



*Только лучшее*

# Яркие украшения КЕКСОВ





# Яркие украшения кексов

.....  
САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

# Содержание



---

Белковый крем	6
Помада основная	6
Бисквит буше	7
Творожный крем	7
Кекс цитрусовый в лимонной глазури с белковым кремом	8
Кекс ореховый с ромовой помадой	10
Кекс миндальный со сливочной карамелью и меренгами	12
Кекс лимонный с белым и горьким шоколадом	14
Кекс ванильный, глазированный сливочной помадой и марципановыми ромашками	16
Кекс шоколадный с черникой и сливочным кремом	18
Кекс кофейный с шоколадным пудингом	20
Кекс творожный с ягодным мармеладом и свежей черникой	22
Имбирный кекс с цукатами и белковым кремом	22
Капкейки шоколадные с белковым кремом и мармеладом	24
Капкейки ванильные с шоколадным белковым кремом и белым шоколадом	26
Капкейки клубничные со свежей клубникой	28



---

Капкейки ванильные с черникой «Бабушкин узелок»	30
Капкейки молочные с цукатами и марципановыми ягодами	32
Капкейки «Овечки»	34
Капкейки с марципановыми фиалками	36
Капкейки «Паутинка»	38
Капкейк молочный с марципановыми розами	40
Маффины лимонные с кремом фреш	42
Маффины лаймовые с лимонными цукатами	44
Творожные маффины со сливочным кремом фреш	46
Маффины на сгущенке «Крем-брюле»	46
Маффины двойные с кремом шоколад-ваниль	48
Маффины «Цыплята»	50
Маффины миндальные с ромовой помадой	52
Рождественский кекс традиционный	54
Пасхальный кекс классический	56
Симнель (английский рождественский кекс)	58
Гугельхопф (немецкий рождественский кекс)	60
Кекс «Праздничный»	62

## Белковый крем

**3** средних куриных яйца  
**1** стакан сахарного песка (**200 г**)  
**0,5** стакана кипяченой воды  
(**100 мл**)  
щепотка соли, лимонная кислота  
на кончике ножа

**1** Сахар смешать с водой в сотейнике с толстыми стенками и поставить на медленный огонь. Сахарный сироп довести до кипения и уварить на медленном огне до пробы на шарик (несколько капель сиропа охладить в холодной воде и скатать между пальцами). Если получилось — сироп готов.

**2** Тщательно разделить желтки и белки. Белки перед взбиванием охладить, посолить и добавить лимонную кислоту. Тщательно взбить миксером на высоких оборотах до состояния плотных пиков.

**3** Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить сахарный сироп и продолжать взбивать массу до полного остывания. Чтобы белковый крем быстрее остыл, миску с кремом можно поставить на лед или в емкость с холодной водой.

## Помада основная (130 г)

**150 г** сахарного песка  
**5 ст. л.** воды  
**7** капель раствора лимонной кислоты или  
**1 ч. л.** 3%-ного уксуса

**1** Всыпать сахар в кастрюлю, залить горячей водой и перемешивать до полного растворения. Затем поставить варить на сильный огонь без помешивания. Как только сироп начнет закипать, снять ложкой образовавшуюся на поверхности пену, накрыть ее плотно крышкой и варить сироп до густоты. Перед концом варки добавить в сироп раствор лимонной кислоты или 0,5 ч. л. 3%-ного уксуса.

**2** После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой, не помешивая, и как можно быстрее охладить. После охлаждения слить воду с поверхности сиропа и деревянной лопаточкой взбивать сироп в течение 10–20 минут, пока он не побелеет и не свернется в белую массу. При помощи лопаточки размять помаду, подогреть до 45–55 °С, все время помешивая, и добавить ароматические вещества.

## Бисквит буше

1/2 стакана сахара  
5 шт. яиц  
75 г просеянной кондитерской  
муки

**1** Желтки отделить от белков и взбить с сахаром до увеличения массы в объеме примерно в 2 раза и до полного растворения сахара, добавить муку, на низких оборотах миксера замесить тесто.

**2** Отдельно взбить белки до состояния плотных белых пиков. Смешать с тестом.

**3** Тесто должно быть легким и пышным. Готовое тесто сразу же отформовать с помощью корнетика в виде небольших овалов на покрытый пекарской бумагой (лучше шероховатой) противень.

**4** Выпекать бисквит в разогретом до 190 °С духовом шкафу 15–20 минут — до приобретения приятного золотистого оттенка. Перед формовкой изделий дать бисквиту полностью остыть.

## Творожный крем

200 г жирного творога  
1 крупное куриное яйцо  
4 ст. л. ванильного сахара  
100 мл сливок высокой жирности  
50 г мягкого сливочного масла

**1** Творог взбить с яйцом и сахаром до получения пышной творожной массы, добавить масло, взбить еще раз.

**2** Сливки взбить отдельно до образования крепкой пены.

**3** Смешать обе массы и взбить, постепенно увеличивая обороты до образования крепкого густого крема.

## Кекс цитрусовый в лимонной глазури с белковым кремом

### Тесто:

240 г муки  
250 г сливочного масла  
300 г творога высокой жирности  
200 г сахара  
4 крупных яйца  
сок 1/2 лимона  
цедра 1 лимона  
1 апельсин  
1 ч. л. соды  
соль по вкусу  
кондитерский жемчуг  
желтая кондитерская мастика  
белковый крем (стр. 6)

### Глазурь:

200 г сахарной пудры  
100 мл лимонного сока  
2 ст. л. лимонной цедры

**1** Мелкой теркой снять с цитрусов цедру, из половины лимона отжать сок. Масло растереть с сахаром до пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить яйца по одному, размешать и влить гашенную лимонным соком соду, добавить цитрусовую цедру.

**2** С помощью миксера смешать масляную массу с творогом. Добавить соль и просеянную муку. Тесто аккуратно вымесить. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

**3** Перемешать сахарную пудру со 100 мл лимонного сока и сварить сироп на медленном огне. Охладить глазурь, добавить цедру и периодически опускать лопаточку в глазурь и растирать ее о края кастрюли.

**4** Дать кексам остыть, облить разогретой глазурью и остудить. Если глазурь ложится неровно, можно покрыть изделия еще раз.

**5** После того как глазурь застыла, на поверхность каждого кекса из кулинарного мешочка отсадить шапочку из белкового крема, увенчать ее жемчужиной и выложить у основания маленький бантик из желтой мастики.







## Кекс ореховый с ромовой помадой

240 г муки  
250 г сливочного масла  
300 г творога высокой жирности  
200 г сахара  
4 крупных яйца  
сок 1/2 лимона  
1 стакан мелкорубленых орехов (любых)  
1 ч. л. соды  
соль по вкусу  
коричневая и зеленая марципановая мастика  
130 г готовой помады (стр. 6)

### Сироп для пропитки:

3 ст. л. сахара  
1 ст. л. воды  
1 ст. л. рома/бренди/коньяка

**1** Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить гашенную лимонным соком соду, добавить орехи.

**2** С помощью миксера смешать масляную массу с творогом. После того как смесь станет однородной, добавить соль и просеянную муку. Тесто аккуратно вымесить деревянной лопаткой.

**3** Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

**4** Для сиропа смешать сахар, ром с горячей водой до полного растворения сахара. Теплые кексы пропитать сиропом и намазать помадой.

**5** После того как помада застыла, на поверхность каждого кекса выложить 2–3 орешка из марципана. Для этого из коричневого марципана сделать лесной орех.

**6** Из зеленого марципана сделать листочки, соединить и украсить кексы.





## Кекс миндальный со сливочной карамелью и меренгами

120 г муки  
1 стакан молотого миндаля  
250 г сливочного масла  
300 г творога высокой жирности  
200 г сахара  
4 крупных яйца  
сок 1/2 лимона  
1 ч. л. соды  
соль по вкусу  
цельные миндальные орехи

### Меренги:

1 стакан сахара  
100 мл яичного белка  
щепотка ванилина

### Карамель:

1 стакан сахарной пудры  
2–3 ст. л. воды  
10 г сливочного масла

**1** Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной белой массы. Вбить по одному яйца, размешать и влить соду, гашенную лимонным соком, добавить орехи. Смешать масляную массу с творогом. Добавить соль, просеянную муку и миндаль. Тесто аккуратно вымесить ложкой. Выложить тесто в формы и выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

**2** Взбить белки до плотных пиков. Не прекращая взбивать, постепенно всыпать сахар. Через 2–3 минуты добавить ванилин. Полученную массу сразу же отформовать на бумагу для выпечки. Выпекать при температуре 100–110 °С 20–30 минут.

**3** Пудру насыпать в сотейник, добавить воду и варить, периодически помешивая, на очень маленьком огне до образования массы золотого цвета. Добавить масло, перемешать, убрать с огня. Теплые кексы полить карамелью.

**4** На теплую карамель выложить меренгу, в центр миндальный орех и еще раз полить карамелью. Убрать в холодное место на 2 часа.





## Кекс лимонный с белым и горьким шоколадом

240 г муки  
200 г сливочного масла  
200 г сахара  
4 крупных куриных яйца  
сок 1/2 лимона  
цедра с 2 лимонов  
1 ч. л. соды  
соль по вкусу  
130 г готовой помады  
30 г горького шоколада  
30 г белого шоколада

**1** Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить лимонный сок, в котором предварительно погасить соду, добавить цедру.

**2** Шоколад охладить в морозилке 20 минут и порубить тяжелым ножом. В масляную смесь добавить соль, просеянную муку и кусочки шоколада. Тесто аккуратно, но тщательно вымесить деревянной ложкой.

**3** Выложить тесто в формы и выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

**4** Приготовить помаду, разделить ее на 2 части, одну смешать с белым шоколадом, в другую добавить темный.

**5** Теплые кексы полить помадой. Сначала шоколадной, затем в центр налить белой, из центра по часовой стрелке быстро размешать помаду обратной стороной кисточки или палочкой для китайской еды.

**6** Убрать в холодное место на 2 часа.





## Кекс ванильный, глазированный сливочной помадой и марципановыми ромашками

240 г муки  
200 г сливочного масла  
200 г сахара  
4 крупных куриных яйца  
сок 1/2 лимона  
4 ст. л. ванильного сахара  
1 ч. л. соды  
соль по вкусу  
белая марципановая мастика  
желтая марципановая мастика  
130 г готовой помады

### Сироп для пропитки:

3 ст. л. сахара  
1 ст. л. молока  
1 ст. л. ликера  
«Бейлиз»

**1** Масло комнатной температуры растереть с сахаром и ванильным сахаром до состояния пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить лимонный сок, в котором предварительно погасить соду.

**2** В масляную смесь добавить соль и просеянную муку. Тесто аккуратно вымешать деревянной лопаткой. Выложить в формочки. Выпекать в хорошо прогретом духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

**3** Для сиропа смешать сахар, ром с горячей водой до полного растворения сахара. Теплые кексы пропитать сиропом и полить помадой.

**4** Слепить из белого марципана ромашки, сделать желтую серединку и выложить цветы на почти застывшую помаду. Если помада сильно застыла, то основание цветов смазать сиропом и слегка вдавить украшение в помаду.

**5** Убрать в холодное место на 1 час.







## Кекс шоколадный с черникой и сливочным кремом

240 г муки  
200 г сливочного  
масла  
200 г сахара  
4 куриных яйца  
сок 1/2 лимона  
4 ст. л. какао  
1 стакан черники  
1 ч. л. соды  
соль по вкусу

### Сливочный крем:

100 г сливочного  
масла  
100 г жирного творога  
2 крупных яйца  
4 ст. л. сахара  
4 ст. л. сливок  
1 ст. л. ликера  
«Бейлиз»

### Сироп для пропитки:

3 ст. л. сахара  
1 ст. л. крепкого кофе  
1 ч. л. коньяка

**1** Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить лимонный сок, в котором предварительно погасить соду. В масляную смесь добавить соль, какао, ягоды и просеянную муку.

**2** Тесто аккуратно вымешать деревянной лопаткой. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

**3** Яйца взбить с сахаром и сливками. Поставить на водяную баню и продолжить взбивать до загустения. Остудить. Масло взбить в отдельной посуде до пышности, медленно добавить в охлажденную массу и взбивать до образования густого крема.

**4** Для сиропа смешать сахар, кофе и коньяк до полного растворения сахара. Кексы пропитать сиропом и остудить.

**5** На кексы с помощью кондитерского мешочка отсадить пышные белые воланы.

**6** Сверху украсить свежей черникой. Убрать в холодное место на 1 час.





## Кекс кофейный с шоколадным пудингом

240 г муки  
200 г сливочного масла  
200 г сахарного песка  
1/4 ч. л. ванилина  
2 ст. л. какао  
4 крупных яйца  
1 ст. л. лимонного сока  
1 ч. л. соды  
соль по вкусу  
белый шоколад

### Шоколадный пудинг:

500 мл молока  
2 ст. л. какао  
30 г шоколада без начинки и орехов  
1/4 стакана сахара  
1/4 стакана крахмала

### Для крема:

100 г сметаны  
10%-ной жирности  
100 г сгущенного молока

**1** Масло комнатной температуры растереть с сахаром до белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить лимонный сок, в котором предварительно погасить соду. В масляную смесь добавить соль, какао и просеянную муку. Тесто аккуратно вымесить деревянной лопаткой. Выложить тесто в формочки. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

**2** Для пудинга смешать какао, сахар и крахмал. Влить 50 мл горячего молока и тщательно размешать венчиком. Полученную смесь тонкой струйкой вылить в оставшееся горячее молоко и на маленьком огне держать, пока не загустеет, добавить растопленный шоколад, размешать. Дать немного остыть, периодически помешивая. Разлить по формочкам, в которых будут выпекаться кексы, и убрать на ночь в холодильник.

**3** Для крема тщательно размешать сгущенное молоко и сметану до однородного состояния, крем охладить. Теплые кексы пропитать сиропом, соединить с пудингом и полить кремом.

**4** Украсить кексы белым растопленным шоколадом.





## Кекс творожный с ягодным мармеладом и свежей черникой

2 стакана муки  
250 г сливочного масла  
300 г творога высокой жирности  
1 стакан сахара  
4 крупных яйца  
1/2 стакана ягодного жевательного мармелада  
свежая черника  
1 ст. л. лимонного сока  
1 ч. л. соды  
соль по вкусу  
свежая черника для украшения  
баллон взбитых сливок для украшения

**1** Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить лимонный сок, в котором предварительно погасить соду. Смешать масляную массу с творогом. Затем добавить соль, мармелад и просеянную муку.

**2** Тесто аккуратно вымешать лопаткой.

**3** Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

**4** Перед подачей на кексы нанести обильный слой взбитых сливок из баллона и украсить свежими ягодами.

## Имбирный кекс с цукатами и белковым кремом

2 стакана муки  
200 г сливочного масла  
1 стакан сахара  
2 ч. л. свежего имбиря  
1/2 стакана имбирных цукатов  
4 крупных яйца  
сок 1/2 лимона  
1 ч. л. соды  
соль по вкусу  
имбирные цукаты для украшения  
белковый крем (стр. 6)

**1** Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной белой массы. Не переставая размешивать, вбить по одному яйца, размешать и влить лимонный сок, в котором предварительно погасить соду.

**2** В масляную смесь добавить соль, имбирные цукаты, свежий имбирь и просеянную муку. Тесто аккуратно вымешать деревянной лопаткой.

**3** Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С около 50 минут.

**4** На теплые кексы выложить несколько цукатов, а сверху отсадить шапочки из белкового крема и заколеровать кексы в духовке, прогретой до 220 °С, в течение 3–4 минут, до приобретения красивого бежевого оттенка.



## Капкейки шоколадные с белковым кремом и мармеладом

1/2 стакана  
какао-порошка  
100 мл кипятка  
2 стакана муки  
2 яйца  
1/2 ч. л. гашеной  
соды  
1/2 ч. л.  
разрыхлителя  
соль по вкусу  
100 г сливочного  
масла  
200 г жирной  
сметаны  
200 г сахара  
1 ст. л. ванильного  
сахара  
апельсиновый  
мармелад  
шоколадная крошка  
для посыпки  
белковый крем  
(стр. 6)

**1** Какао смешать с ванильным сахаром и залить кипятком, перемешать до однородного состояния. Мармелад охладить в морозилке и порубить на небольшие кусочки.

**2** Масло смешать с сахаром и прогреть на водяной бане до полного растворения. Затем взбить и по одному, не прекращая взбивать, ввести яйца. Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и сметану. Быстро вмешать в тесто мармелад и какао.

**3** Каждую формочку наполнить тестом на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Не вынимая из формочек, немного остудить.

**4** На кекс отсадить с помощью кондитерского мешочка большие шапочки крема и колеровать капкейки в разогретом до 220 °С духовом шкафу 3–4 минуты.

**5** Вынуть из формочек и полностью остудить на решетке. Перед подачей посыпать шоколадной крошкой.







## Капкейки ванильные с шоколадным белковым кремом и белым шоколадом

2 стакана муки  
4 яйца  
1/2 ч. л. гашеной соды  
1/2 ч. л. разрыхлителя  
соль по вкусу  
100 г сливочного масла  
200 г жирной сметаны  
100 г сахара  
4 ст. л. ванильного сахара  
100 г белого шоколада  
желтая мастика  
белковый крем (стр. 6)  
1 ст. л. какао-порошка

**1** Масло смешать с сахаром и нагревать на водяной бане до полного растворения. Затем взбить и по одному ввести яйца. Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и сметану.

**2** Каждую формочку наполнить тестом на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Не вынимая из формочек, немного остудить.

**3** Смешать белковый крем с какао-порошком. На кексы отсадить с помощью кондитерского мешочка шапочки крема и колеровать мешочка шапочки крема и колеровать мешочка шапочки крема до 220 °С духовом шкафу 3–4 минуты. Вынуть из формочек и полностью остудить на решетке.

**4** Мاستику тонко раскатать и нарезать острым ножом на полоски. На концах полосок вырезать галочку.

**5** Украсить такими ленточками капкейки и полить растопленным белым шоколадом.





## Капкейки клубничные со свежей клубникой

2 стакана муки  
4 яйца  
1 ч. л. гашеной соды  
1 ч. л. разрыхлителя  
соль по вкусу  
клубничный мармелад  
200 г сливочного масла  
100 г сметаны  
3/4 стакана сахара  
4 ст. л. ванильного сахара  
100 г молочного шоколада  
1 ст. л. кофе  
белковый крем (стр. 6)  
свежая клубника  
золотистый кондитерский жемчуг  
ванильная сахарная пудра

### Сироп:

50 мл клубничного сиропа  
50 мл горячей воды  
1 ст. л. самбуки

**1** Масло смешать с сахаром и нагревать на водяной бане до полного растворения. Затем взбить и по одному, не прекращая взбивать, ввести яйца.

**2** Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и сметану. Добавить измельченный мармелад.

**3** В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут.

**4** Смешать все ингредиенты для сиропа и дать настояться в течение часа, перед применением слегка нагреть. Вынуть из формочек и аккуратно пропитать сиропом, сильно не размачивая. Полить растопленным на водяной бане шоколадом, смешанным с кофе, дать шоколаду застыть.

**5** Перед подачей на капкейках сделать большой конус из белкового крема, украсить клубникой и жемчужинами. Посыпать все сахарной пудрой.





## Капкейки ванильные с черникой «Бабушкин узелок»

2 стакана муки  
100 г творога  
4 яйца  
1 ч. л. гашеной соды  
1 ч. л. разрыхлителя  
соль по вкусу  
1 стакан свежей или  
1/2 стакана вяленой  
черники  
200 г сливочного  
масла  
100 г сметаны  
1 стакан сахара  
2 ст. л. ванильного  
сахара  
кондитерская ма-  
стика двух разных  
цветов  
шоколад для  
украшения

### Сироп:

3 ст. л. сахара  
1 ст. л. воды  
1 ст. л. ликера «Блю  
курасао»

**1** Масло смешать с сахаром, нагреть на водяной бане до полного растворения. Затем взбить и по одному, не прекращая взбивать, ввести яйца.

**2** Просеянную муку смешать с солью и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и сметану. Быстро вмешать лопаточкой чернику.

**3** В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Не вынимая из формочек, изделия пропитать сиропом и немного остудить.

**4** Один из пластов мастики очень тонко раскатать и разрезать острым ножом на квадраты. Второй лист мастики также тонко раскатать и разрезать на очень тонкие длинные полоски.

**5** Большими листами накрыть поверхность изделий и немного обжать по бокам, обвязать их полосками.

**6** Украсить кексы растопленным шоколадом.





ЧЕРНИКА

МАРИША

ЧЕРТ

## Капкейки молочные с цукатами и марципановыми ягодами

2 стакана муки  
4 яйца  
1/2 ч. л. гашеной соды  
1/2 ч. л. разрыхлителя  
соль по вкусу  
100 г сливочного масла  
200 мл топленого молока  
100 г сахара  
4 ст. л. ванильного сахара  
2 ст. л. кокосовой стружки  
100 г цукатов  
разноцветный марципан

### Сироп:

100 мл сливок  
2 ст. л. сгущенного молока  
1 ст. л. ликера «Бейлиз»

**1** Масло смешать с сахаром и нагревать на водяной бане до полного растворения. Затем взбить так, чтобы он немного посветлел и по одному, не прекращая взбивать, ввести яйца и кокосовую стружку.

**2** Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и молоко. Быстро вмешать лопаточкой/ложкой цукаты.

**3** В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Вынуть из формочек, пропитать сиропом и остудить.

**4** Остывшие изделия уложить в корзиночки без дна, сплетенные из коричневого марципана.

**5** Из красного марципана сделать ягоды.

**6** Уложить на капкейки ягоды и украсить кулинарным жемчугом.







## Капкейки «Овечки»

2 стакана муки  
4 яйца  
1/2 ч. л. гашеной соды  
1/2 ч. л. разрыхлителя  
соль по вкусу  
100 г сливочного масла  
200 мл топленого молока  
100 г сахара  
50 г белого шоколада  
300 г белого и розового маршмеллоу маленького диаметра  
шоколадная и белая кондитерская глазурь для письма  
творожный крем (стр. 7)  
бисквит буше (стр. 7)

**1** Масло смешать с сахаром и нагреть на водяной бане до полного растворения. Затем взбить и по одному, не прекращая взбивать, ввести яйца. Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и молоко.

**2** В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом на 3/4. В каждое изделие вдавить кусочек белого шоколада. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Остудить.

**3** Приготовить бисквит буше и творожный крем. На остывшие изделия из кондитерского мешочка отсадить кремовый овал (это будет туловище).

**4** Всю поверхность кремового шара покрыть маршмеллоу, оставляя место для мордочки (бисквит буше).

**5** На бисквите нарисовать шоколадной глазурью глазки и носик, белой сделать зрачки. Прикрепить мордочки к овечкам и убрать готовые изделия в холодное место на 2–3 часа.





## Капкейки с марципановыми фиалками

2 стакана муки  
6 яиц  
1 ч. л. гашеной соды  
1 ч. л. разрыхлителя  
соль по вкусу  
200 г сливочного масла  
100 г сметаны высокой жирности  
200 г сахарной пудры  
4 ст. л. какао фиолетовый, зеленый и желтый марципаны  
розовая кондитерская мастика  
3 ст. л. сахара  
1 ст. л. воды  
1 ст. л. рома/бренди/коньяка  
помада (стр. 6)

**1** Масло смешать с половиной сахарной пудры и нагреть на водяной бане до полного растворения. Яйца разделить на желтки и белки. Белки охладить. Масляный сироп взбить и по одному, не прекращая взбивать, ввести желтки. Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и сметану.

**2** Взбить белки до плотных пиков. Основное тесто быстро смешать с белками. Каждую формочку наполнить тестом из кондитерского мешочка не больше чем на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут.

**3** Для сиропа смешать сахар, ром с горячей водой до полного растворения сахара. Не вынимая из формочек, пропитать сиропом капкейки и остудить. Розовую мастику тонко раскатать и разрезать на неровные квадраты. Каждый квадрат обмять вокруг формочки, в которой выпекались изделия. В готовые формочки из мастики переложить капкейки и полить помадой. На чуть застывшую помаду выложить марципановые фиалки, сделанные из фиолетовой мастики с желтой серединкой.

**4** Листочки сделать из зеленой мастики.





## Капкейки «Паутинка»

180 г муки  
100 г сливочного масла  
1 стакан сахара  
4 яйца  
1 ч. л. ванильного сахара  
90 г какао-порошка  
2 ч. л. разрыхлителя  
соль по вкусу  
3/4 стакана молока  
тюбик черной кондитерской глазури для письма

### Для крема:

200 г сливочного масла  
1 пакетик ванилина  
2 стакана сахарной пудры  
2 ст. л. молока  
1 ч. л. ликера  
«Бейлиз»

**1** Сливочное масло растереть с сахаром и ванильным сахаром до получения пышной белой массы. Вбить по одному яйца и тщательно вымесить еще раз.

**2** Просеянную муку смешать с солью, какао и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь сухие ингредиенты и молоко.

**3** В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом не больше чем на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Остудить.

**4** Для крема мягкое масло растереть с ванилином, добавляя сахарную пудру, взбить. Добавить молоко, ликер и снова взбить. Добавить по частям сахарную пудру, продолжая взбивать. Полить изделия белым кремом.

**5** Начиная от центра сделать несколько кругов с отступом в сантиметр. Зубочисткой начиная от центра нарисовать 6–8 прямых линий до края изделия, получая узор — паутинку.





## Капкейк молочный с марципановыми розами

2 стакана муки  
4 яйца  
1/2 ч. л. гашеной соды  
1/2 ч. л. разрыхлителя  
соль по вкусу  
100 г сливочного масла  
200 мл топленого молока  
100 г сахара  
4 ст. л. ванильного сахара  
розовая, красная и зеленая марципановые мастики  
готовая помада (стр. 6)  
розовый пищевой краситель

### Сироп для пропитки:

3 ст. л. сахара  
1 ст. л. воды  
1 ст. л. рома/бренди/коньяка

**1** Масло смешать с сахаром и нагреть на водяной бане до полного растворения. Затем взбить и по одному ввести яйца.

**2** Просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. По очереди ввести в основную смесь муку и молоко. Каждую формочку наполнить тестом из кондитерского мешочка не больше чем на 3/4. Выпекать капкейки в разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут.

**3** Для сиропа смешать сахар, ром с горячей водой до полного растворения сахара. Вынуть капкейки из формочек, пропитать сиропом и остудить. Остывшие изделия полить помадой.

**4** Из розового и красного марципана сделать розы. Для этого маленькие шарики марципана раскатать и обмять по краям пальцами, получатся лепестки, из которых сформовать розы.

**5** Раскатать зеленый марципан и очень острым ножом вырезать листочки, и с помощью зубочистки сделать прожилки.

**6** Уложить цветы на чуть застывшую помаду, перемежая зелеными листьями.







## Маффины лимонные с кремом фреш

3 стакана муки  
1 ст. л. разрыхлителя  
2 больших яйца  
50 г сливочного масла  
1/2 стакана сахарного песка  
250 г сметаны высокой жирности  
сок 1 лимона  
средний лимон  
соль по вкусу  
творожный крем (стр. 7)  
1 ст. л. ликера «Куантро»  
цедра 1 лимона

- 1 Муку смешать с разрыхлителем.
- 2 С лимона снять цедру, порезать на кусочки, тщательно вынуть косточки, перемешать с сахаром и взбить в блендере.
- 3 Масло смешать с сахаром и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до посветления и по одному ввести яйца. Добавить соль, лимонный сок, сметану, цедру и лимонно-сахарную смесь.
- 4 Быстро перемешать полученную смесь с мукой с помощью ложки/лопатки.
- 5 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом из кондитерского мешочка не больше, чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.
- 6 Вынуть из формочек и остудить на решетке или перевернутом сите.
- 7 Приготовить крем. Добавить ликер и цедру лимона.
- 8 На остывшие маффины отсадить из кулинарного мешочка большие кремовые шапки.





## Маффины лаймовые с лимонными цукатами

3 стакана муки  
1 ст. л. разрыхлителя  
2 больших куриных яйца  
50 г сливочного масла  
1/2 стакана сахарного песка  
250 г сметаны высокой жирности  
сок 1 лайма  
средний лайм  
1/2 стакана лимонных цукатов  
соль по вкусу  
белая и зеленая марципановые мастики

### Глазурь:

200 г сахарной пудры  
цедра 1 лимона  
100 мл лимонного сока

**1** С лайма снять цедру, порезать на кусочки, тщательно вынуть косточки, перемешать с сахаром и взбить в блендере.

**2** Масло смешать с сахаром и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до посветления и по одному ввести яйца, сметану и лаймово-сахарную смесь. Быстро перемешать полученную смесь с мукой и разрыхлителем с помощью ложки.

**3** В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом не больше чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут. Вынуть из формочек и остудить на решетке. Остывшие маффины полить лимонной глазурью.

**4** Из белого марципана скатать шарик величиной с лесной орех. Раскатать зеленый марципан и завернуть в него шарик белой мастики. Скатать ровный, чуть овальный шарик. Зубочисткой сделать эффект лимонной корочки.

**5** Очень острым ножом разрезать полученные овалы на 4 продольные части. Полученные дольки выложить на чуть остывшую глазурь.





## Творожные маффины со сливочным кремом фреш

3 стакана муки  
1 ст. л. разрыхлителя  
4 больших яйца  
200 г творога высокой жирности  
50 г сливочного масла  
1/2 стакана сахарного песка  
250 г сметаны высокой жирности  
крошка белого шоколада  
соль по вкусу  
творожный крем (стр. 7)

- 1 Муку смешать с разрыхлителем.
- 2 Масло смешать с сахаром и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до посветления и по одному ввести яйца. Быстро перемешать полученную смесь с мукой с помощью ложки.
- 3 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом из кондитерского мешочка не больше чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.
- 4 Вынуть из формочек и остудить на решетке или перевернутом сите.
- 5 На остывшие маффины отсадить пышные кремовые воланы и посыпать белым шоколадом.

## Маффины на сгущенке «Крем-брюле»

3 стакана муки  
1 ст. л. разрыхлителя  
4 больших куриных яйца  
50 г сливочного масла  
банка сгущенного молока  
100 г нежирной сметаны  
соль по вкусу  
творожный крем (стр. 7)

- 1 Муку смешать с разрыхлителем.
- 2 Масло смешать со сгущенным молоком и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до состояния однородной массы и по одному ввести яйца. Добавить соль и сметану.
- 3 Быстро перемешать полученную смесь с мукой с помощью ложки.
- 4 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом из кондитерского мешочка не больше чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.
- 5 Вынуть из формочек и остудить на решетке или перевернутом сите. На остывшие маффины отсадить большие кремовые шапочки.



## Маффины двойные с кремом шоколад-ваниль

2 стакана муки  
1 ст. л. разрыхлителя  
4 больших куриных яйца  
100 г сливочного масла  
1/2 стакана сахара  
2 ст. л. какао  
1 пакетик ванилина  
соль по вкусу  
100 г темного шоколада  
2 ст. л. крепкого вареного кофе  
творожный крем (стр. 7)  
1 ст. л. какао-порошка  
50 мл шоколадного сиропа

- 1 Муку смешать с разрыхлителем.
- 2 Масло смешать с сахаром и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до посветления и по одному ввести яйца. Быстро перемешать полученную смесь с мукой с помощью ложки.
- 3 Тесто разделить на две равные части — одну смешать с ванилином, другую с какао.
- 4 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом двух видов из кондитерского мешочка не больше чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.
- 5 Вынуть из формочек и остудить на решетке или перевернутом сите.
- 6 Готовый крем разделить на две части. В одну добавить какао и шоколадный сироп и хорошо взбить.
- 7 На остывшие маффины отсадить пышные кремовые воланы из белого и шоколадного крема. Украсить шоколадом.







## Маффины «Цыплята»

3 стакана муки  
1 ст. л. разрыхлителя  
4 больших яйца  
50 г сливочного масла  
1/2 стакана сахара  
250 г сметаны высокой жирности  
4 ст. л. ванильного сахара  
цедра 1 апельсина  
соль по вкусу  
желтый марципан  
черная и зеленая глазурь в тубиках

### Глазурь:

200 г ванильной сахарной пудры  
100 мл молока

- 1 Муку смешать с разрыхлителем.
- 2 Масло смешать с сахаром и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до посветления и по одному ввести яйца. Добавить соль, цедру и сметану. Быстро перемешать полученную смесь с мукой при помощи ложки.
- 3 В формочки для выпекания разложить бумажные розетки. Каждую формочку наполнить тестом из кондитерского мешочка не больше чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.
- 4 Вынуть из формочек и остудить на решетке или перевернутом сите. Остывшие маффины полить глазурью.
- 5 Из марципана слепить маленьких цыплят и сделать им из черной глазури глазки.
- 6 На белой глазури нарисовать зеленую травку.
- 7 Усадить цыплят на травку и убрать изделия в холодное место на 1 час.





## Маффины миндальные с ромовой помадой

1 стакан муки  
1 стакан молотого миндаля  
1 ст. л. разрыхлителя  
4 больших яйца  
100 г сливочного масла  
1 стакан сахара  
100 мл топленого молока  
цельные миндальные орехи  
коричневый и зеленый марципаны  
помада (стр. 6)

### Сироп для пропитки:

3 ст. л. сахара  
1 ст. л. горячей воды  
1 ст. л. рома/бренди/коньяка

**1** Муку смешать с разрыхлителем и миндалем. Масло смешать с сахарной пудрой и растопить на водяной бане. Масляную смесь взбить до посветления и по одному ввести яйца и молоко. Затем быстро перемешать с мукой при помощи лопатки.

**2** В формочки для выпекания разложить бумажные розетки и наполнить тестом не больше чем на 3/4. Выпекать маффины в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.

**3** Для сиропа смешать все ингредиенты с водой до полного растворения сахара. Не вынимая из формочек изделия пропитать сиропом. Остывшие маффины полить помадой.

**4** Коричневым марципаном облицевать миндальные зерна и с помощью зубочистки сделать дырочки, как на шкурке миндального ореха.

**5** Тонко раскатать зеленый марципан и острым ножом вырезать из него листочки.

**6** На кексы выложить орех и листок. Убрать в холодное место на 1 час.





## Рождественский кекс традиционный

250 г масла  
250 г ванильной сахарной пудры  
соль по вкусу  
30 мл рома  
6 яиц  
2 стакана муки  
400 г миндальной муки  
2 ст. л. разрыхлителя  
400 г изюма  
100 г рубленых лимонных цукатов  
100 г миндаля  
1 стакан миндальных лепестков  
1 ч. л. куркумы  
100 г абрикосового джема  
200 г белой мастики  
набор цветной марципановой мастики

### Сироп:

3 ст. л. сахара  
1 ст. л. воды  
1 ст. л. «Амаретто»

**1** Масло с пудрой растереть до состояния белой пышной массы. Добавить соль и ром, растереть еще раз. Муку смешать с разрыхлителем и миндальной мукой. Быстро размешать тесто с мукой, добавить в него цукаты, рубленый миндаль и куркуму, еще раз размешать.

**2** Выпекать кекс в хорошо разогретом духовом шкафу при температуре 180 °С примерно 90 минут. За 10 минут до готовности обильно посыпать кекс миндальными лепестками.

**3** Для сиропа смешать все ингредиенты с горячей водой до полного растворения сахара. Готовый кекс, вынуть из формы, пропитать сиропом и остудить на решетке.

**4** Белый марципан тонко раскатать и вырезать полоску шириной, равной высоте кекса, и длиной, равной его периметру. Этой лентой обернуть готовый кекс, на месте шва глазурью нарисовать стежки и бантик.

**5** Из марципана вылепить любую рождественскую историю и украсить кекс.





## Пасхальный кекс классический

2 стакана муки  
2 крупных яйца  
200 г сливочного масла  
1 стакан сахара  
500 мл молока  
1 ст. л. разрыхлителя  
50 мл коньяка  
1 пакет ванилина  
1 стакан рубленых грецких орехов  
1 стакан изюма без косточек  
1/2 стакана рубленой кураги  
1/2 стакана рубленого чернослива  
ассорти из цветных посыпок

### Для глазури:

2 яичных белка  
1 стакан ванильной сахарной пудры

- 1 Сухофрукты на ночь залить коньяком.
- 2 Молоко нагреть в посуде с толстыми стенками, растворить в нем масло и сахар. Довести до кипения постоянно помешивая, выключить.
- 3 Муку смешать с разрыхлителем и ванилином/ванильным сахаром.
- 4 Взбить яйца и соединить их с остывшей масло-молочной смесью.
- 5 Базовую смесь смешать с мукой, орехами, сухофруктами и быстро замесить тесто.
- 6 Форму для выпечки смазать маслом. Выпекать изделие в течение часа в хорошо прогретой духовке при температуре 180 °С.
- 7 Для глазури взбить белки с пудрой до плотных белых пиков. Обильно смазать глазурью.
- 8 Готовый кекс посыпать разноцветными кондитерскими присыпками.







## Симнель (английский рождественский кекс)

200 г сливочного масла  
200 г ванильной сахарной пудры  
цедра 1 апельсина  
2 ст. л. тертого корня имбиря  
1 стакан миндальной муки  
110 г муки  
1 ст. л. разрыхлителя  
6 крупных яиц  
1 стакан изюма (черного и белого)  
50 мл ликера «Куантро»  
цедра 1/2 лимона  
зеленая и красная марципановые мастики

### Для глазури:

450 г сахарной пудры  
2 белка  
1 ст. л. лимонного сока

- 1 Изюм на ночь замочить в ликере.
- 2 Взбить мягкое масло с сахарной пудрой. По одному ввести в масляную смесь яйца, имбирь и апельсиновую цедру. Смешать все сухие ингредиенты. Соединить базовую основу с мучной смесью, добавить изюм в ликере и все быстро замешать.
- 3 Разогреть духовой шкаф до 160 °С и выпекать изделие в течение 1 часа, затем накрыть фольгой и выпекать еще час при той же температуре. Полностью остудить кекс на решетке.
- 4 Для глазури белки взбить в крепкую пену с лимонным соком и смешать с сахарной пудрой. Полученную смесь на смазанном растительным маслом пергаменте раскатать в очень тонкий пласт (скалку также надо смазать).
- 5 Накрыть кекс листом глазури и обрезать излишки острым ножом. Из зеленого марципана вырезать фигурной формочкой листочки.
- 6 Из красного марципана скатать ягодки. Выложить на глазури венки.





## Гугельхопф (немецкий рождественский кекс)

2 стакана муки  
соль по вкусу  
1 пакетик сухих дрожжей  
150 мл топленого молока  
1 большой спелый апельсин  
100 г ванильной сахарной пудры  
2 яйца  
150 г сливочного масла  
1/2 стакана изюма  
1/2 стакана жареного миндаля  
ванильная сахарная пудра для обсыпки  
кружевная ткань размером с форму для выпечки

**1** Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 ст. л. сахарной пудры и оставить в теплом месте до образования пышной шапочки.

**2** Снять с апельсина цедру, из мякоти выжать сок. Смешать все сухие ингредиенты. Изюм тщательно промыть и ошпарить.

**3** Яйца растереть с маслом и оставшейся ванильной пудрой в однородную пышную массу. Добавить к масляной смеси апельсиновый сок и цедру.

**4** Смешать базовую основу с мучной смесью и тщательно вымесить. Тесто убрать в теплое место на 1 час.

**5** Подошедшее тесто смешать с изюмом. На дно формы уложить миндаль и сверху выложить тесто. Оставить еще на 30 минут.

**6** В разогретой до 200 °С духовке выпекать кекс в течение 40–50 минут.

**7** Готовому изделию дать немного остыть, перевернуть на тарелку, покрыть кружевной тканью и обильно присыпать ванильной пудрой.





## Кекс «Праздничный»

2 стакана муки  
200 г сливочного масла  
1 стакан сахарного песка  
6 крупных куриных яиц  
50 г картофельного крахмала  
50 г белого шоколада  
50 г молочного шоколада  
серебристый кондитерский жемчуг

### Глазурь:

200 г сахарной пудры  
100 мл лимонного сока

**1** Масло растереть с сахаром до однородной белой массы.

**2** По одному вбить яйца.

**3** Просеянную муку и крахмал несколько раз просеять, чтобы смесь напиталась кислородом.

**4** Добавить мучную смесь в базовую основу и быстро размешать до однородного состояния.

**5** Если требуется, форму смазать сливочным маслом.

**6** Выпекаем изделие 50 минут при температуре 180 °С.

**7** Готовый кекс вынуть из формы и остудить на решетке.

**8** Остывший кекс полить глазурью и нанести рисунок двумя видами шоколада, растопленными на водяной бане.

**9** По всему периметру внутреннего кольца изделия выложить жемчужное ожерелье.





Я 74 **Яркие** украшения кексов. — М. : Эксмо, 2012. — 64 с. : ил. —  
(Кулинария. Вкусно. Быстро. Доступно).

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-58348-5 © Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Фото: В. Кугаевский

Разработка принципиального макета: А. Мусин

Дизайн обложки: **озероv студия**  
Игорь Андреев

Издание для досуга

## ЯРКИЕ УКРАШЕНИЯ КЕКСОВ

Ответственный редактор А. Братушева  
Художественный редактор А. Мусин  
Технический редактор М. Печковская  
Компьютерная верстка Г. Дегтяренко  
Корректор Т. Романова

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

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**  
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74,  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми  
покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»  
E-mail: [international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** International wholesale customers should contact  
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.  
[international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

Подписано в печать 07.09.2012.  
Формат 60×90  $\frac{1}{16}$ . Гарнитура «Pragmatica».  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,0.  
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-58348-5



9 785699 583485 >





# Яркие украшения КЕКСОВ

Приготовить завтрак, обед,  
ужин вкусно и быстро? Легко!

Серия «Вкусно. Быстро. Доступно» поможет вам приготовить вкусные и разнообразные блюда без особых усилий! Следуя подробным инструкциям с пошаговыми фотографиями, вы сможете воспроизвести даже самое сложное блюдо быстро и легко!

Закуска и выпечка, блюда из мяса и рыбы, десерты и напитки, традиционные или оригинальные блюда... Теперь не нужно задумываться о том, как разнообразить ваш стол, ведь все самые яркие и только проверенные рецепты вы сможете найти в наших книгах. Теперь удивлять своих близких каждый день разными и вкусными блюдами вам будет проще и интересней!

ISBN 978-5-699-58348-5



9 785699 583485 >

