



Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

МОДНЫЕ ТОРТИКИ





СОДЕРЖАНИЕ

ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ	6
ТОРТ СЛОЕННЫЙ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ	8
ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА С БИСКВИТОМ	10
ТОРТ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	12
ТОРТ «РОМАШКОВОЕ ПОЛЕ»	14
БРУСНИЧНЫЙ ТОРТ	16
КЕКС ДЛЯ ЛЮБИМОЙ	18
ТОРТ ОРЕХОВЫЙ «ЛЕСНАЯ СКАЗКА»	20
ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ	22
ТОРТ БИСКВИТНЫЙ ОРЕХОВЫЙ	24
ТОРТ «СОН В ЛЕТНЮЮ НОЧЬ»	26
ПЕСОЧНЫЙ ТОРТ СО СМОРОДИНОЙ	28
ТОРТ БИСКВИТНЫЙ С НАЧИНКОЙ ИЗ КАКАО	30
ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ С БЕЗЕ	32
ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ С ШОКОЛАДНОЙ ПОСЫПКОЙ	34
ТОРТ «ЛЕТНЯЯ ПОЛЯНА»	36
ТОРТ «БЕЛЫЙ ПОПУГАЙ»	38
СЛОЕННЫЙ ТОРТ С КИВИ	40
ПЕРСИКОВЫЙ ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ	42
БИСКВИТ С АПЕЛЬСИНОМ	44
ТОРТ ОРЕХОВЫЙ	46
МЕДОВО-МАКОВЫЙ ТОРТ	48
ТОРТ «ВИШНЕВЫЙ САД»	50
ТОРТ «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»	52
КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ «ОЧАРОВАНИЕ»	54
ТОРТ «ВЕЧЕРНИЙ»	56
ТОРТ МИНДАЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ	58
ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	60
ТОРТ С ВИШНЯМИ	62



ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ

Для теста: 150 г муки, 200 г сливочного масла, 1 ч. ложка пищевой соды, 150 г сахара, 3 яйца, 60 г какао-порошка.

Для крема: 300 мл сливок, 100 г сахара, 10 г желатина, 100 г шоколада.



1 В глубокой емкости растопить сливочное масло, добавить сахар и смешать его с маслом. По одному разбить яйца, ввести погашенную соду и постепенно всыпать муку и какао-порошок.

2 Готовое тесто разделить на четыре части, каждую из которых раскатать в корж и поместить в духовку, разогретую до 200 °С, на 15–20 минут.

3 Один готовый корж измельчить в крошку.

4 Крем: сливки взбить с сахаром, добавить в полученную массу разведенный теплой водой желатин и смешать все компоненты. В готовый крем добавить немного тертого шоколада.

5 На поверхность каждого коржа нанести приготовленный крем и разровнять его по поверхности. Боковые стороны изделия также обмазать кремом.

6 Боковые поверхности торта, промазанные кремом, густо обсыпать приготовленной бисквитной крошкой.



ТОРТ СЛОЕНЫЙ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

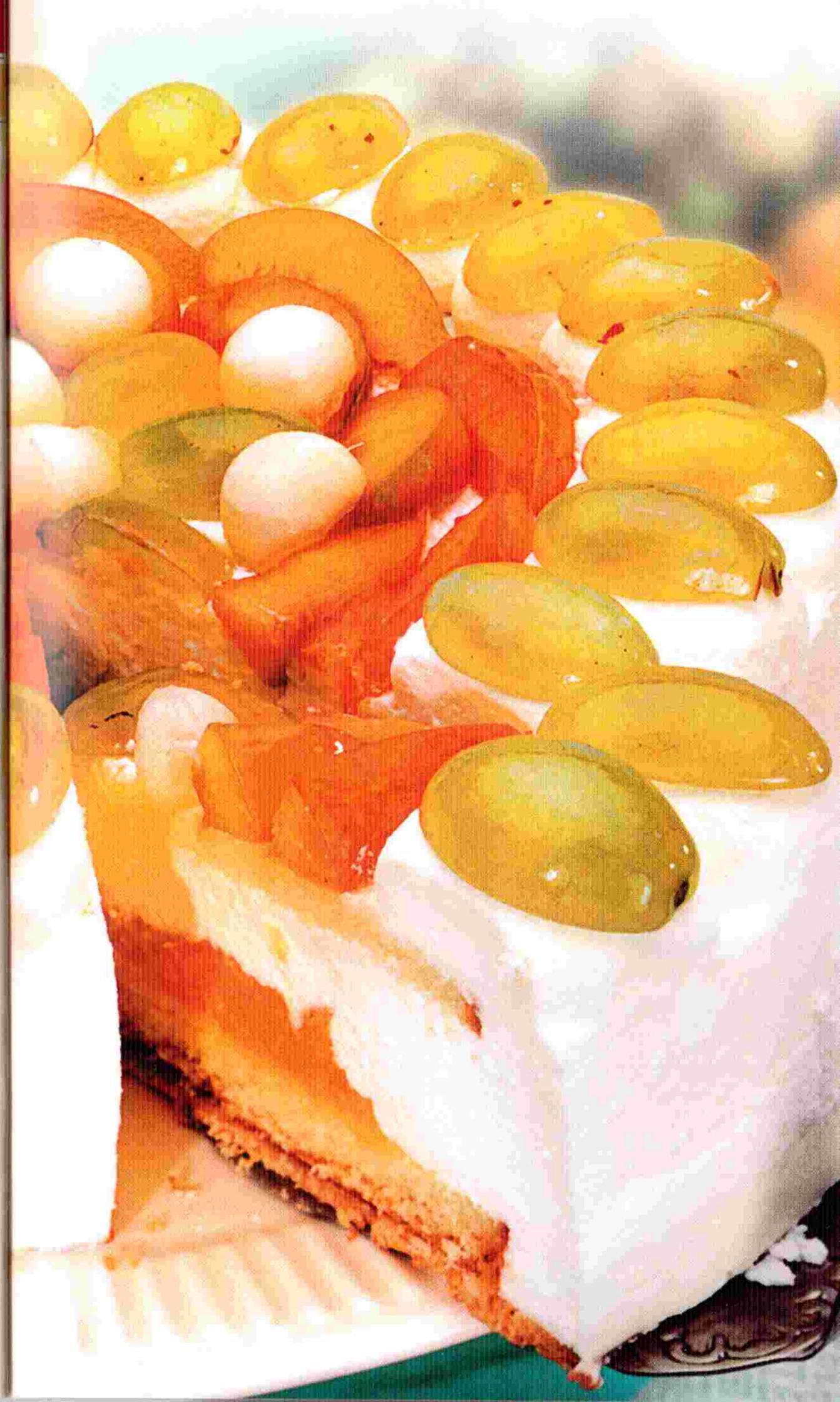
Для теста: 2 стакана муки, 200—300 г масла сливочного или маргарина, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли, 2 ст. ложки воды или молока.

Для крема белкового: 3 яичных белка, 6 ст. ложек сахара, 1/4 стакана воды, 5 капель разведенной лимонной кислоты.

Для начинки: 1/2 стакана повидла или джема.

Для украшения: 1/2 стакана фруктов свежих или консервированных, 1 ст. ложка сахарной пудры.

- 1 Приготовить скороспелое слоеное тесто.
- 2 Раскатать из него две круглые лепешки толщиной 5 мм и выпечь на сбрызнутом водой противне.
- 3 После охлаждения склеить лепешки джемом или повидлом.
- 4 Смазать боковые стороны и поверхность торта половиной порции крема. Из остального крема сделать различные украшения на поверхности торта. Посыпать торт сахарной пудрой и поставить его на несколько секунд в горячую духовку для колеровки.
- 5 Остывший торт украсить фруктами.
- 6 **Крем:** насыпать в кастрюлю сахарный песок, налить воду, лимонную кислоту, хорошо размешать и поставить варить до густоты. Вылить в другую кастрюлю белки, поставить в холодную воду и взбивать металлическим венчиком до образования густой пены. Не прекращая взбивания, влить в белки тонкой струйкой готовый горячий сироп, затем взбивать еще 1—2 минуты.



ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА С БИСКВИТОМ

Для теста: 300 г яблок, 1 чашка сахара, 1 ст. ложка желатина,
1 чашка воды, сок 1 лимона, 3 яичных белка.
Бисквит (готовый или собственного приготовления).

- 1 Яблоки очистить, нарезать и отварить в небольшом количестве воды. Затем протереть их через сито и добавить сахар.
- 2 Желатин размягчить в стакане холодной воды, растворить в 1 стакане горячей воды и вместе с лимонным соком смешать с протертыми яблоками.
- 3 Посуду со смесью поставить на некоторое время в ледяную воду.
- 4 На дно формы для выпечки объемом примерно 2 л выложить бисквит, а сверху — хорошо взбитые яичные белки, смешанные с охлажденным муссом.
- 5 Все еще раз охладить до тех пор, пока яблочный мусс не застынет.

Теплый бисквит при резке мнется, поэтому после выпечки надо дать бисквиту выстояться не менее 4 часов, а если бисквит необходимо пропитать ароматизированным сахарным сиропом, то выстойка должна быть не менее 7 часов.



ТОРТ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Для теста: 16 яиц, 300–350 г муки пшеничной, 500 г сахара, 50 г какао-порошка, 400 г масла сливочного, 100 г сгущенного молока,

Для украшения: 100 г шоколада, 1 пакетик ванильного сахара, 100 мл сливок, 3 ч. ложки масла оливкового, 1 ч. ложка растворимого кофе.



1 Яйца (14 штук) разбить, отделить белки от желтков, желтки смешать с сахаром, взбить. Белки взбить с ванильным сахаром. В желтковую смесь добавить муку, белки, какао.

2 Тесто разделить на 3 части. Одну часть выложить в смазанную маслом форму. Выпекать в течение 15 минут. Так же выпечь остальные коржи.

3 Сгущенное молоко взбить со 150 г сливочного масла. Коржи остудить, смазать каждый приготовленным кремом, положить один на другой.

4 Сливки довести до кипения, добавить сахар, варить в течение 10 минут. Оставшиеся яйца взбить, влить горячий сироп.

5 Кофе залить 1 ст. ложкой горячей воды, смешать с сиропом.

6 Оставшееся сливочное масло взбивать, добавляя к нему частями сироп. Украсить верх торта розочками из крема, посыпать шоколадом.



ТОРТ «РОМАШКОВОЕ ПОЛЕ»

Для теста: 50 г муки, 50 г сахара, белки от 2 яиц.

Для начинки: 100 мл сливок, 75 г сахара,
250 мл сметаны (жирность 30%), 400 г творога
или творожной массы, 12 г желатина.

Для украшения: 100 мл сливок, ромашки из сахарной пудры,
кокосовая стружка.

- 1 Замесить бисквитное тесто по основному рецепту.
- 2 Выложить тесто в форму и поместить в разогретую до 200 °С духовку на 25–30 минут.
- 3 Готовый корж охладить. По желанию можно пропитать холодным ароматизированным сиропом и приступить к отделке.
- 4 **Начинка:** миксером взбить сливки с сахаром, добавить в них сметану, творог и все хорошо перемешать. Приготовить раствор желатина и влить его в основную массу.
- 5 Корж поместить в форму с разъемным дном, залить сметанно-творожной массой и оставить застывать в холодном месте.
- 6 Взбить сливки и обмазать ими бока и верх торта.
- 7 Украсить изделие ромашками из сахарной пудры и посыпать кокосовой стружкой.

Чтобы сделать творог менее кислым, смешайте его с молоком в пропорции 1:1 и оставьте на 1 час. После этого откиньте творог на дуршлаг и дайте стечь молоку.



БРУСНИЧНЫЙ ТОРТ

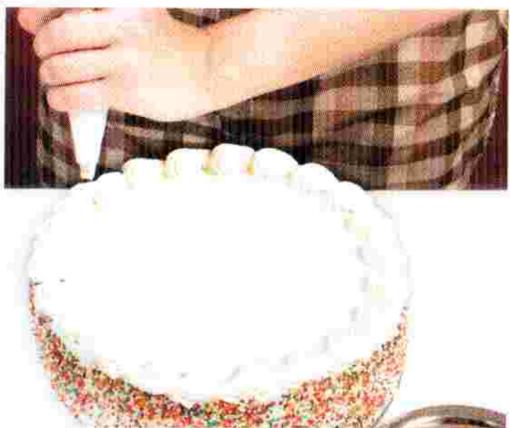
Для теста: 150 г муки, 100 г сахара, белки от 3 яиц.

Для начинки: 250 г брусники, 200 г творога.

Для украшения: разноцветная кондитерская посыпка.

Для крема: 300 мл сливок, 12 г желатина, 150 г сахара.

Для смазки и посыпки формы: масло, панировочные сухари.



1 Замесить бисквитное тесто по основному рецепту.

2 Разлить тесто в три формы и поставить в духовку на 25—30 минут.

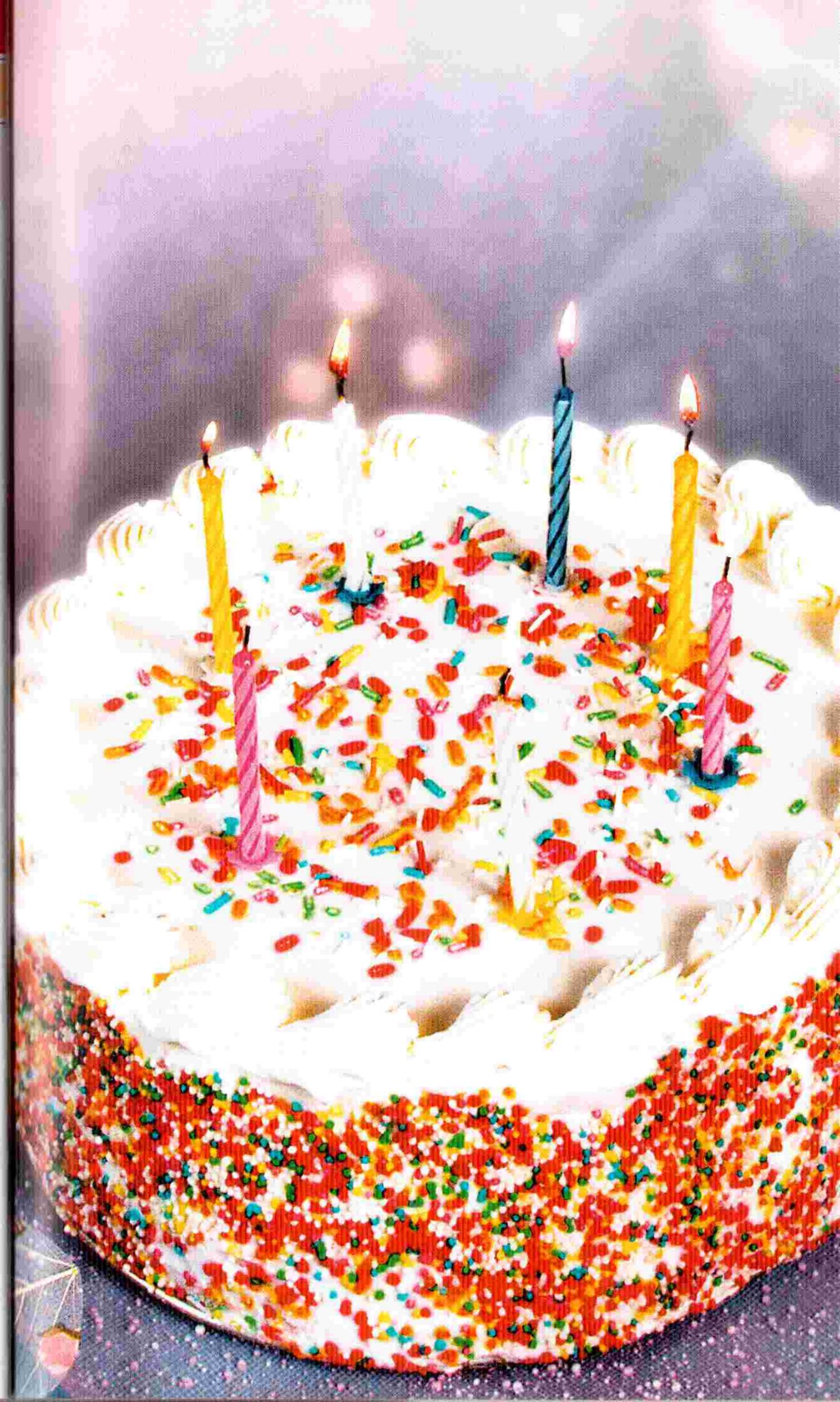
3 Крем: взбить $\frac{2}{3}$ сливок с $\frac{2}{3}$ сахара, влить в них приготовленный раствор желатина.

4 Промыть бруснику. Засыпать ее в творог и перемешать полученную начинку.

5 Смазать верхнюю поверхность каждого коржа кремом. Выложить начинку и сформовать торт.

6 Взбить оставшуюся часть сливок и сахара. Обмазать полученной смесью верх и края изделия.

7 Украсить края торта по окружности кремовым узором. Нанести разноцветную посыпку.



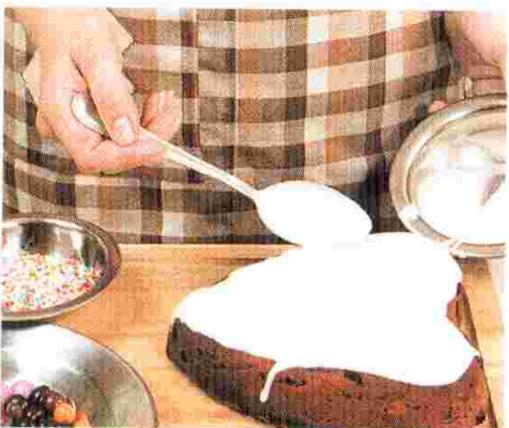
КЕКС ДЛЯ ЛЮБИМОЙ

Для теста: 100 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г картофельного крахмала, 200 г сахара, 1/8 ч. ложки соли, 1 пакетик ванильного сахара, 4 яйца, 100 г изюма.

Для помады: 150 г сахарной пудры, 80 мл сливок.

Для украшения: цветное драже, цветная кондитерская посыпка.

Для смазки формы: 30 г сливочного или растительного масла.



1 Яйца, масло и сахар перемешать, всыпать муку, картофельный крахмал, соль, ванильный сахар и замесить тесто. Добавить изюм и вымесить тесто.

2 Поместить готовое тесто в смазанную маслом форму, заполнив ее на 3/4 высоты. Разровнять поверхность изделия.

3 Поставить форму с тестом в разогретую до 200 °С духовку на 35–40 минут.

4 Помада: сахарную пудру залить сливками, тщательно взбить. Полученной смесью обмазать весь кекс.

5 Когда помада застынет, выложить на поверхности изделия узор из цветного драже, бока украсить цветной присыпкой.



ТОРТ ОРЕХОВЫЙ «ЛЕСНАЯ СКАЗКА»

Для теста: 6 желтков, 4 ст. ложки сахарного песка, 8 белков, 50 г орехов, 4 ст. ложки муки, щепотка пищевой соды.

Для крема сливочного: 2 стакана сливок (35%), 4 г ванильного сахара, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Шоколадная помада для глазирования: 100 г масла сливочного или маргарина, 40 г какао-порошка, 100 г сахарной пудры.

Для обсыпки: 2 ст. ложки какао.

Для украшения: ягоды, грибки из марципана.

1 Тесто: из яичных белков взбить густую пену, добавить сахар, яичные желтки и снова взбивать до загустения, всыпать муку вместе с содой, измельченные орехи.

2 Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в разогретой духовке на небольшом огне.

3 Готовый бисквит охладить, разрезать на три коржа.

4 Смазать кремом два нижних коржа, добавить третий корж, обсыпать боковые стороны торта какао и глазировать его шоколадной помадой.

5 Сверху украсить ягодами и грибочками из марципана.

6 Крем сливочный: охлажденные сливки взбивать на холоде до появления густой пены. Взбивая, постепенно добавлять ванильный сахар и сахарную пудру.

7 Шоколадная помада: в растопленное масло (или маргарин) ввести просеянное через сито какао, сахарную пудру. Массу мешать, пока она не загустеет.



ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

Для теста: 150 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 5 яиц, 50 г какао-порошка.

Для помады: 100 г шоколада, 1/2 ч. ложки ванилина, 80 г сахара, 80 мл сиропа.

Для украшения: 50 г тертого белого шоколада или кокосовой стружки.

Для смазки формы: сливочное или растительное масло.



1 Приготовить масляное бисквитное тесто, добавить в него какао-порошок и тщательно перемешать.

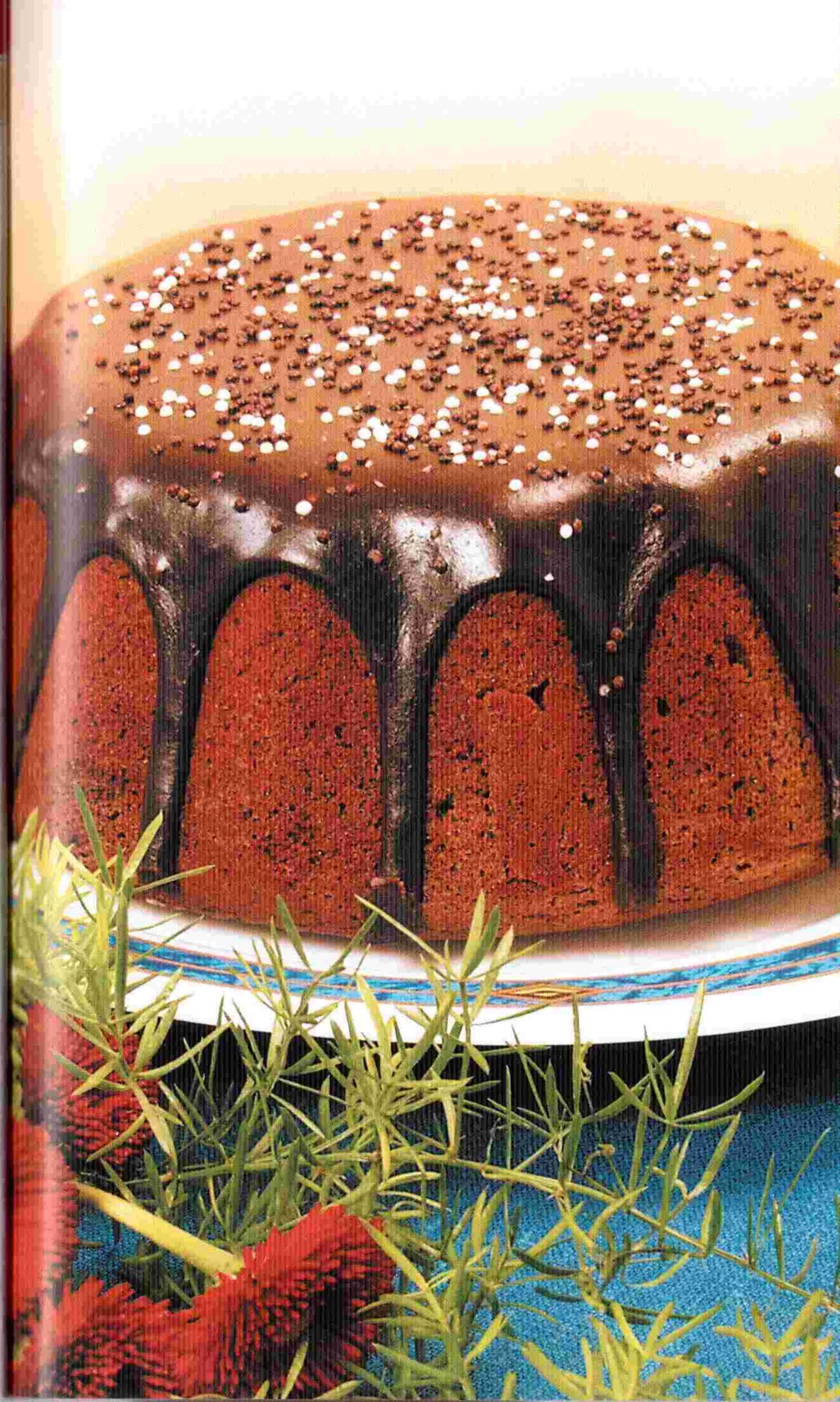
2 Выложить тесто в форму для бисквита.

3 Выпекать в течение 35 минут при температуре 200–210 °С.

4 Помада: растворить сахар в горячем сиропе, поставить кастрюлю на огонь и нагревать при помешивании в течение 15–20 минут. Горячий сироп охладить, поместив его в емкость с холодной водой. Теплую массу взбивать до тех пор, пока она не станет белой, добавить в нее шоколад, ванилин и взбить еще раз.

5 Готовую помаду распределить по всей поверхности бисквита.

6 Украсить изделие тертым белым шоколадом или кокосовой стружкой.



ТОРТ БИСКВИТНЫЙ ОРЕХОВЫЙ

Для теста: 4 яйца, 300 г сахарной пудры, 200 г муки, 150 г растертых грецких орехов, 10 ст. ложек сухого белого вина.

Для начинки: 0,1 л молока, 180 г сахарной пудры, 150 г растертых орехов, 100 г масла сливочного, 30 г тертых бисквитных сухарей.

Для украшения: 50 г взбитых сливок.

- 1** Приготовить бисквитное тесто без подогрева. Добавить часть орехов, вино.
- 2** Тесто выложить в форму и выпекать в духовке 20 минут.
- 3** Готовый и охлажденный бисквит разрезать на 3 пласта, намазать начинкой и соединить. Сверху также намазать начинкой.
- 4** Бока торта украсить взбитыми сливками.
- 5 Начинка:** молоко с сахарной пудрой довести до кипения, всыпать орехи, массу охладить. Затем добавить масло, тертые бисквитные сухари, можно добавить варенье.



ТОРТ «СОН В ЛЕТНЮЮ НОЧЬ»

Для теста: 4–6 яиц, 5 ст. ложек муки, 6 ст. ложек сахара, 80 г сливочного масла.

Сахарный сироп для пропитки: 3–4 ст. ложки сахара, 5–6 ст. ложек теплой воды или молока, 1 ч. ложка коньяка.

Для глазури: 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка коньяка.

Для украшения: 1 яблоко, 1 киви, 1 мандарин, несколько виноградин, сахарный сироп для пропитки, орехи для посыпки.

1 Тесто: растереть сахар со сливочным маслом до пышной массы. После этого в 2–3 приема ввести яичные желтки.

2 В отдельной посуде взбить яичные белки. Половину взбитых белков положить в масляно-желтковую смесь, всыпать муку, добавить оставшиеся взбитые белки и замесить тесто.

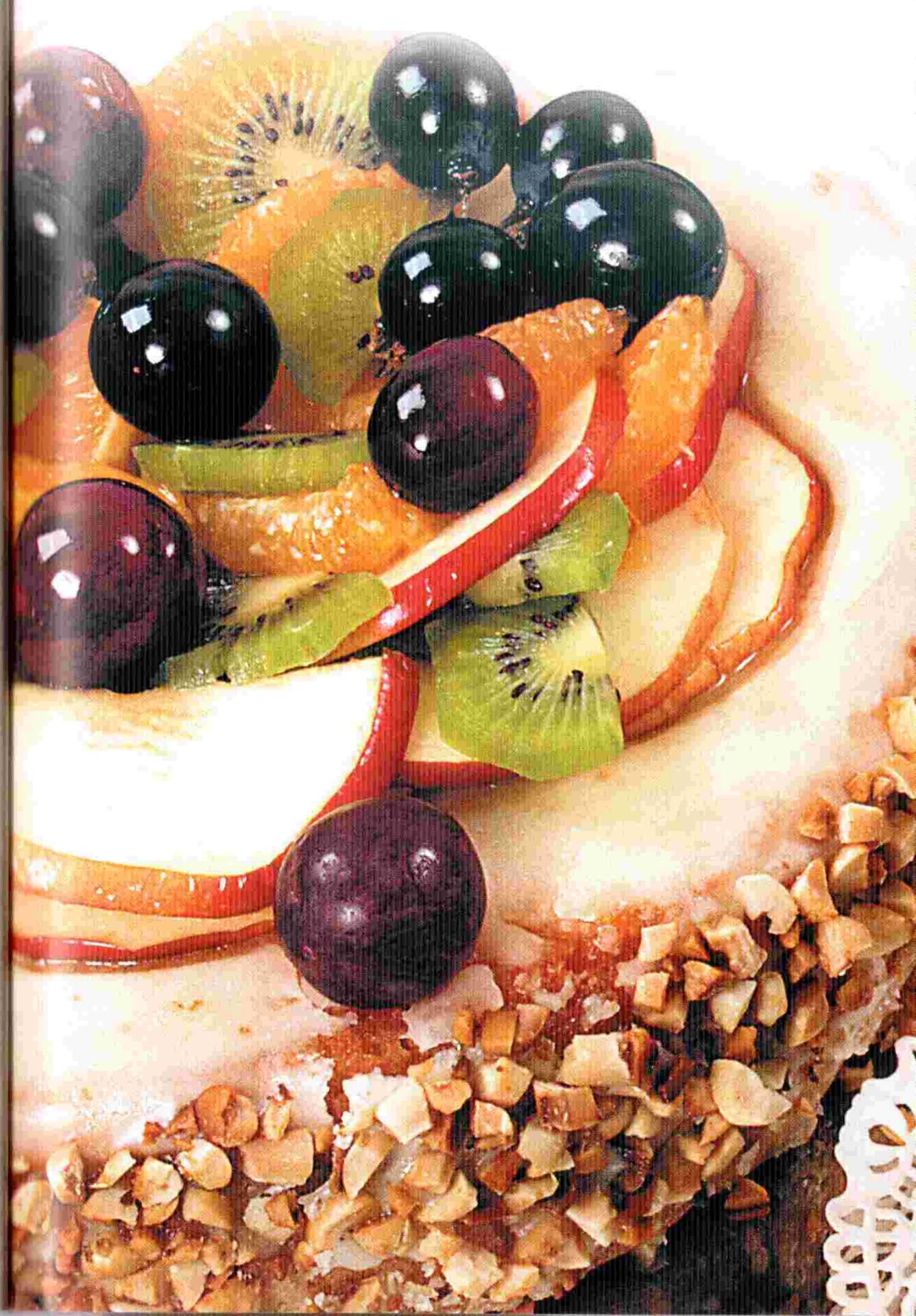
3 Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для торта и выпекать в горячей духовке.

4 Остывший бисквит пропитать сахарным сиропом, полить белой глазурью.

5 Нарезать яблоки и киви. Поверх глазури разложить нарезанные ломтиками яблоко и киви, а также дольки мандарина и виноградины, бока торта обсыпать орехами.

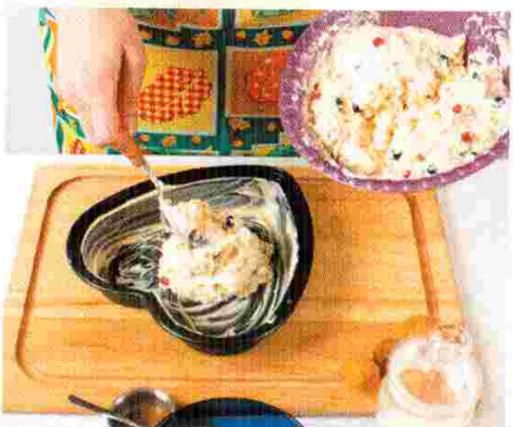
6 Белая глазурь: сахарную пудру смешать с теплым молоком, добавить коньяк и хорошо перемешать. Полученную массу нагреть на огне примерно до 40 °С.

7 Сироп: в кастрюльку всыпать сахар, развести его теплой жидкостью и подогреть на небольшом огне до растворения сахарных крупинок. Снять с огня, немного остудить и добавить коньяк.



ПЕСОЧНЫЙ ТОРТ СО СМОРОДИНОЙ

500 г муки пшеничной, 250 г масла сливочного, 120 г сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г черной и красной смородины, 1 груша, 50 г кураги, 1 ст. ложка сахарной пудры, 50 г сухарей панировочных, цедра лимона.



1 Предварительно замоченную курагу нарезать кусочками. Грушу нарезать кубиками.

2 Яйца взбить. Муку смешать с яйцом, положить размягченное сливочное масло (230 г), сахар, цедру, ванильный сахар, кусочки груши, курагу и большую часть смородины.

3 Замесить тесто, выложить его в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму.

4 Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40 минут.

5 Готовый пирог остудить. Посыпать сахарной пудрой.

6 Украсить оставшейся смородиной, нарезать порционными кусками.

Вместо сливочного масла для изготовления песочного теста можно использовать сливочный маргарин или топленое масло.



ТОРТ БИСКВИТНЫЙ С НАЧИНКОЙ ИЗ КАКАО

Для теста: 6 яиц, 9 ст. ложек кипятка, 300 г сахарной пудры, 100 г измельченного миндаля, 200 г муки, 15 г пищевой соды.

Для начинки: 250 г масла сливочного, 250 г сахарной пудры, 50 г измельченного миндаля, 1 ст. ложка рома, 1 ст. ложка молока, 30 г какао-порошка, 3 ст. ложки варенья из смородины.

1 Тесто: яичные желтки, сахарную пудру и кипяток взбить до загустения, в массу добавить миндаль, снова перемешать. В муке размешать соду и вместе со взбитыми в густую пену яичными белками примешать к желтковой массе.

2 Тесто разделить на три равные части, выложить их в три одинаковые, смазанные маслом и обсыпанные мукой формы и выпекать 20 минут в разогретой духовке.

3 Готовые пласты намазать начинкой, потом вареньем из смородины и соединить. Верхний пласт смазать начинкой и можно украсить шоколадом.

4 Начинка: масло растереть с сахарной пудрой до образования густой пены, добавить миндаль, ром, сваренное на молоке и охлажденное какао, массу тщательно перемешать.

Бисквитный торт не будет сохнуть, если в картонную коробку вместе с ним положить разрезанное яблоко.



ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ С БЕЗЕ

Для теста: 150 г муки, 110 г сахара, 7 яиц,
150 г очищенных грецких орехов.

Для безе: 200 г сахара, 100 г сахарной пудры,
белки от 8 яиц, 20 г крахмала.

Для смазки формы: сливочное масло.

- 1 Смешать яйца с сахаром и поставить для нагревания на водяную баню, затем охладить до комнатной температуры.
- 2 Добавить в смесь просеянную муку и тщательно перемешать.
- 3 В готовое тесто добавить очищенные и измельченные грецкие орехи. Хорошо промесить все компоненты бисквита в течение 3—5 минут.
- 4 Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму и поставить в духовку.
- 5 Выпекать бисквит при температуре 200 °С в течение 20—30 минут.
- 6 **Безе:** взбить белки в тугую пену, затем всыпать сахарный песок и перемешать. Сахарную пудру соединить с крахмалом, просеять, затем осторожно добавить во взбитый белок и взбить. Взбиваемую массу дважды подогреть и охладить.
- 7 Ложкой осторожно нанести готовое безе на бисквит и равномерно распределить по всей поверхности изделия. Боковые стороны бисквита также смазать безе.



ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ С ШОКОЛАДНОЙ ПОСЫПКОЙ

Для теста: 100 г муки, 100 г сахара, белки от 3 яиц.

Для начинки: 400 г мягкого сладкого творога,
100 г малинового повидла.

Для крема: 150 мл сливок, 50 г сахара, 10 г желатина.

Для украшения: 100 г шоколада, кремовые розочки.

Для смазки и посыпки формы: масло и панировочные сухари.



1 По основному рецепту замесить бисквитное тесто, разложить его в три формы.

2 Поставить выпекать в разогретую до 200–220 °С духовку на 20–25 минут.

3 Творог взбить миксером до получения однородной массы, добавить в него малиновое повидло и тщательно перемешать.

4 Нанести приготовленную начинку на первый корж, уложить на него второй и промазать творожно-малиновой смесью. Верхний корж оставить без начинки.

5 Взбить сливки с сахаром и желатином и обмазать полученным кремом верх и бока торта.

6 Натереть на крупной терке шоколад и обсыпать стружкой все изделие. С помощью кондитерского мешочка или шприца украсить поверхность торта кремowymi розочками.



ТОРТ «ЛЕТНЯЯ ПОЛЯНА»

100 г муки, 250 г сахарной пудры, 3 яичных желтка,
200 г клубничного повидла, 300 г сливочного масла,
бисквитная крошка, панировочные сухари.

Для украшения: сахарные цветки.



1 Замесить бисквитное тесто из муки, яичных желтков, 100 г сахарной пудры. Готовое тесто разлить в 3 смазанные маслом и посыпанные панировочными сухарями формы. Каждый корж выпекать 15 минут в режиме «микроволны + конвекция».

2 Для приготовления крема взбить размягченное масло с оставшейся сахарной пудрой.

3 Каждый корж смазать клубничным повидлом, сверху выложить крем. Коржи соединить.

4 Смазать торт с боков кремом, затем обсыпать их бисквитной крошкой. По бордюру торта отсадить крем из кондитерского мешочка с фигурным наконечником.

5 Торт украсить сахарными цветками и поставить на 30 минут в холодильник для пропитывания.



ТОРТ «БЕЛЫЙ ПОПУГАЙ»

Для теста: 6 яиц, 150 г сахарной пудры,
30 г какао-порошка, 70 г муки.

Для начинки: 1 стакан жирных сливок, консервированные
ломтики ананаса.

- 1 Яичные желтки растереть с сахарной пудрой, всыпать какао-порошок и хорошо перемешать. После этого добавить взбитые в пену яичные белки и муку.
- 2 Полученную массу перемешать и выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму. Выпекать в духовке на небольшом огне.
- 3 Готовый и охлажденный торт разрезать на несколько коржей.
- 4 Первый корж намазать взбитыми сливками, разложить кусочки ананасов и накрыть вторым коржом, который также намазать взбитыми сливками, и положить кусочки ананаса. Накрыть третьим коржом.
- 5 Верх и бока тоже намазать взбитыми сливками.
- 6 Остаток крема выложить в кондитерский мешочек и сделать на поверхности узор. Украсить кусочками ананаса.

Лучше всего сбиваются белки свежих яиц. А если нет таких, можно добавить несколько капель лимонного сока или уксуса, тогда белки будут более устойчивыми.



СЛОЕННЫЙ ТОРТ С КИВИ

Для теста: 300 г муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 150 мл воды или молока, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 250 мл жирных сливок, 50 г сахара, 50 мл воды, 8 г желатина, 6 киви.

Для смазки изделия: желток 1 яйца.

- 1 По основному рецепту замесить скороспелое слоеное тесто.
- 2 Готовое тесто разделить на две неравные части. Меньшую из них раскатать в пласт и вырезать 12 полумесяцев. Из оставшейся части теста раскатать пласт.
- 3 Смочить форму водой, поместить в нее раскатанное тесто и смазать его желтком. По краю пласта уложить заготовленные полумесяцы, смазать их взбитым желтком и оставить изделие в холодном месте на 15 минут.
- 4 После поместить изделие на 15–20 минут в разогретую до 220 °С духовку.
- 5 **Начинка:** желатин замочить в теплой воде и, когда он набухнет, развести в одной столовой ложке горячей воды. Взбить сливки с сахаром и добавить к ним разведенный желатин.
- 6 Покрывать полученной начинкой поверхность изделия.
- 7 Киви очистить от кожуры и порезать кружочками. Украсить ими всю поверхность пирога.
- 8 Приготовить из сахара и воды помадку и залить ею кружочки киви.



ПЕРСИКОВЫЙ ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ

500 г печенья песочного, 150 г чернослива, 200 г персиков консервированных (без косточек), 100 г смородины, 150 г сливок, 70 г сахара, 100 г шоколада.



1 Предварительно замоченный чернослив и персики нарезать ломтиками.

2 Шоколад натереть на мелкой терке. Сливки охладить и взбить с сахаром.

3 Печенье смочить в персиковом сиропе, выкладывать слоями на блюдо. На каждый слой положить ломтики чернослива, ягоды смородины (часть чернослива, персиков и смородины оставить для украшения).

4 С помощью кондитерского шприца оформить сливками верх торта, выложив их фигурными полосками.

5 Торт украсить ягодами смородины, ломтиками чернослива и персиков, тертым шоколадом.

6 Поставить в прохладное место на 20 минут, затем нарезать порционными кусками.



БИСКВИТ С АПЕЛЬСИНОМ

Для теста: 1 стакан муки, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 6 яиц,
апельсиновая цедра от $\frac{1}{2}$ апельсина.

Для украшения: 4 апельсина.

Для крема: 300 г масла сливочного, $1\frac{1}{4}$ стакана молока,
3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка крахмала,
50 г ликера ванильного.

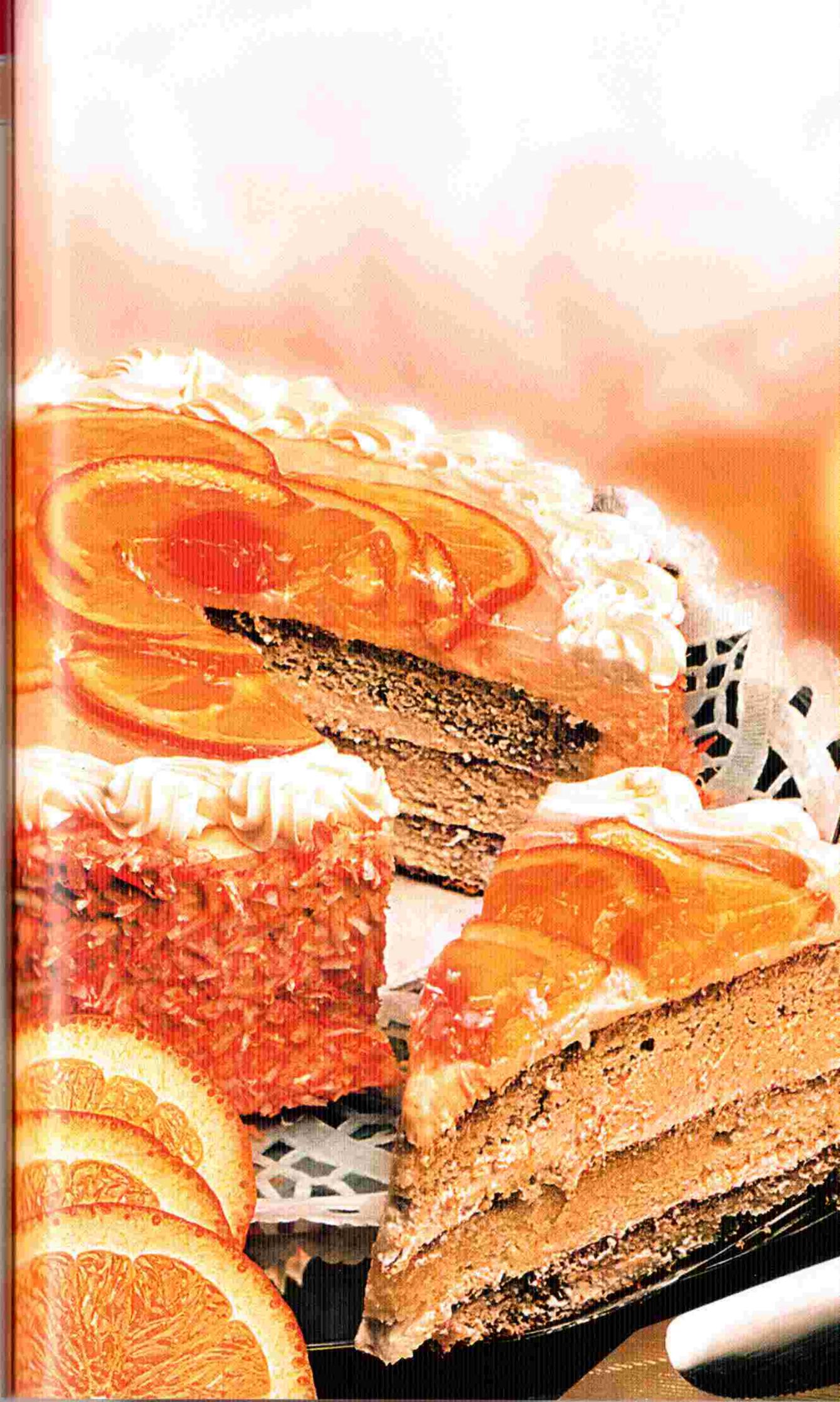
1 Приготовить бисквитное тесто без подогрева. При замесе в желтки добавить апельсиновую цедру.

2 Тесто разделить на 3 части. Выпекать на бумаге три лепешки одинакового размера в течение 10 минут при температуре 220–230 °С.

3 После выпечки лепешки охладить и склеить кремом. Украсить поверхность бисквита апельсинами и кремом.

4 **Крем:** крахмал растворить в $\frac{1}{4}$ стакана молока, остальное молоко вскипятить с сахаром и заварить с крахмалом. Завар охладить до 20–25 °С, добавить масло, ванильный ликер и, охлаждая, крем взбивать до пышности. $\frac{1}{4}$ крема оставить для украшения, остальной крем смешать с мелко нарезанными апельсинами для прослойки. Часть апельсинов оставить для украшения.

Не ставьте торт в жаркую духовку, иначе снаружи он будет твердым а внутри — сырым. Духовку разогрейте предварительно, но не раскаляйте, выпекайте торт на медленном огне.



ТОРТ ОРЕХОВЫЙ

Для теста: 6 яиц, 6 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки муки картофельной, 2 ст. ложки жареных и пропущенных через мясорубку орехов.

Для крема масляного орехового: 100 г масла сливочного, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, 3 ст. ложки очищенных обжаренных орехов, пропущенных через мясорубку.

Сироп для пропитки: 4 ст. ложки сахара, 6 ст. ложек воды, 1 ст. ложка белого виноградного вина.

Для обсыпки: 3 ст. ложки молотых орехов, 50 г натертого шоколада.

- 1 Приготовить бисквитное тесто с подогревом, добавить в него в конце взбивания яично-сахарной массы ореховую массу. Бисквит выпекать 35—50 минут.
- 2 Выпеченный бисквит охладить, разрезать вдоль на два коржа, которые пропитать сиропом.
- 3 Оба коржа склеить масляным кремом. Посыпать боковые стороны торта орехами, сверху — тертым шоколадом и украсить кремом.
- 4 **Крем:** из сахара, молока и яйца приготовить молочный сироп. В отдельной кастрюльке взбить яйцо и, не прерывая взбивания, влить горячее молоко с сахаром. Общую смесь довести до кипения, после чего охладить. Не прекращая взбивания масла, влить в него охлажденный молочный сироп. Добавить орехи и хорошо перемешать.
- 5 **Сироп для пропитки:** налить воду в кастрюлю, всыпать сахар, размешать, поставить кастрюлю на плиту и выпарить до получения сахарного сиропа. Добавить к сиропу вино.



МЕДОВО-МАКОВЫЙ ТОРТ

Для теста: 1/2 кг мака, 10 яиц, 1 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки молотых сухарей, 3 ст. ложки меда, 1/2 ч. ложки соды, 3 ст. ложки изюма, цедра 1 апельсина, 2 ст. ложки орехов.

Для крема: 60 г масла или маргарина, 1 стакан сахара, яичный желток, 1/2 стакана крепкого кофе.

Для украшения: грецкие орехи.

1 Мак залить кипящей водой и оставить в ней на 10–12 часов, затем трижды пропустить через мясорубку.

2 Тесто: отделить яичные желтки от белков. Желтки растереть с сахаром, добавить измельченные орехи, цедру апельсина, промытый изюм, молотые сухари, мед, соду, мак и перемешать. Ввести взбитые в пену белки.

3 Вылить массу в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму. Выпекать около 40 минут.

4 Выпеченный корж охладить, вынуть из формы, разрезать на 3 круглые лепешки, каждую смазать кремом, соединить. Смазать кремом поверхность и боковые стороны торта, украсить орехами.

5 Крем: сливочное масло или маргарин растереть с сахарным песком и яичным желтком до однородной массы. Затем влить крепкий кофе.

Сливочное масло даже в холодильнике по истечении некоторого времени теряет вкус. Чтобы вернуть ему свежесть, воткните в масло очищенную и промытую морковь и продержите ее 3–4 часа.



ТОРТ «ВИШНЕВЫЙ САД»

Для теста: 6 яиц, 150 г сахарной пудры,
30 г какао-порошка, 70 г муки.

Для крема: 3 яичных белка, 6 ст. ложек сахарной пудры,
5 капель разведенной лимонной кислоты.

Для украшения: 1 стакан свежей вишни.

Для сахарного сиропа: 3 ст. ложки сахара, 5 ст. ложек воды,
1 ч. ложка коньяка.



1 Яичные желтки растереть с сахарной пудрой, всыпать какао-порошок и перемешать. В полученную массу добавить взбитые яичные белки, всыпать муку и перемешать. Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать в духовке.

2 Готовый торт разрезать на 2–3 коржа. Пропитать коржи сахарным сиропом, в который добавлен коньяк, промазать белковым кремом. Сверху торт украсить белковым кремом, свежими ягодами вишни.

3 Белковый крем: охлажденные яичные белки взбивать до получения пышной массы, затем всыпать сахарную пудру. Через 2–3 минуты добавить разведенную лимонную кислоту.

4 Сахарный сироп: сахар разбавить водой, перемешать. После нагреть сахарную смесь на медленном огне. Сняв с огня, добавить коньяк.



ТОРТ «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»

Для теста: 4 яичных белка, 1/2 стакана сахарной пудры, сок от половины лимона.

Для крема: 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки сгущенного молока, 2 ч. ложки сиропа из любого варенья, 1 ч. ложка коньяка, щепотка ванильного сахара, 1/2 плитки шоколада.

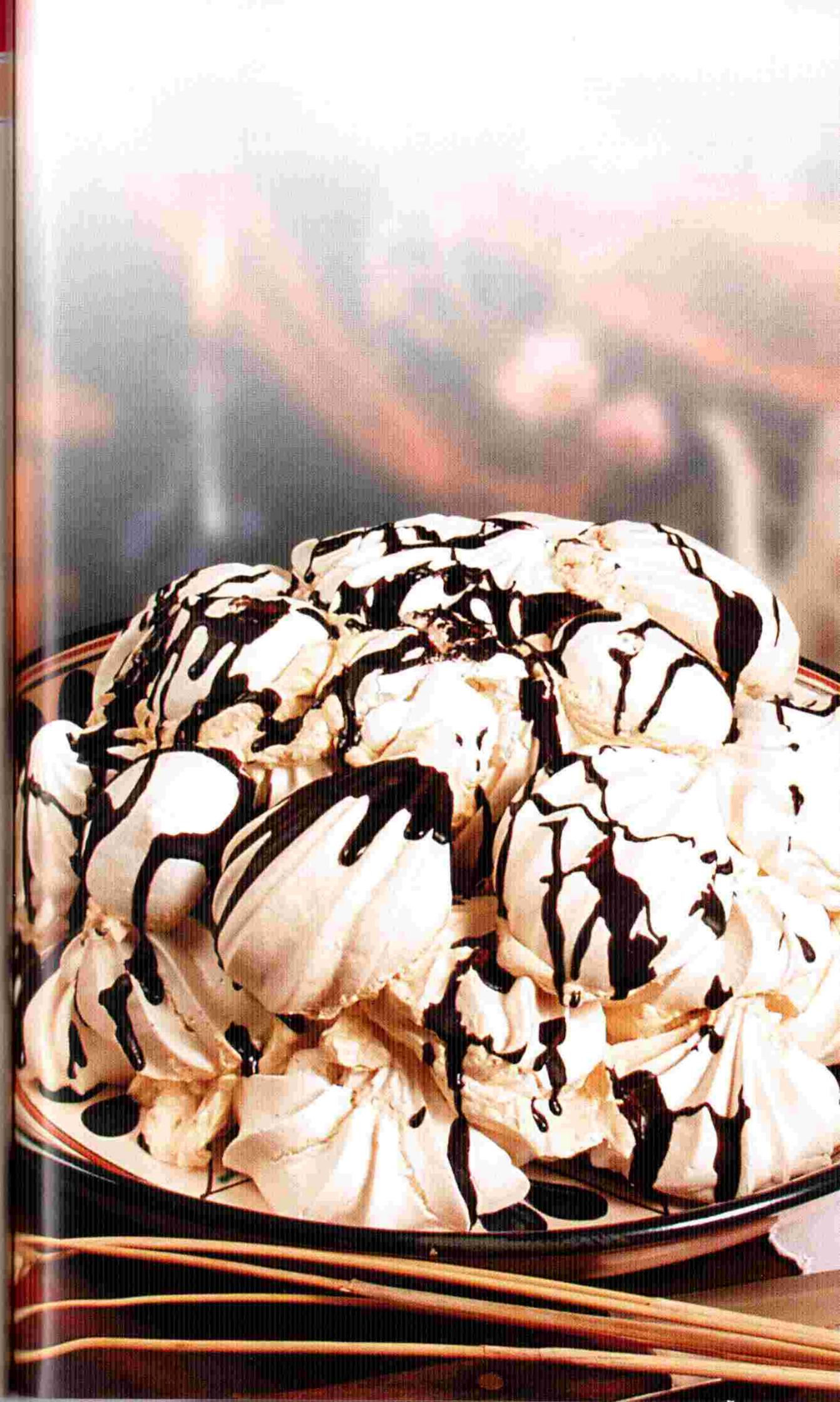
1 Яичные белки взбить в густую пену, добавить сахарную пудру и над паром взбивать до загустения (белковая пена не должна растекаться). После этого добавить лимонный сок и перемешать.

2 Готовую массу выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, небольшими порциями при помощи кондитерского мешочка. Пирожные подсушить в не очень горячей духовке.

3 На блюдо выложить один слой безе, смазать кремом, следующий слой разложить в хаотичном порядке и тоже промазать кремом.

4 Сверху торт полить растопленным на водяной бане шоколадом, причем шоколад выливать тонкой струйкой, чтобы получились шоколадные полосы.

5 **Крем:** сгущенное молоко прокипятить и охладить. Сливочное масло разогреть в кастрюльке до консистенции густой сметаны, а потом взбить до пышности. Не прекращая взбивать, добавить сгущенное молоко, сироп из варенья, коньяк, ванильный сахар и тщательно перемешать.



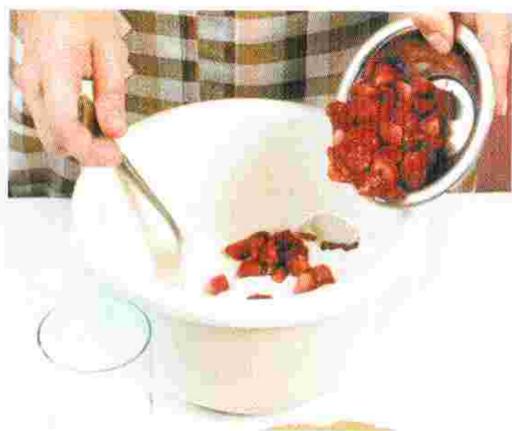
КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ «ОЧАРОВАНИЕ»

Для теста: 100 г муки, 100 г сахара, белки от 3 яиц.

Для желе: 10 г желатина, 40 г сахара.

Для крема: 400 мл сливок, 100 г сахара, 10 г желатина,
150 г клубники.

Для украшения: взбитые сливки, 200 г клубники.



1 По основному рецепту замесить бисквитное тесто и вылить его в две формы. Выпекать в течение 20–25 минут. Готовые коржи охладить.

2 Крем: сливки взбить с сахаром, желатин залить теплой водой. Затем развести желатин одной столовой ложкой горячей воды, остудить и вылить в сливки. В полученный крем добавить разрезанную на две части клубнику и перемешать.

3 В форму с разъемным дном поместить один корж, сверху положить толстый слой крема и накрыть его вторым коржом.

4 Поверхность второго коржа смазать кремом и сверху выложить на него клубнику.

5 Желатин замочить в холодной кипяченой воде, добавить сахар и довести до кипения. Затем удалить пену, охладить его и вылить на клубнику.

6 Когда желе застынет, украсить торт по краям взбитыми сливками.



ТОРТ «ВЕЧЕРНИЙ»

Для теста: 7 яиц, 150 г сахара, 60 г сахарной пудры для взбивания белков, 250 г растертого очищенного миндаля, 30 г тертых бисквитных сухариков, 1 ст. ложка коньяка, 1 ст. ложка какао.

Для крема: 150 г масла сливочного, 150 г сахарной пудры, 100 г растертых орехов, 1 ст. ложка коньяка.

Для украшения: цукаты, орехи.

1 Яичные желтки растереть с сахаром, добавить взбитые с сахарной пудрой яичные белки, растертый миндаль, какао и тертые сухари.

2 Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму и выпекать в духовке на небольшом огне.

3 Готовый и охлажденный корж разрезать на 2 пласта одинаковой толщины, пропитать коньяком, намазать кремом и соединить.

4 Сбоку торт украсить кремом, цукатами, орехами.

5 Крем: масло растереть с сахарной пудрой, добавить орехи и коньяк, перемешать.

Алюминиевая посуда придает взбиваемым белкам темный цвет, а от эмалированной может отбиться кусочек эмали и попасть в белок. Поэтому лучше всего взбивать белок в фарфоровой, пластмассовой, стеклянной посуде.



ТОРТ МИНДАЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ

Для теста: 100 г масла сливочного или маргарина, 100 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 6 яиц, 30 г ванильного сахара, 100 г очищенного от кожицы растертого миндаля, 40 г тертых бисквитных сухарей (или печенья), щепотка пищевой соды.

Для шоколадной начинки: 200 г масла сливочного, 150 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 50 г очищенного от кожицы растертого миндаля.

Для украшения: 3 ст. ложки взбитых сливок и фрукты.

1 Масло или маргарин, сахарную пудру и размягченный шоколад размешать, затем добавить яичные желтки.

2 Густую белковую пену взбить сначала с ванильным сахаром, затем с миндалем и тертыми бисквитными сухарями, смешанными с содой. Примешать белковую массу к желтковой.

3 Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму для торта. Выпекать в умеренной разогретой духовке.

4 Готовый и охлажденный торт разрезать на два пласта одинаковой толщины, намазать шоколадной начинкой и соединить.

5 Сверху торт и его боковые стороны также намазать начинкой и украсить взбитыми сливками и фруктами.

6 Шоколадная начинка: масло растереть с сахарной пудрой и размягченным шоколадом, добавить миндаль и хорошо перемешать.



ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Для теста: 1 1/2 стакана муки, 1/3 стакана сахара, 150 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, полщепотки соли.

Для украшения: ягоды и фрукты.

Для начинки: 1/2 стакана густого варенья, джема или повидла.

Для крема сливочного: 1 стакан сливок, 1 ч. ложка сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.

- 1 Приготовить песочное тесто.
- 2 Из готового теста раскатать круглую лепешку толщиной 1 см и выпечь.
- 3 После выпечки и охлаждения покрыть корж слоем джема или варенья.
- 4 Сделать вокруг лепешки бортик из бумаги, высотой 3—4 см. Положить ложкой крем на поверхность торта ровным слоем. Поверх крема разложить ягоды и фрукты.
- 5 Можно торт залить желе и охладить. Через час снять бумажный бортик.
- 6 **Сливочный крем:** налить охлажденные сливки в холодную кастрюлю, поставить кастрюлю в холодную воду или на лед и взбивать венчиком до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавлять понемногу ванильный сахар и сахарную пудру.

Песочное тесто нельзя месить слишком долго — оно станет плотным и жестким.

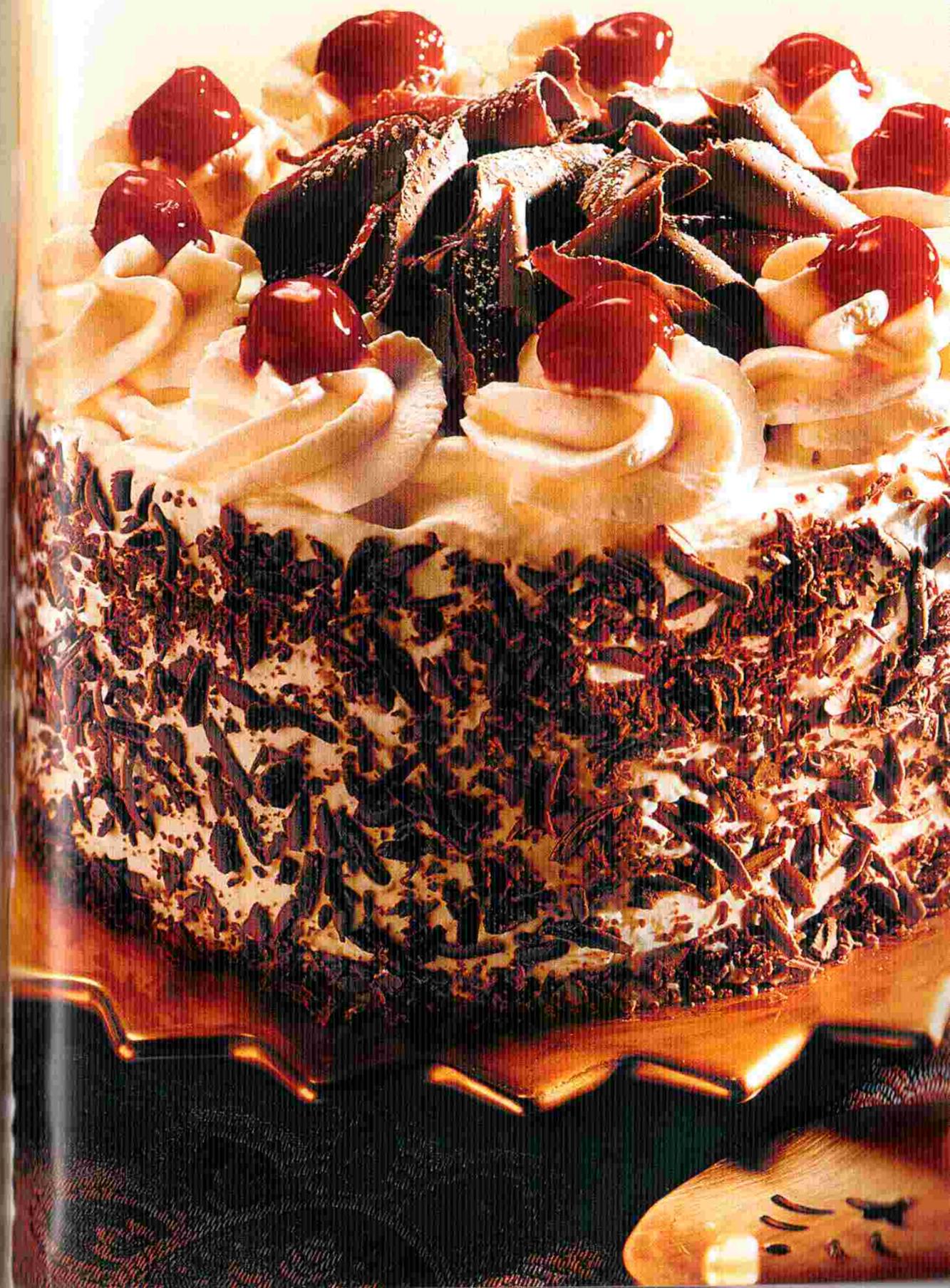


ТОРТ С ВИШНЯМИ

Для теста: 1,5 стакана муки, 170 г сливочного масла,
3/4 стакана сахарного песка, 3 взбитых яйца, 3 ст. ложки
молока, 70 г консервированных вишен.

Для украшения: 2 ст. ложки сахарной пудры, консервированные
вишни, шоколадная стружка.

- 1 Тщательно смазать форму. Растереть сливочное масло с сахаром до получения мягкой смеси светлого цвета.
- 2 Вбивать яйца постепенно, после каждого добавления взбивая смесь. Добавить 1 столовую ложку муки вместе с последней порцией яиц. Затем всыпать остальную муку, добавить молоко, вишни.
- 3 Выложить смесь в подготовленную форму и выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С 55–60 минут. Вынуть из формы и остудить на подносе.
- 4 Смешать сахарную пудру с теплой водой в количестве, необходимом для получения не слишком густой глазури. Выложить сверху на пирог, украсить вишнями. Затем полить оставшейся глазурью, посыпать шоколадной стружкой, уложить вишни.
- 5 Перед тем как подавать, оставить на некоторое время, чтобы торт пропитался.



Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

МОДНЫЕ ТОРТИКИ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *А. Мусин*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*
Корректор *Н. Струэнзе*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 19.10.2007
Формат 60×90 1/16. Гарнитура «Футура». Печать офсетная.
Бумага мелованная. Усл. печ. л. 4,0.
Доп. тираж 6000 экз. Заказ №7024

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14