, сахарной пудрой, какао-порошком. Верх торта украсить завитками из крема, а бока посыпать шоколадной стружкой.

ЧЕШСКИЙ ТОРТ

Яйца — 11 шт., сахар — 4 ст., сухари молотые из черствой городской булки — 1 1/2 ст., орехи грецкие очищенные — 400 г, масло сливочное — 250 г, молоко — 3 ст., апельсины — 3 шт., какао — 2 ст. ложки.

8 желтков растереть с 2 стаканами сахара, всыпать просеянные сухари, смешанные с 1 стаканом молотых орехов, сверху положить взбитые в крутую пену 8 белков и осторожно тщательно вымешать. Затем положить в круглую смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Испечь в духовке со средним жаром. Сделать пропитку: 1 стакан орехов, 1/2 стакана сахара и 1/2 стакана молока кипятить, помешивая, до тех пор, пока орехи не станут совершенно мягкими. Остудить. Приготовить крем: 3 яйца растереть с 1 стаканом сахара, прибавить смесь из 1 чайной ложки картофельной и 1 чайной ложки пшеничной муки и оставшиеся молотые орехи. Все хорошо вымешать, постепенно залить 1 1/2 стакана горячего молока, поставить на слабый огонь и, мешая, проварить, чтобы получилась густая масса. Слегка остудить и втереть 200 г сливочного масла.

Сварить помадку: 2 ст. ложки какао смешать с 3/4 стакана сахара, добавить 3/4 стакана воды, поставить на огонь, мешая, варить до густоты. Снять с огня, добавить 50 г сливочного масла, размешать и сейчас же залить помадкой торт.

Испеченный бисквит разрезать на 3 коржа, каждый промочить приготовленной ореховой пропиткой. Положить один корж на другой. На верхний корж, смазанный кремом, по самому краю уложить дольки апельсинов — одну около другой, чтобы они совершенно покрыли крем. Незаполненную апельсинами середину торта, смазанную кремом, залить помадкой, чтобы она образовала круг. Сверху слегка посыпать рублеными орехами. Бока торта тоже промазать помадкой.



ТОРТ «МРАМОРНЫЙ»

Мука — 250 г, сахарный песок — 200 г, распущенное сливочное масло или маргарин — 60 г, сырые яйца — 2 шт., измельченная цедра апельсина, молоко — 1 ст., сухие дрожжи — 1 ч. ложка, какао — 50 г, сахарная пудра, соль.

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока. В миску положить все компоненты, кроме какао и сахарной пудры, деревянной ложкой перемешать до получения однородной массы. Разделить на две части, к одной добавить какао.

Выложить, чередуя смеси, в форму шириной 26 см и высотой 5 см, смазанную сливочным маслом или маргарином и посыпанную мукой. Поместить в духовку с умеренной температурой на 30 минут. Вынуть из духовки, освободить от формы, остудить, посыпать сахарной пудрой. Можно украсить какао и изюмом, вымоченным и обваленным в муке.

ТОРТ «ЕЖ»

Миндаль — 250 г, масло сливочное — 350 г, кофе — 2 ст. ложки на 1 стакан воды, сахар — 1 1/2 ст., порошок ванильного сахара — 1 пакетик.

Бисквит: яйца — 5 шт., сахар — 1 1/4 ст., мука — 1/4 ст.

Испекь бисквит, разложив тесто тонким слоем на прямоугольный лист. Вынув из духовки, выложить его на полотенце и вместе с полотенцем закрутить в рулет и остудить, миндаль залить кипятком, дать постоять, чтобы остыл. Слить воду, а миндаль очистить от кожуры и порезать на тоненькие палочки вдоль.

Приготовить крем: масло растереть с сахаром, прибавляя по чайной ложке остуженный крепкий настой кофе. Растирать до тех пор, пока весь кофе не втрется и не разотрется окончательно весь сахар.

Остывший бисквит развернуть, смазать кремом, снова завернуть, покрыть со всех сторон кремом и воткнуть в него весь нарезанный миндаль, чтобы получилось впечатление стоящих игл ежа. Торт хорошо остудить.



ТОРТ «ЧАРОДЕЙКА»

Бисквит: яйца — 5 шт., сахар — 1 ст., мука — 1 ст.

Безе: белки — 5 шт., сахар — 1 ст.

Сироп: сахар — 5 ст. ложек, вода — 7 ст. ложек, водка — 1 ст. ложка, сироп от варенья.

Крем: желтки — 5 шт., сахар — 1,5 ст., сливочное масло — 175 г, мука — 2 ст. ложки, молоко — 1 ст.

Белки взбить в крепкую пену с сахаром, вылить на промасленный пергамент, печь 30 минут при температуре 110 градусов. Посмотрите: если корж не прилипает к бумаге — готов. Для сохранения формы коржа на пергаменте надо нарисовать круг нужного диаметра и белковую массу распределять в пределах этого круга. Сутки безе должно стоять, после чего делается крем и пропитка для бисквита. Безе готовится обычным холодным способом, тоже стоит готовым сутки, после чего раз-

резается на 2 коржа. Бисквитные коржи пропитываются сиропом: сахар и вода доводятся до кипения, остужаются, после чего туда кладут сироп от варенья и алкоголь. Первый бисквит (уже смоченный сиропом) смазывается кремом, на него укладывается безе, смазывается кремом, сверху укладывается второй бисквитный корж, пропитывается сиропом, смазывается остатками крема. По желанию торт можно залить глазурью или украсить кокосовой стружкой.

Крем приготавливается следующим образом: желтки растираются с сахаром. 25 г масла растираются с мукой до однородной массы, постепенно туда добавляется 0,5 стакана теплого молока. Смешать и растереть с желтково-сахарной массой. В кастрюлю с 0,5 стакана горячего молока, помешивая, постепенно выливать полученную массу. Варить до загустения, не доводя до кипения. Остудить, добавить 150 г размягченного масла, хорошенько взбить.



ТОРТ «ЕРАЛАШ»

Коржи: яйца — 2 шт., сахар — 3/4 ст., сметана — 200 г, сода — 2 ч. ложки.

Крем: сметана — 600 г, сахар — 3/4 ст.

Глазурь: какао — 3 ст. ложки, сахар — 3 ст. ложки, молоко — 4 ст. ложки, сливочное масло — 100 г.

2 яйца смешиваем с сахаром (3/4 стакана), добавляем 200 г сметаны, 2 чайных ложки соды (погашенных в уксусе) и 1,5 стакана муки, все перемешиваем и получаем однородную массу. 1/3 этой массы выкладываем в форму и выпекаем, в остальную массу добавляем какао и тоже выпекаем. Белый корж пропитываем алкогольным сиропом (смешиваем 50 г коньяка с 1 ст. ложкой сахара). Черный корж

остудить и порезать на небольшие квадраты.

Смешиваем (не взбиваем) сметану с 3/4 стакана сахара и этим кремом сначала обильно смазываем белый корж, а затем коричневые кусочки, обмакивая в этот же крем.

Укладываем сверху на белый корж (посуда нужна с высокими бортиками), и уложив эти кусочки как душе угодно, все сооружение поливаем шоколадной помадкой.

Торт должен ночь постоять в холодильнике.

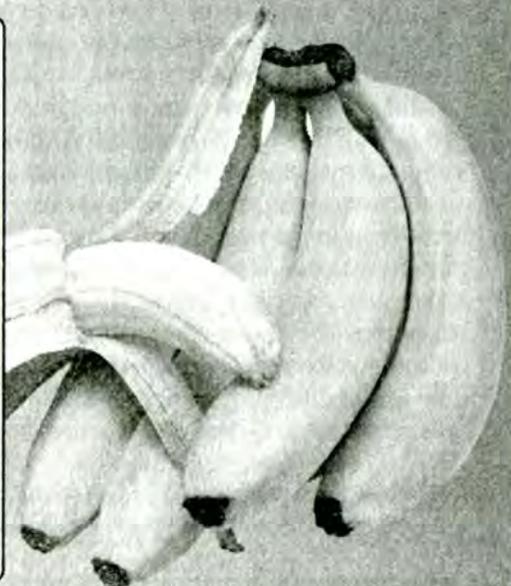
**ФРУКТОВЫЙ ТОРТ
ЗА 20 МИНУТ**

Готовые коржи — 5 шт., сметана — 250 г, большие бананы — 2 шт., фрукты для украшения.

Бананы размять вилкой в однородную кашу, смешать со сметаной. Это крем.

Коржи намазать этим кремом, в том числе и сверху.

Украсить фруктовыми ломтиками, как например: ломтиками киви и ягод клубники (но не вареньем). Поставить в холодильник.



ТОРТ «ФОНАРИК»

Тесто: яйца — 8 шт., сахар — 8 ст. ложек, мука — 8 ст. ложек, лимонный сок — 2 ч. ложки, порошок какао — 1 ст. ложка, клюквенный сок — 1 ст. ложка.

Крем: сахар — 1/2 ст., сливочное масло — 100 г, молоко — 1/4 ст.

Отделить белки в эмалированную или фарфоровую посуду и поставить в холодное место. Желтки с сахаром растереть в течение 20-30 минут, пока они побелеют, затем, размешивая, понемногу всыпать муку. Наконец, добавить хорошо взбитые холодные белки.

Готовое бисквитное тесто разделить на три части.

В первую часть добавить 1 чайную ложку лимонного сока, после чего тесто осторожно вылить в смазанную маслом и посыпанную крахмалом или мукой форму или широкую невысокую алюминиевую кастрюлю и поставить в горячий духовой шкаф.

Если яйца свежие и белки хорошо взбиты, тесто быстро поднимается. Тогда нужно убавить огонь и выпекать еще 10-15 минут.

Испеченный торт положите остывать на волосяное сито или деревянную доску.

Пока печется первая часть теста, во вторую постепенно вмешать 1 столовую ложку какао и одну чайную ложку лимонного сока.

В оставшуюся третью часть бисквитного теста добавить по капле 1 столовую ложку клюквенного сока.

Испеченные по очереди в одной форме остывшие разноцветные лепешки смазать кремом и положить одну на другую в таком порядке, чтобы желтая, натуральная, лепешка лежала посредине.

Приготовление крема: влить в сахар молоко, размешать, поставить на огонь, варить на медленном огне 10-12 минут, все время помешивая (варить в стеклянной, эмалированной или фаянсовой посуде).

После этого снять с огня и охладить до температуры парного молока. В остывший сироп мелко нарезать масло и взбить венчиком до образования густой однородной массы. Добавить ваниль (можно 2 чайные ложки какао) и поставить в холодное место на 15-20 минут.

Готовый торт украсить тертым шоколадом, орехами, фруктами из варенья или компота.



ТОРТ «ЕЛОЧКА»

Основа: мука — 3 ст., сливочный маргарин — 280 г, сметана — 3 ст. ложки, сахар — 2/3 ст., майонез — 2 ч. ложки, лимонный сок — 1 десертная ложка, яйца — 4 шт., сода, гашенная уксусом — 1/2 ч. ложки.

Крем: мелкий сахар — 300 г, лимон — 1/2 шт.

Муку просеять на разделочную доску, положить маргарин и тщательно изрубить его вместе с мукой. Добавить сахар, сметану, 1 яйцо и 3 желтка, майонез, лимонный сок и соду. Вымесить тесто и поставить в холодильник не менее, чем на час. Из подготовленного теста разделить три одинаковых коржа в форме «ёлочки». Выпечь коржи в средне нагретой духовке до легкого подрумянивания.

Приготовление крема: тщательно взбить 3 белка с 300 г мелкого сахара или сахарной пудры, добавляя в процессе взбивания сок 1/2 лимона или десертную ложку уксуса. Готовые коржи охладить, смазать густым фруктовым повидлом и прослоить сверху кремом. На верхний корж торта, смазанный белковым кремом, нанести посыпку из разноцветного сахара в виде елочной гирлянды. Уложить мелкие украшения из цветного горошка или других мелких конфет, имитирующих елочные игрушки.

Готовый торт поставить в сильно нагретую духовку на 1-2 минуты, чтобы крем слегка подсох и подрумянился.

**ТОРТ «МАЛАКОФФ»**

Яйца — 3 шт., вода — 6 ст. ложек, сахар — 180 г, ванильный сахар — 1 пакетик, мука — 180 г, разрыхлитель — 1/2 ст. ложки.

Крем: ореховый пудинг — 1 пакет, молоко — 400 мл, сахар — 150 г, масло — 125 г, молотый фундук — 70 г.

Украшение: взбитые сливки и шоколад.

Вымесить в гладкую массу 3 желтка, 6 ст. л. воды, сахар и ванильный сахар.

Добавить взбитые в крутую пену белки и затем муку, смешанную с разрыхлителем. Выпекать 30 минут в промасленной форме для торта при 220 градусах.

Охлажденный корж два раза разрезать поперек и наполнить кремом, затем украсить сливками и шоколадом.

Крем: ореховый пудинг заварить в молоке с сахаром.

В охлажденный пудинг добавить масло и молотый фундук.

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Мука — 500 г, маргарин — 250 г, яйцо — 1 шт., уксус — 1 ст. ложка.

Крем: сахар — 1 ст., молоко — 0,5 л, яйца — 2 шт., мука — 2 ст. ложки, сливочное масло — 200 г, ванилин.

Тесто: муку изрубить с маргарином (ножом, а затем раскрошить пальцами). В стакан вбить яйцо, вылить уксус, размешать, долить стакан до верха обычной водой. Замесить тесто, разделить на 6 частей, положить в холодильник. Раскатать корж, вырезать формой (например, крышкой от кастрюли). То, что осталось от "обрезания" (обрывки теста), не выбрасывать в следующий корж, а класть в духовку вместе с коржом, предварительно проткнув и то, и другое вилкой. Выпекать до золотисто-коричневого цвета.

Крем: смешать 1 стакан сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки муки. Залить молоком, поставить на средний огонь, варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока загустеет. Когда остынет, положить масло и ванилин.

Торт: коржи перемазать кремом, включая верхний.

Пришло время вспомнить о тех остатках от старых коржей, которые мы пекли вместе с основными. Их следует измельчить руками до состояния почти крошки. Этой крошкой обсыпать торт.

РИЖСКИЙ ТОРТ

Тесто: сливочный маргарин — 270 г, яйца — 4 шт., сахар — 1,5 ст., мука — 2 неполных ст., лимон — 1 шт., сода — 1/4 ч. ложки.

Крем: яблочное пюре — 1 ст., сахар — 2 ст. ложки, яйца — 1/2 шт., крахмал — 1/2 ч. ложки, густая сметана — 3/4 ст., ваниль.

Яйца растереть с сахаром, добавить маргарин, муку, соду, сок 1/2 лимона и цедру с целого лимона, замесить тесто и испечь четыре лепешки. Выложить лепешки одну на другую и острым ножом обровнять края.

Приготовить яблочную начинку: яблочное пюре прокипятить с 1 столовой ложкой сахара.

Для крема нужно растереть яйцо с оставшимся сахаром, крахмалом, добавить сметану, размешать и поставить на водяную баню. Держать там, помешивая, до тех пор, пока смесь загустеет, после этого снять и охладить.

Нижнюю лепешку смазать яблочным пюре, следующую — кремом, третью — опять пюре и верхнюю лепешку, а также бока торта покрыть сметанным кремом, разровнять его ножом и посыпать обрезками лепешек, растертыми в крошку.

ТОРТ «КАПРИЗ»

Тесто: желтки — 4 шт., сахар — 1/2 ст., сливочный маргарин — 250 г, мука — 2 ст., сметана — 3 ст. ложки, сода (не гасить) — 1/3 ч. ложки.

Прослойки:

а) сливочное масло — 100 г, сахарная пудра — 1/3 ст.

б) сваренное сгущенное молоко — 1/2 банки.

в) лимоны — 2 шт.,

г) белки — 4 шт., сахар — 1 неполный ст.

д) шоколадная глазурь: какао — 2 ч. ложки, сахар — 1/2 ст., молоко — 3 ст. ложки, сливочное масло — 1 ч. ложка.

Желтки растереть с 1/2 стакана сахара, добавить сметану, маргарин, муку, соду, замесить эластичное тесто. Раскатать 5 коржей, выпекать в духовке при средней температуре.

Для каждого коржа приготовить отдельную прослойку. Для нижнего растереть сливочное масло с сахарной пудрой, следующий смазать 1/2 банки сваренного сгущенного молока, третий корж покрыть кашицей из лимонов, пропущенных через мясорубку, четвертый намазать белками, взбитыми с сахаром в крепкую пену, последний, пятый корж, полить глазурью.

Для глазури какао нужно смешать с сахаром и молоком и довести на медленном огне до кипения и кипятить 10 минут (пока сироп загустеет), потом немного охладить и добавить чайную ложку масла.

Этой же глазурью можно нарисовать на поверхности торта узоры, выдавливая ее из корнетика.

ТОРТ «БЕЛГРАДСКИЙ»

Мука — 80 г, **сахар** — 140 г, **миндаль** — 2 ст. ложки, **яйца** — 4 шт.

Крем: сливочное масло — 300 г, сахар — 140 г, желтки, молоко — 1 ст., мука — 1 ст. ложка, ванилин.

Сахар и желтки взбить в течение 5-8 минут. Хорошо взбитые белки перемешать с желтками, просеянной мукой и растертым миндалем. Тесто выложить в плоскую форму, заполнив 2-3 см ее высоты и выпекать 25-30 минут при температуре 200-210°C.

Для крема молоко с сахаром довести до кипения, яичные желтки перемешать с мукой, помешивая, влить в них тонкой струей молочно-сахарную смесь. Поставить ее на огонь и нагревать до загустения, всыпать ванилин. Масло взбить, постепенно добавляя заварной крем. Полученным кремом промазать пласты бисквита, покрыть и украсить торт.

ТОРТ БИСКВИТНЫЙ

Пшеничная мука — 120 г, сахар — 150 г, картофельный крахмал — 60 г, яйца — 8 шт., ваниль — по вкусу или лимонная корочка.

Крем: сахар — 150 г, яйца — 2 шт., шоколад — 50 г, мармелад — 100 г, вино — 50 г.



Желтки растереть с сахаром до бела, муку просеять, подсушить, всыпать в растертые желтки, размешать, прибавить ваниль. Из белков взбить густую пенку, половину положить в тесто, смешать с ним, затем добавить остальную пенку, осторожно вымешать ложкой, вложить в форму и выпекать около 30 минут, охладить.

Приготовить крем:

Желтки взбить с сахаром в кастрюле, вставленной в горячую воду, сначала на легком, потом на сильном огне (не заварить). Снять с огня, остудить. Масло растереть и смешать понемногу с желтками. Разделить крем пополам. В одну половину добавить 2 ложки какао или 50 г тертого шоколада, все растереть.

Торт разрезать пополам, пропитать обе половины сиропом из сока, сахара и вина. Одну половину смазать темным (шоколадным) кремом, сложить вместе, сверху и с боков смазать светлым кремом, обсыпать орехами или крошкой, украсить по вкусу мармеладом или фруктами.

ТОРТ БИСКВИТНО-МИНДАЛЬНЫЙ

Мука — 160 г, сахар — 200 г, сахар на обсыпку — 1 ст. ложка, белки — 9 шт., желтки — 10 шт., мелко нарубленный миндаль — 2 ч. ложки + 1 ст. ложка миндаля для украшения.

Желтки растереть с сахаром, белки взбить до получения пышной пены, добавить в желтки, осторожно перемешивая, всыпать муку, смешанную с мелко нарубленным миндалем, и снова перемешать.

Готовое тесто выложить в круглую, смазанную маслом и обсыпанную мукой форму на высоту 5 см. Сверху украсить его миндалем и посыпать сахарным песком. Форму с тестом поставить в духовой шкаф на 25-30 минут и выпекать при температуре 180-200°C.

Выпеченный бисквитный торт охладить и выложить на блюдо.

ТОРТ «ВЕСЕННИЙ»

Яйца — 8 шт., сахар — 250 г, тертый шоколад — 250 г, очищенный молотый миндаль — 100 г.

Начинка: сливочное масло — 200 г, сахарная пудра — 200 г, вареные яичные желтки — 4 шт., шоколад — 60 г, очищенный молотый миндаль — 200, ром — 4 ст. ложки, сливки — 250 г.

Яичные желтки и сахар взбить в пену, добавить тертый шоколад, молотый миндаль и крепкую белковую пену.

Выпечь из подготовленной массы 2 коржа, переслоить их начинкой и глазировать.

Сливочное масло с сахаром вымешать до получения пенообразной массы, добавить протертые вареные желтки, жидкий шоколад, молотый миндаль, ром, смешать всю массу со взбитыми сливками.

ТОРТ «ДОБУШ» (ПО-ВЕНГЕРСКИ)

Мука — 160 г, сахар — 150 г, яйца — 8 шт.

Крем: сливочное масло — 250 г, сахар — 150 г, яйца — 6 шт., какао-порошок — 2 ч. ложки, сахар для глазури — 50 г.

Приготовить бисквитное тесто, намазать его на 6-7 бумажных кружков диаметром 20-25 см и выпекать в течение 7-8 минут при температуре 210-220°C. Чтобы испеченные коржи не засохли, положить их один на другой, перекладывая листами бумаги.

Для крема сахар, растертый с яйцами и какао, нагревать на водяной бане до загустения. Сливочное масло взбить, постепенно добавляя охлажденный яичный крем. Приготовленным кремом прослоить бисквитные лепешки, а верхнюю глазировать горячим, растворенным на огне сахаром. Сахар на лепешке разровнять нагретым ножом.

Если сахар быстро застывает, то всю лепешку нужно на несколько секунд поставить в горячий духовой шкаф. Ножом, смазанным маслом, разрезать еще не затвердевшую лепешку на 8 кусков, которые уложить на торт.

• Глазировать торт можно также обыкновенной помадкой, или посыпать его сахарной пудрой в смеси с порошком какао.



ТОРТ «ЗНОЙНЫЙ ПОЦЕЛУЙ»

Безе: яичные белки — 5 шт., соль — 1 щепотка, сахар — 200 г, крахмал — 1 ст. ложка.

Начинка и украшение: желатин — 10 г, сливки — 400 мл, маленькие пирожные (пирожные-суфле с вафельным дном, облитые белым и черным шоколадом) — 34 шт., порошок какао — 1 ст. ложка.

Желатин отжать, распустить и перемешать с небольшим количеством сливок. Быстро перемешать смесь с оставшимися сливками. 1/3 положить в кондитерский мешочек и отложить в сторону.

Срезать с пирожных вафельное дно. Отложить вафли и 12 пирожных-суфле. Перемешать со сливками оставшиеся пирожные. Намазать массу на первый корж-безе и накрыть вторым коржом. Прижать к краям отложенные вафли. Выложить на торт 12 розочек из оставшихся сливок и украсить пирожными.

Поставить торт в холодильник на 2 часа.

Перед тем, как подавать на стол, посыпать какао.

Совет: как приготовить корж-безе с красивым круговым орнаментом: нарисуйте круг на бумаге для выпекания. Положите массу для безе в кондитерский мешочек с насадкой, имеющей большое отверстие, и выложите ее по спирали на бумагу, начиная от центра круга.

Выстелить 2 противня бумагой для выпекания. Нанести на каждый контуры круга диаметром 26 см. Взбить белки с солью, всыпая сахар. Осторожно перемешать с крахмалом.

Нагреть духовку до 100°C. Положить белковую массу в кондитерский мешочек и выложить ею круги по спирали. Подсушивать в духовке 2 часа, оставив слегка приоткрытой дверцу духовки. Вынуть коржи и дать им остыть.

Замочить желатин. Взбить сливки. Же-



ТОРТ «ДЛЯ ЛЮБИМОГО»

Яйцо — 1 шт., мука — 40 г, сахар — 40 г, джем — 3 ст. ложки, сливки — 200 г, миндальные орехи — 50-100 г, коньяк или ликер — 50 г.

Яйцо взбить с сахаром в миксере, добавить муку и все тщательно перемешать. Тесто разделить на 3-4 части и раскатать в виде кругов. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200° примерно 10 минут.

Коржи пропитать коньяком, смазать вареньем, затем сливками. Положить коржи друг на друга, края и верх смазать взбитыми сливками. Миндальные орехи измельчить, обжарить на сковороде без жира и посыпать ими торт. Верх торта можно украсить фигурным шоколадом, розочками из сливочного крема или взбитых сливок, а также дольками консервированных или свежих фруктов.

ШАРЛОТКА С ШАМПАНСКИМ

Желатин — 14 г, яичные желтки — 9 шт., шампанское — 250 мл, апельсиновые цукаты (6 г) — 1 пакетик, апельсиновый ликер — 6 ст. ложек, сахарная пудра — 75 г, жирные сливки — 750 мл, круглые вафли — 150 г, карамболь — 1 шт., ягоды физалиса — 70 шт.

Желатин замочить в холодной воде. Яичные желтки смешать с шампанским, цукатами, ликером и сахарной пудрой. Поставить на средний огонь и, постоянно взбивая миксером, довести почти до кипения. Желатин отжать, растворить во взбитой массе, перелить ее в миску и, когда масса немного остынет, поставить в холодильник.

Когда масса начнет застывать, взбить 650 мл жирных сливок. На блюдо поставить бортик от разъемной формы диаметром 24 см.

6 ст. л. взбитых сливок выложить в кондитерский мешочек и выдавить вдоль бортика. В сливки воткнуть 2/3 вафельных кружочков в виде бортика. Оставшиеся взбитые сливки смешать с кремом, выложить в получившуюся форму и поставить минимум на 4 часа в холодильник (лучше на всю ночь). Перед подачей карамболь нарезать поперек. 100 мл сливок взбить. Снять бортик формы. «Шарлотку» украсить взбитыми сливками, фруктами и оставшимися вафлями.



ГЛАЗИРОВАННЫЙ РУЛЕТ

Молоко — 600 мл, ванилин — на кончике ножа, ванильная помадка — 100 г, яйца — 6 шт., сахар — 175 г, арахисовый крем — 600 г, мелко нарезанная помадка — 50 г, измельченный арахис — 75 г, шоколад — 25 г, вишни или мармелад и арахис — для украшения.

Молоко с ванильной помадкой довести почти до кипения, снять с огня и оставить на 30 минут, чтобы помадка растаяла. Яичные желтки отделить от белков и растереть с сахаром до бела. Растопленную помадку отделить от молока и постепенно добавить к желткам, продолжая помешивать, пока масса станет однородной. Полученную массу поставить на слабый огонь и помешивать, чтобы не свернулась, пока

она загустеет. Снять с огня и дать остыть. Соединить с арахисовым кремом и взбить. Нарезанную помадку обвалить в муке и добавить вместе с арахисом. Массу выложить в выстланную пергаментом или полиэтиленовой пленкой форму, разровнять и поставить в морозильник на несколько часов. Перед подачей выложить на блюдо, удалить пергамент или пленку и оставить на 5-10 минут, чтобы рулет стал мягче. Украсить вишнями с арахисом и растопленным шоколадом.

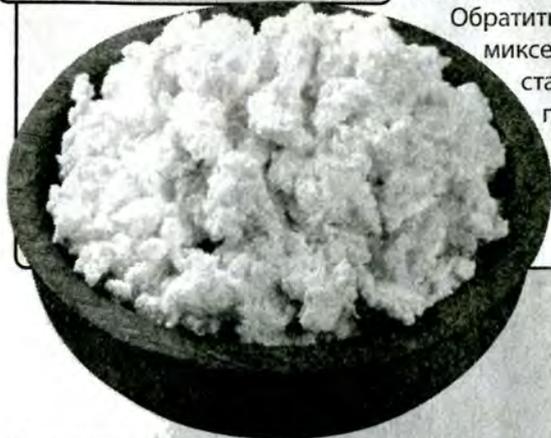


ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ

Мargarин или сливочное масло — 200 г, творог — 300 г, сахар — 250 г, яйца — 4 шт., изюм (можно и больше) — 1/2 ст., сода (погасить слегка) — 3/4 ч. ложки, мука — 2 ст.

Последовательно смешиваем яйца, сахар, масло (маргарин размягчить и взбить), творог (мешать подольше), муку, изюм, в конце добавляем соду и сразу выкладываем в форму. Выпекать при 180-200°C около 50 минут.

Обратить внимание, что взбивание миксером делает кекс хуже — он становится мелкопористым и плотным. Тогда как в результате простого перемешивания до однородной массы вручную венчиком получается очень нежно и воздушно.

**МОРКОВНЫЙ ТОРТ**

Тесто: яйца — 2 шт., сахар — 1,5 ст., сода — 1/2 ч. ложки, тертая морковь — 1 ст., маргарин — 250 г, мука — 1,5 ст.

Маргарин растопить, все продукты смешать и замесить тесто как на оладьи. Испечь корж, разрезать, промазать кремом.

Крем: взбить 200 г сметаны с 1/2 стакана сахара.



Содержание

Торт "Зимняя вишня".....3	Торт ореховый (без муки).....17
Торт «Людмила».....3	Торт миндальный.....17
Торт с апельсинами и орехами.....4	Торт «Паутинка».....18
Торт с крыжовником.....4	Торт «Муравейник» с маком.....18
Виноградный торт.....5	Ореховый торт.....19
Торт «Мишка на севере».....6	Венский торт.....19
Венский праздничный торт.....6	Чешский торт.....20
Торт «Паутинка».....7	Торт «Мраморный».....21
Торт морковный.....7	Торт «Еж».....21
Торт "Муравейник" с шоколадом.....7	Торт «Чародейка».....22
Торт «Дамские пальчики».....8	Торт «Ералаш».....23
Новогодний торт «Маринка».....8	Фруктовый торт за 20 минут.....23
Сливочный торт с апельсином.....9	Торт «Фонарик».....24
Карамельный торт с бананами.....9	Торт «Елочка».....25
Сухарный торт.....10	Торт «Малакофф».....25
Изюмный торт.....10	Торт «Наполеон».....26
Лимонный сливочный торт.....11	Рижский торт.....26
Банановый торт с грецкими орехами.....11	Торт «Каприз».....27
Дрезденский торт (немецкая кухня).....12	Торт «Белградский».....27
Весенний миндальный торт.....12	Торт бисквитный.....28
Торт «Невеста».....13	Торт бисквитно-миндальный.....28
Торт «Зефирный».....13	Торт «Весенний».....29
Торт «Фантазия».....13	Торт «Добуш» (по-венгерски).....29
Банановый торт с лимоном.....14	Торт «Знойный поцелуй».....30
Торт "Черный капитан".....14	Торт «Для любимого».....31
Торт, который не надо печь.....15	Шарлотка с шампанским.....31
Торт "Муравейник".....15	Глазированный рулет.....32
Клубничный торт со сливками.....15	Творожный торт.....33
Торт песочно-ореховый.....16	Морковный торт.....33
Торт ореховый мокрый.....16	

Журнал «Рецепты от Оксаны», «Торты», выпуск 2 (28).

Выходит шесть раз в год.

Свидетельства о регистрации: КВ № 7574 от 16.07.03,

КВ № 10198 от 02.08.05.

Учредитель: О.С. Танасийчук.

Издатель: ИИД "Диана плюс", ЧП "Бялас Т.В."

Шеф-редактор: Игорь Триль.

Редактор: Оксана Танасийчук.

Тел. (068) 225-42-46.

Дизайн и верстка: Сергей Торчок.

Сайт: www.dianaplus.com

E-mail: info@dianaplus.com

Тел. отдела реализации: (0-50) 377-24-40.

Тел. отдела рекламы: (067) 679-06-65,

E-mail: reklama@dianaplus.com

Адрес редакции и издателя: "Рецепты от Оксаны", а/я 498, г. Тернополь-8, 46008.

Цена договорная.

Подписано к печати: 10.02.

Печать: ООО "Фактор-Друк", г. Харьков, тел. (057) 717-53-57.

Тираж 53777. Заказ № 1289.

Все права принадлежат ИИД "Диана плюс", ЧП "Бялас Т.В.". Перепечатывание, копирование (как в печатном, так и в электронном варианте) или любое другое использование (в том числе размещение в сети Интернет) материалов, оформления, дизайна без письменного разрешения издателя ЗАПРЕЩЕНО и преследуется в судебном порядке!

Переписка с читателями ведется только на страницах издания. За содержание рекламных материалов редакция ответственности не несет.

© Издательско-Информационный Дом "Диана плюс", ЧП "Бялас Т.В."

Торты

ТОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Бисквит: мука — 110 г, яйцо — 5 шт., сахар — 125 г, какао — 1 ч. ложка, шоколад — 1 плитка.

Суфле: сахар — 250 г, белок — 4 шт., масло сливочное — 75 г, желатин 10 г.

Яйцо взбейте с сахаром, добавьте муку и какао. Выложите на пергамент. Выпекайте бисквит при температуре 180 градусов 10-15 минут.

Для суфле сахар залейте 50 г воды, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10-15 минут. Белок взбейте в пышную пену, не прекращая взбивать, влейте тонкой струйкой кипящий сахарный сироп. Продолжая взбивать еще 5 минут, добавьте предварительно расплавленный желатин. Добавьте масло, перемешайте до полного растворения масла.

Готовое суфле вылейте в форму на бисквит. Уберите торт в холодильник до застывания.

Полейте растопленным шоколадом.



ТОРТ ОРЕХОВЫЙ

Шоколадный мусс: молоко — 138 г, желток — 1 шт., сахар — 15 г, шоколад черный — 200 г, сливки — 250 г, желатин — 5 г, лепестки миндаля (жареные) — 50 г.

Бисквит: кокосовая стружка — 180 г, миндальная мука — 180 г, сахарная пудра — 275 г, мука — 65 г, белки — 15 шт., сахар — 75 г.

Мусс: соедините желток с сахаром. Затем заварите массу кипящим молоком. Полученный крем соедините с шоколадом. Сливки взбейте и соедините с полученным кремом. В конце добавьте разбухший желатин.

Бисквит: взбейте белки, смешайте с сахаром, добавьте миндальную муку и сахарную пудру. Затем добавьте муку и кокосовую стружку. Выпекайте при температуре 180 градусов 15-20 минут.

Готовый бисквит выложите в форму, на него выложите часть мусса, уложите второй корж, залейте оставшимся муссом. Дайте застыть.