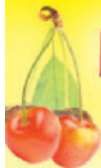


ваш домашний повар



# ТОРТЫ



## и ДРУГАЯ СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА



**Сергей Павлович Кашин**  
**Торты и другая**  
**сладкая выпечка**  
Серия «Ваш домашний повар»

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=6662109](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6662109)*

*Ваш домашний повар. Торты и другая сладкая выпечка: РИПОЛ  
классик; Москва; 2013  
ISBN 978-5-386-06970-4*

### **Аннотация**

Выпечка тортов и пирожных – очень трудоемкий процесс. Без соответствующих знаний довольно сложно придать кондитерским изделиям не только необходимый вкус, но и форму. Легкие бисквиты и воздушные безе, рассыпчатые песочные торты с тающими во рту сливочными начинками, слоеные корзиночки, мини-пирожные – никто не останется равнодушным! Книга станет вашим незаменимым помощником на кухне, и приятно удивит даже опытных хозяек.

# Содержание

Торты	5
Торт «Ночка»	5
Торт «Сливовый»	7
Торт «Солнышко»	9
Торт на скорую руку	11
Торт «Грейпфрутовый»	12
Торт «Клюквенный»	14
Абрикосовый торт с винным желе	16
Торт «Гурман»	18
Торт «Цитрусовый»	20
Торт «Сельская ярмарка»	21
Торт «Детский»	23
Торт «Летний»	24
Торт «Клубничка»	26
Торт «Южный»	28
Торт «Юбилейный»	30
Торт «Марципановый»	32
Торт «Малютка»	34
Торт «Анжелика»	35
Торт «Смуглянка»	37
Торт «Тропиканка»	39
Торт «Амаретто»	41
Торт «Рандеву»	43

Слоеный торт с шоколадным кремом	45
Торт «Аннушка»	47
Торт «Корейский»	49
Торт «Виктория»	51
Торт «Варьете»	52
Торт «Линда»	53
Торт «Зебра»	55
Торт «Изюминка»	57
Торт «Совершенство»	58
Торт «Домик»	60
Торт «Фокус»	62
Торт «Алла»	64
Торт «Вишенка»	66
Конец ознакомительного фрагмента.	67

# **Составитель Сергей Павлович Кашин Торты и другая сладкая выпечка**

## **Торты**

### **Торт «Ночка»**

#### ***Ингредиенты***

*Для теста:* 350 г муки, 300 г сахара, 250 г сгущенного молока, 250 мл сливок, 3 ст. л. порошка какао, 1 ч. л. пищевой соды,  $\frac{1}{2}$  ч. л. 3 %-ного уксуса, 2 ч. л. маргарина, 4 яйца, 2 ч. л. манной крупы.

*Для крема:* 500 г сметаны, 250 г сахарной пудры, 1 апельсин, 150 г измельченных ядер грецких орехов.

*Для украшения:* 100 г тертого горького шоколада.

## ***Способ приготовления***

Для приготовления теста яйца взбить с сахаром, добавить сливки, сгущенное молоко, гашенную уксусом соду, муку, какао и замесить тесто. Готовое тесто выложить в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 мин.

Для приготовления крема апельсин вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Охлажденную сметану и сахарную пудру взбить с помощью миксера, добавить апельсин и орехи, тщательно перемешать.

Охлажденный корж разрезать вдоль, смазать половиной приготовленного крема и соединить оба пласта. Обмазать торт оставшимся кремом и украсить тертым шоколадом.

# Торт «Сливовый»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 1 ст. л. маргарина.

*Для крема:* 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ст. л. сливовой настойки.

*Для начинки:* 200 г сливового джема, 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. лимонной цедры.

*Для украшения:* 2 ст. л. рубленых грецких орехов, засахаренные фрукты.

## *Способ приготовления*

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки, просеянную муку и сметану, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части.

Для приготовления крема растереть яйцо с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и сливовую настойку,

взбить.

Для приготовления начинки смешать сливовый джем с корицей и лимонной цедрой, смазать полученной смесью 2 коржа, положить их друг на друга и накрыть третьим.

Смазать торт половиной крема, оставшимся кремом заполнить с помощью кондитерского шприца розочки. Украсить торт орехами и засахаренными фруктами.



# Торт «Солнышко»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 6 яиц, 100 г сахарной пудры, 100 г муки,  $\frac{1}{2}$  ч. л. пищевой соды, цедра 1 лимона, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. маргарина.

*Для крема:* 3 яичных белка, 250 г сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 100 г сахарной пудры.

*Для глазури и украшения:* 2 яичных белка, 1 стакан сахарной пудры, 1 лимон, 1 ст. л. лимонного сока.

## *Способ приготовления*

Желтки отделить от белков и растереть с сахарной пудрой. Затем всыпать просеянную муку, добавить соду, лимонную цедру и белки, взбитые в крепкую пену. Перемешать, выложить в форму, смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать бисквит в предварительно разогретой духовке 25 мин, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема взбить белки с сахарной пудрой, добавить лимонный сок и растертое с сахарной пудрой

сливочное масло.

Для приготовления глазури белки растереть с сахарной пудрой и лимонным соком. Лимон вымыть, нарезать тонкими кружочками. Коржи смазать кремом, положить друг на друга. Покрыть торт глазурью, поставить на 10 мин в чуть теплую духовку, затем украсить кружочками лимона.

# Торт на скорую руку

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 300 г сливочного маргарина, 200 г сахара, 400 г муки, 3 ст. л. йогурта,  $\frac{1}{2}$  ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. растительного масла.

*Для крема:* 500 г сливочного масла, 350 г сахарной пудры, 1 ст. л. какао.

*Для украшения:* 100 г молочного шоколада.

## *Способ приготовления*

Размягченный маргарин растереть с сахаром, добавить йогурт, соду и муку, тщательно перемешать.

Готовое тесто выложить в форму, смазанную маслом, выпекать в предварительно разогретой духовке 15 мин. Бисквит вынуть, охладить.

Для приготовления крема сливочное масло взбить с сахаром и какао. Обмазать полученной смесью бисквит, украсить торт шоколадом, натертым на крупной терке.

# Торт «Грейпфрутовый»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 6 яиц, 200 г сахара, 400 г муки, 200 г сметаны, 1 ст. л. маргарина.

*Для заварного крема:* 200 мл молока, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. крахмала, 4 яйца, 1 ст. л. грейпфрутового ликера.

*Для начинки и украшения:* 100 г апельсинового джема, 50 г рубленого миндаля, 1 грейпфрут.

*Для пропитки:* 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. апельсинового ликера.

## *Способ приготовления*

Белки отделить от желтков, взбить с сахаром в крепкую пену, добавить растертые добела желтки, просеянную муку и сметану. Замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема смешать взбитые яйца с крахмалом, добавить немного молока и еще раз перемешать.

Оставшееся молоко смешать с сахаром, довести до кипения и влить тонкой струйкой в яично-крахмальную смесь, постоянно помешивая. Довести крем до загустения на слабом огне или водяной бане, охладить, добавить грейпфрутовый ликер и взбить.

Для пропитки сварить сахарный сироп, охладить и смешать с апельсиновым ликером.

Грейпфрут вымыть, очистить, разделить на дольки, аккуратно очистить каждую от пленки.

Коржи пропитать сиропом, один смазать джемом, два других – заварным кремом. Один корж с кремом положить на блюдо, сверху выложить  $\frac{1}{3}$  грейпфрутовых долек, накрыть коржом с джемом, посыпать миндалем. Положить сверху третий корж и украсить торт оставшимися дольками грейпфрута.

# Торт «Клюквенный»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 1 ст. л. маргарина.

*Для крема:* 4 яичных белка, 8 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонного сока, 200 мл сливок.

*Для пропитки:* 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. водки.

*Для начинки:* 200 г клюквы, 100 г яблочного джема.

*Для украшения:* 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. кокосовой стружки.

## *Способ приготовления*

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки, сметану и просеянную муку, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать 15 мин в разогретой до 180 °С духовке. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части. Приготовить сахарный сироп, слегка охладить, добавить водку и пропитать полученной смесью коржи.

Для приготовления крема сливки смешать с сахаром, до-

бавить взбитые в крепкую пену белки и лимонный сок, перемешать. Клюкву вымыть, перебрать.

На плоское блюдо выложить корж, смазать кремом, выложить сверху часть клюквы. Накрыть вторым коржом, смазать джемом, выложить оставшуюся клюкву. Накрыть третьим коржом, смазать его оставшимся кремом. Поставить торт на 7–10 мин в разогретую до 150 °С духовку, затем охладить и посыпать кокосовой стружкой, смешанной с сахарной пудрой.

# Абрикосовый торт с винным желе

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 6 яиц, 200 г сметаны, 200 г сахара, 400 г муки, 1 ст. л. маргарина.

*Для пропитки:* 1 ст. л. фруктовой эссенции, 3 ст. л. сахара.

*Для начинки:* 200 г абрикосового джема.

*Для украшения:* 10 абрикосов, 1 ст. л. лимонного сока.

*Для желе:* 2 ст. л. сахара,  $\frac{1}{2}$  ч. л. желатина, 2 ст. л. сухого белого вина, 1 ч. л. лимонного сока.

## *Способ приготовления*

Желтки отделить от белков, растереть добела, добавить белки, взбитые с сахаром в крепкую пену. Затем добавить сметану и просеянную муку, замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин.

Готовый бисквит охладить, разрезать на 3 части и пропитать сиропом, приготовленным из сахара, воды и фруктовой эссенции.

Абрикосы вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, раз-



резать пополам, удалить косточки, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком.

Для приготовления желе желатин замочить в воде (100 мл) на 2 ч, добавить сахар и лимонный сок, довести до кипения, охладить, добавить вино и перемешать.

Коржи смазать джемом, уложить друг на друга, сверху выложить ломтики абрикосов. Залить торт желе, поставить на 3 ч в холодильник.

# Торт «Гурман»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 6 яичных желтков, 4 яичных белка, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. ванильного сахара, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. молотых ядер грецких орехов, 2 ст. л. крахмала, 2 ч. л. тертой лимонной цедры, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 ч. л. какао,  $\frac{1}{4}$  ч. л. корицы, молотый имбирь, толченый кардамон, молотая гвоздика и тертый мускатный орех на кончике ножа, 1 ст. л. маргарина.

*Для крема и украшения:* 300 мл мускатного вина, 200 мл сливок,  $\frac{1}{2}$  лимона, 1 палочка корицы, 3 бутона гвоздики, 15 г желатина, 5 яичных желтков, 2 яичных белка, 4 ст. л. сахара, молотый бадьян на кончике ножа, засахаренные вишни и апельсиновые дольки.

## *Способ приготовления*

Желтки растереть с 2 столовыми ложками сахара, добавить ванильный сахар и лимонную цедру. Белки взбить с оставшимся сахаром в крепкую пену, смешать с желтками. Добавить просеянную муку, крахмал, разрыхлитель и очень

осторожно перемешать движениями сверху вниз. Массу разделить на 2 части, одну часть смешать с какао, орехами и пряностями. Темное и светлое тесто поместить в корнетики и выдавить попеременно полосками на смазанный маргарином противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке 8–10 мин, выложить на влажное полотенце и накрыть влажной салфеткой.

Для приготовления крема подогреть вино, добавить пряности и лимон, нарезанный тонкими кружочками, оставить на 15 мин. Желатин замочить в небольшом количестве воды, желтки растереть с сахаром. Вино снова подогреть, процедить, добавить желтковую массу, тщательно перемешать.

Готовить на водяной бане 5 мин, постоянно помешивая, затем добавить желатин, перемешать и охладить. Добавить взбитые по отдельности белки и сливки, перемешать. Из бисквитного коржа вырезать круг по размеру разъёмной формы для торта, остатки коржа мелко нарубить.

Бисквит положить на дно разъёмной формы, сверху выложить крем, посыпать бисквитной крошкой. Поставить торт на 8 ч в холодильник, перед подачей к столу украсить засахаренными вишнями и апельсиновыми дольками.

# Торт «Цитрусовый»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 5 яиц, 4 ст. л. муки, 2 ст. л. крахмала, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. тертой лимонной цедры, 200 г сахарной пудры, соль.

*Для крема:* 200 г сахара, 200 г сметаны.

*Для украшения:* цукаты из лимонных и апельсиновых корочек.

## *Способ приготовления*

Желтки отделить от белков, растереть с сахарной пудрой, добавить соль, лимонный сок и цедру, перемешать, соединить со взбитыми белками. Добавить просеянную муку и крахмал, замесить однородное тесто.

Выложить его в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить на 15 мин в предварительно разогретую духовку. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема взбить охлажденную сметану с сахаром. Коржи смазать кремом, уложить друг на друга.

Украсить торт мелко нарезанными цукатами.

# Торт «Сельская ярмарка»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 250 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  ч. л. сухих дрожжей, 1 ч. л. маргарина, соль на кончике ножа.

*Для начинки:* 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 яйца, 500 мл молока, 3 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 1 ст. л. рома, 1 ст. л. измельченного горького миндаля, соль на кончике ножа.

*Для украшения:* 2 ст. л. кокосовой стружки, 3 ст. л. тертого шоколада.

## *Способ приготовления*

Муку высыпать горкой в миску, добавить яйцо, масло, соль, дрожжи. Замесить тесто и поставить его в теплое место на 1 ч. Затем раскатать, выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 20–25 мин.

Для приготовления начинки масло смешать с сахаром, добавить яйца, муку, соль, лимонный сок, цедру, ром, миндаль.

дать и теплое молоко. Взбить смесь с помощью миксера, выложить на испеченный корж и поставить в разогретую до 120 °С духовку на 10 мин.

Готовый торт остудить, посыпать кокосовой стружкой и тертым шоколадом.

# Торт «Детский»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 400 г муки, 300 г сметаны, 6 яиц, 200 г сахара, 1 ст. л. сливочного масла.

*Для начинки и украшения:* 250 г апельсинового джема, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 апельсин.

## *Способ приготовления*

Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки. Сахар растереть с желтками до пышности, добавить сметану, муку и взбитые в крутую пену белки, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маслом форму.

Выпекать в предварительно разогретой духовке 20–25 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 коржа.

Смазать их джемом, уложить друг на друга. Украсить торт дольками апельсина, посыпать сахарной пудрой.

# Торт «Летний»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 10 яиц, 400 г сахара, 200 г муки, 5 ст. л. крахмала, ванилин на кончике ножа.

*Для начинки:* 400 г земляники, 200 мл сливок, 4 ст. л. сахара.

*Для украшения:* 200 г земляники, 200 мл сливок, 1 ст. л. желатина.

## *Способ приготовления*

Землянику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, протереть через сито (несколько ягод отложить). Желтки отделить от белков и взбить с 5 столовыми ложками сахара, добавить ванилин. Белки взбить с оставшимся сахаром, смешать с желтками и просеянной мукой. Из полученного теста выпечь 2 коржа.

Для приготовления начинки сливки взбить с сахаром, добавить  $\frac{2}{3}$  земляничного пюре, перемешать. Оставшееся пюре смешать со сливками и размоченным желатином, взбить.

На один корж выложить начинку, накрыть вторым кор-



жом, обмазать сливочно-желатиновой смесью.

Украсить торт ягодами земляники, поставить на 2 ч в холодильник для застывания.

# Торт «Клубничка»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 200 г растопленного сливочного масла, 18 яиц, 200 г сахара, 2 ст. л. измельченного горького миндаля, 1 ч. л. тертой лимонной цедры,  $\frac{1}{2}$  ч. л. молотой корицы, 100 г картофельной муки, 100 г пшеничной муки.

*Для начинки:* 100 г ягодного желе, 300 мл сливок.

*Для глазури:* сок 1 лимона, 200 г сахара.

*Для украшения:* 1 ст. л. сахарной пудры, 200 г клубники.

## *Способ приготовления*

Клубнику вымыть, обсушить. Аккуратно отделить желтки от белков.

Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить сливочное масло и перемешать. Добавить миндаль, цедру, корицу, смесь картофельной и пшеничной муки, белки. Взбить тесто с помощью миксера.

Тесто разделить на 5–7 одинаковых частей и испечь коржи.

Для приготовления глазури сахарную пудру растворить в

2–3 столовых ложках воды, влить лимонный сок и варить до загустения на слабом огне.

Коржи остудить, промазать взбитыми сливками и желе, уложить друг на друга. Верхний корж смазать глазурью, украсить ягодами клубники и посыпать сахарной пудрой.

# Торт «Южный»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 8 яиц, 4 яичных желтка, 500 г сахара, 500 г картофельной муки, 200 г очищенных и измельченных ядер грецких орехов, 1 ст. л. измельченного сладкого миндаля, 10 г маргарина.

*Для глазури:* 100 г тертого молочного шоколада, 3 ст. л. сахара.

*Для украшения:* 2 банана, 2 апельсина.

## *Способ приготовления*

Желтки и яйца растереть с сахаром, добавить картофельную муку, размешать, положить грецкие орехи и миндаль. Тесто разделить на 2 равные части, выпечь коржи в смазанных маргарином формах, охладить.

Для приготовления глазури шоколад смешать с сахаром, добавить 4 ст. л. воды и варить, помешивая, на водяной бане до загустения смеси.

Один корж выложить на блюдо, смазать половиной приготовленной глазури, накрыть вторым коржом. Сверху выло-

жить оставшуюся глазурь.

Апельсины и бананы вымыть, очистить. Апельсины нарезать кружочками, бананы – ломтиками. Торт поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить ломтиками бананов и кружочками апельсинов.

# Торт «Юбилейный»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 5 яичных желтков, 6 яичных белков, 100 г сахара, 2 ст. л. молотого фундука, 100 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя для теста, 2 ч. л. какао, 20 г маргарина, молотая корица и соль на кончике ножа.

*Для крема:* 3 яичных желтка, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. муки, 200 мл молока, 200 г сливочного масла, по 125 г белой и темной шоколадной глазури.

*Для украшения:* 1 ч. л. какао, 2 ч. л. сахарной пудры, разноцветная марципановая масса.

## *Способ приготовления*

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки, аккуратно перемешать. Добавить просеянную муку, фундук, разрыхлитель и какао, замесить тесто и выложить его в смазанную маргарином и присыпанную мукой круглую форму.

Выпекать в предварительно разогретой духовке 35–40 мин.

Для приготовления крема смешать желтки, сахар, ванильный сахар, муку и молоко и поставить на водяную баню. Взбивать венчиком, пока масса не загустеет, охладить и добавить размягченное и взбитое сливочное масло. Хорошо взбить. Белую и темную глазурь растопить в отдельных емкостях на водяной бане.  $\frac{2}{3}$  крема смешать с темной глазурью, остальной – со светлой.

Готовый бисквит разрезать на 3 коржа. Два из них смазать кремом, выдавив его поочередно полосками из кондитерского мешочка. Затем коржи уложить друг на друга, а сверху – корж без крема. Торт обмазать шоколадным кремом и посыпать какао, смешанным с сахарной пудрой. Марципановую массу тонко раскатать, вырезать с помощью формочек фигурки и украсить ими торт.

# Торт «Марципановый»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 3 яйца, 3 ст. л. воды, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. крахмала, 50 г шоколада, питьевая сода и соль на кончике ножа, 1 ст. л. маргарина.

*Для глазури:* 100 г горького шоколада, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. сахарной пудры.

*Для украшения:* желтая марципановая масса, сахарные шарики.

## *Способ приготовления*

Желтки отделить от белков, смешать с половиной указанного количества сахара и солью и, постепенно подливая горячую воду, взбить в пену венчиком или миксером. Добавить белки, взбитые в крепкую пену с оставшимся сахаром, просеянную муку, соду и растопленный на водяной бане шоколад.

Быстро перемешать, выложить тесто в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духов-



ке до готовности.

Для приготовления глазури шоколад растопить в горячем молоке, слегка охладить, добавить сливочное масло и сахарную пудру, растереть.

Марципановую массу тонко раскатать, вырезать формочками полумесяц и звездочки.

Горячий бисквит выложить на блюдо, покрыть глазурью, украсить фигурками из марципана и сахарными шариками.

# Торт «Малютка»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 300 г молочной смеси «Малютка», 300 г муки, 300 г сливочного масла, 1 ст. л. маргарина.

*Для начинки:* 220 г вареного сгущенного молока, 200 г светлого изюма без косточек, 100 г чернослива без косточек.

*Для украшения:* 2 ст. л. кокосовой стружки.

## *Способ приготовления*

Чернослив и изюм тщательно промыть, обдать кипятком. Муку и молочную смесь смешать, добавить размягченное сливочное масло, замесить тесто и разделить его на 2 равные части. Одну часть выложить в смазанную маргарином форму. Сверху положить сгущенное молоко, смешанное с изюмом и черносливом. Оставшееся тесто пропустить через мясорубку и выложить поверх начинки. Торт выпекать в разогретой до 230 °С духовке в течение 15–20 мин.

Готовый торт остудить, посыпать кокосовой стружкой.

# Торт «Анжелика»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 150 г муки, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 25 г прессованных свежих дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. л. маргарина.

*Для начинки:* 70 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. изюма без косточек, 1 ч. л. измельченных ядер грецких орехов,  $\frac{1}{2}$  ч. л. нарезанных цукатов.

*Для украшения:* 2 ст. л. сахарной пудры.

## *Способ приготовления*

Муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо. Дрожжи растереть с сахаром, положить в тесто, перемешать и оставить на 10 мин. Изюм промыть горячей водой и обсушить салфеткой.

Для приготовления начинки в растопленное масло положить сахарную пудру, изюм, орехи, цукаты и ванильный сахар, перемешать.

Тесто раскатать, выложить в смазанную маргарином фор-

му. Положить начинку, слегка завернуть края теста. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 25–30 мин.

Готовый торт охладить, посыпать сахарной пудрой.

# Торт «Смуглянка»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 130 г маргарина, 200 г сахара, 6 яиц, 100 г шоколада, 180 г муки, молотая корица, кардамон и соль на кончике ножа.

*Для начинки:* 200 г темного шоколада, 400 г сахарной пудры, 120 г сливочного масла, 2 ст. л. коньяка.

*Для украшения:* 1 ст. л. какао, 1 ст. л. сахарной пудры.

## *Способ приготовления*

Смешать размягченный маргарин, половину указанного количества сахара, соль, корицу и кардамон. Растереть венчиком, добавляя по одному желтки. Добавить растопленный на водяной бане шоколад, взбитые с оставшимся сахаром белки и просеянную муку, замесить однородное тесто.

Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–30 мин.

Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 коржа.

Для приготовления начинки шоколад натереть на мелкой терке, добавить коньяк и размягченное сливочное масло,

взбитое с сахарной пудрой. Все тщательно перемешать.

Бисквитные коржи смазать кремом, уложить друг на друга. Посыпать торт просеянной сахарной пудрой, смешанной с какао.

# Торт «Тропиканка»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 150 г сахарной пудры, 6 яиц, 100 г муки, 2 ст. л. крахмала,  $\frac{1}{2}$  ч. л. молотой корицы, питьевая сода и соль на кончике ножа, 1 ст. л. сливочного масла.

*Для начинки:* 100 г винограда без косточек, 100 г консервированных ананасов, 1 манго, 2 мандарина, 200 мл красного виноградного сока, 200 мл сладкого белого вина, 2–3 ст. л. коричневого сахара, 1 ст. л. желатина.

*Для украшения:* 2 ст. л. сахарной пудры.

## *Способ приготовления*

Виноград промыть, разрезать ягоды пополам. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки. Манго вымыть, очистить, разрезать пополам, удалить косточку и нарезать ломтиками.

Смешать сахарную пудру, корицу и соль, добавить желтки и взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в 2 раза. Добавить взбитые белки, просеянную муку и соду, перемешать и выложить в смазанную маслом разъемную фор-

му. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин, охладить, выложить сверху виноград и ломтики фруктов. Залить желе, для приготовления которого желатин растворить в подогретом соке, добавить вино и сахар, перемешать. Поставить торт на 4–5 ч в холодильник, затем вынуть из формы и посыпать просеянной сахарной пудрой.



# Торт «Амаретто»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 6 яиц, 200 г муки, 6 ст. л. коричневого сахара, 3 ч. л. молотого миндаля, 1 ст. л. сливочного масла.

*Для крема:* 200 г сливочного масла, 8 ст. л. сгущенного молока, 3 ст. л. измельченного миндаля, 1 ст. л. ликера «Амаретто».

*Для пропитки:* 4 ст. л. сахара, 6 ст. л. воды, 2 ст. л. ликера «Амаретто».

*Для украшения:* 100 г миндальных хлопьев.

## *Способ приготовления*

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, смешать со взбитыми белками. Всыпать просеянную муку и миндаль, замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать пополам вдоль. Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить со сгущенным молоком, добавить миндаль и ликер.

Из сахара, воды и ликера приготовить сироп, пропитать им коржи. Смазать их половиной крема, уложить друг на друга, оставшимся кремом обмазать верх и бока торта.

Посыпать торт миндальными хлопьями, поставить на 2 ч в прохладное место.

# Торт «Рандеву»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 6 яиц, 200 г муки, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. молотого арахиса, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 1 ст. л. маргарина.

*Для крема:* 100 г сливочного масла, 2 ст. л. очищенного рубленого арахиса, 1 ч. л. какао, 100 г сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.

*Для пропитки:* 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. рома.

*Для украшения:* 200 г очищенного рубленого арахиса, 1 ст. л. сахарной пудры.

## *Способ приготовления*

Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки. Всыпать просеянную муку, добавить арахис и лимонную цедру, замесить тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму и выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло

взбить, добавив арахис, сахарную пудру, какао и ванильный сахар. Из сахара, воды (6 ст. л.) и рома приготовить сироп, пропитать им коржи. Смазать их кремом, уложить друг на друга. Посыпать торт арахисом, смешанным с сахарной пудрой.

# Слоеный торт с шоколадным кремом

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 500 г муки, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ст. л. маргарина, соль.

*Для крема:* 600 мл молока, 100 г муки, 100 г сахара, 1 ст. л. крахмала, 1 пакетик ванильного сахара, 4 яйца, 2 ст. л. какао.

*Для украшения:* 200 г консервированных ананасов.

## *Способ приготовления*

Из муки, яиц и воды (300 мл) замесить сдобное слоеное тесто.

Разделить его на 3 части, раскатать каждую в тонкий пласт. Выпекать каждый корж на смазанном маргарином противне в разогретой до 180 °С духовке 15 мин.

Для приготовления крема муку смешать с сахаром и крахмалом, добавить растертые желтки, перемешать. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой горячее молоко.

Подогреть массу на водяной бане до загустения, охладить, добавить ванильный сахар и какао, перемешать. Охла-

жденные коржи смазать кремом, уложить друг на друга.  
Украсить торт кусочками консервированных ананасов.

# Торт «Аннушка»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 2 стакана измельченных ядер грецких орехов, 18 яичных желтков, 20 яичных белков, 2 стакана сахара, 1 стакан пшеничной муки, 1 ст. л. сливочного масла.

*Для крема:* 100 г поджаренного и измельченного сладкого миндаля, 100 г поджаренных и измельченных ядер грецких орехов, 100 г сахара, 4 яичных желтка, 1 яичный белок.

*Для украшения:* 1 стакан взбитых сливок, 1 ст. л. тертого шоколада.

## *Способ приготовления*

Орехи растереть с 2 яичными белками.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить в ореховую массу, положить оставшиеся взбитые белки, перемешать. Добавить муку, разделить тесто на 2 равные части. Раскатать коржи, выложить их в смазанные сливочным маслом формы и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 20–30 мин. Готовые коржи остудить.

Для приготовления крема смешать орехи и миндаль, до-

бавить сахар, желтки и взбитый белок. Нагревать, помешивая, на водяной бане до загустения, затем остудить. Коржи смазать приготовленной смесью и соединить.

Торт украсить взбитыми сливками, посыпать тертым шоколадом.



# Торт «Корейский»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 400 г сливочного масла, 8 яиц, 5 яичных желтков, 1 стакан поджаренного измельченного сладкого миндаля, 2 стакана сахара, 10 желтков сваренных вкрутую яиц, 1 ст. л. тертой лимонной цедры, 1 ч. л. молотой корицы, 1 стакан пшеничной муки.

*Для крема:* 1,5 стакана сметаны, 100 г сахара, 8 яичных желтков,  $\frac{1}{2}$  ч. л. молотой корицы, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. тертой лимонной цедры.

*Для украшения:* 2 ст. л. кокосовой стружки.

## *Способ приготовления*

Размягченное сливочное масло растереть с сырыми желтками, добавить взбитые яйца.

Желтки сваренных вкрутую яиц протереть через сито, соединить с миндалем и добавить в яично-масляную смесь. Положить муку, сахар, корицу, цедру и замесить тесто.

Тесто разделить на 5 равных частей и испечь коржи.

Для приготовления крема сметану взбить. Желтки расте-

реть с сахаром, добавить корицу, цедру, сметану, влить лимонный сок и взбить с помощью миксера. Коржи остудить, смазать кремом, уложить друг на друга. Торт украсить кокосовой стружкой.

# Торт «Виктория»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 100 г сахара, 2 стакана пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 стакан молока, 1 ч. л. ванильного сахара, 4 яичных белка, 2 ч. л. маргарина.

*Для глазури:* 100 г сахара, 100 г малинового сиропа.

*Для украшения:* 1 ст. л. кокосовой стружки.

## *Способ приготовления*

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить 100 г муки, 2 ст. л. молока, размешать. Затем, помешивая, всыпать оставшуюся муку, влить оставшееся молоко, добавить разрыхлитель, ванильный сахар и взбитые яичные белки. Замесить тесто, раскатать и выложить в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 35 мин.

Для приготовления глазури сахар залить 0,5 стакана воды, размешать, добавить сироп и варить, помешивая, на слабом огне до загустения.

Торт покрыть глазурью, посыпать кокосовой стружкой.

# Торт «Варьете»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 400 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 10 яиц, 2 ст. л. коньяка, 4 стакана пшеничной муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. измельченной шелухи мускатного ореха, 1 ч. л. маргарина, соль на кончике ножа.

*Для украшения:* 1 стакан 30 %-ных сливок, 100 г сахара, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. тертого шоколада.

## *Способ приготовления*

В размягченное сливочное масло положить сахар, яйца и взбить с помощью миксера.

Добавить смесь соли, разрыхлителя, шелухи мускатного ореха и муки и тщательно перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 1,5 ч.

Сливки взбить с сахаром с помощью миксера. Торт остудить, украсить взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой и тертым шоколадом.

# Торт «Линда»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 400 г муки, 250 г сливочного маргарина, 150 г сахара, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  ч. л. пищевой соды, ванилин на кончике ножа.

*Для крема:* 250 г сахара, 2 яичных белка.

*Для посыпки:* 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. маргарина, 1 ст. л. тертого шоколада, 1 яичный белок, пищевая сода на кончике ножа.

## *Способ приготовления*

Маргарин растопить, добавить сахар, перемешать, остудить, положить соду, ванилин и яйцо. Тщательно перемешать, затем всыпать муку, замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм и вырезать 4 круглых коржа. Коржи выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 мин.

Для приготовления крема сахар размешать в  $\frac{1}{3}$  стакана воды, варить на слабом огне до загустения, затем остудить. Белки взбить и соединить с сиропом. Коржи смазать кремом и уложить друг на друга. Для приготовления посыпки муку

смешать с сахаром, растереть с маргарином и яичным белком, добавить соду и перемешать. Готовый торт украсить посыпкой и тертым шоколадом.

# Торт «Зебра»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 700 г муки, 5 яиц, 500 г сахара, 250 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. пищевой соды, 1 ч. л. лимонного сока, 50 г порошка какао, 10 г маргарина.

*Для глазури:* 50 г сливочного масла, 50 г порошка какао, 50 мл молока, 120 г сахара.

## *Способ приготовления*

Смешать сахар, яйца, сметану, соду, лимонный сок, добавить размягченное сливочное масло и муку. Замесить тесто, разделить его на 2 равные части. В одну из частей добавить какао. Форму смазать маргарином и столовой ложкой аккуратно выкладывать тесто попеременно каждого цвета так, чтобы получались спиралевидные полосы коричневого и белого цвета. Торт выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 40–50 мин.

Для приготовления глазури сахар смешать с молоком, размягченным сливочным маслом и какао, довести до кипения, остудить и взбить с помощью миксера. Торт покрыть глазу-

рю.



# Торт «Изюминка»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 400 г муки, 250 г сметаны, 250 г сахара, 100 г изюма без косточек, 1 ч. л. питьевой соды,  $\frac{1}{2}$  ч. л. 3 %-ного уксуса, 3 яйца, 10 г маргарина.

*Для крема:* 250 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. ванильного ликера.

## *Способ приготовления*

Изюм замочить в теплой воде на 2 ч, затем промыть. Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, гашенную уксусом соду и муку. Замесить тесто, положить изюм и перемешать.

Готовое тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке 30–40 мин.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком, добавить ванильный сахар, ликер и взбить.

Торт остудить, разрезать вдоль на 2 равные части, смазать кремом, оставить на 2 ч.

# Торт «Совершенство»

## *Ингредиенты*

*Для теста первого вида:* 500 г муки, 400 г сахара, 300 г сметаны, 30 г порошка какао, 1 ч. л. питьевой соды, 1 ч. л. 3 %-но го уксуса, 20 г маргарина.

*Для теста второго вида:* 5 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 2 ч. л. сливочного масла, 2 ч. л. пшеничной муки.

*Для крема:* 400 г сахара, 400 г сметаны, 1 пакетик ванильного сахара.

*Для глазури:* 1 яичный белок, 120 г сахарной пудры, 1 ст. л. порошка какао.

*Для украшения:* 100 г измельченных ядер грецких орехов.

## *Способ приготовления*

Для приготовления теста первого вида сметану смешать с сахаром, добавить гашенную уксусом соду и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто. Разделить его на 2 равные части и в одну из них добавить какао. Каждую из частей разделить еще раз пополам, раскатать 4 одинаковых коржа, выложить в смазанные маргарином формы и выпе-

кать в разогретой до 250 °С духовке до готовности. Готовые коржи остудить.

Для приготовления теста второго вида охлажденные белки взбить с помощью миксера и, постепенно подсыпая сахарную пудру, взбивать еще около 10 минут. Готовую массу с помощью кондитерского мешочка выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в виде лепешек диаметром 3–4 см. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10–15 мин.

Для приготовления крема охлажденную сметану смешать с сахаром, взбить с помощью миксера и добавить ванильный сахар. Для приготовления глазури сахарную пудру залить 150 мл воды и варить на слабом огне до загустения. Сироп охладить, смешать с яичным белком и какао и взбить с помощью миксера.

Готовые охлажденные коржи смазать кремом и соединить, чередуя по цвету и прослаивая белковыми лепешками. Верх и боковые стороны торта покрыть глазурью и украсить орехами.

# Торт «Домик»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 500 г муки, 250 г сметаны, 300 г маргарина, 1 ч. л. питьевой соды,  $\frac{1}{2}$  ч. л. 3 %-ного уксуса, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ч. л. сливочного масла.

*Для начинки:* 1 стакан изюма без косточек, 1 стакан кураги.

*Для крема:* 400 г сахара, 2 яйца, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. пшеничной муки.

*Для украшения:* 3 ст. л. измельченных ядер грецких орехов.

## *Способ приготовления*

Для приготовления начинки курагу и изюм замочить на 2 ч, затем промыть. Курагу измельчить и смешать с изюмом.

Рубленый маргарин растереть с мукой, добавить сметану и погашенную уксусом соду, замесить тесто и положить его на 1,5 ч в прохладное место. Затем разделить его на 29 частей, одна из которых должна быть несколько больше остальных.

Большую часть раскатать в тонкий прямоугольный корж, выложить в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 5 мин. Из остального теста раскатать неширокие полосы по длине основы.

На каждую полосу выложить небольшое количество начинки.

Полоски теста с начинкой свернуть трубочками, выложить на смазанный маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 3–5 мин.

Для приготовления крема яйца растереть с мукой, влить холодное молоко, размешать, довести до кипения, охладить, добавить сахар и размягченное сливочное масло и взбить.

Основу торта смазать кремом, уложить на нее 7 трубочек, сверху снова нанести слой крема и уложить 6 трубочек. Процесс повторять до тех пор, пока седьмым слоем не ляжет одна, последняя трубочка. «Домик» смазать оставшимся кремом и украсить орехами.

# Торт «Фокус»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 400 г муки, 300 г сахара, 180 г сметаны, 3 яйца, 1 ч. л. пищевой соды, 2 ч. л. 3 %-ного уксуса, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 ч. л. сливочного масла, 2 ч. л. панировочных сухарей.

*Для крема:* 250 г вареного сгущенного молока, 250 г сливочного масла.

*Для украшения:* 100 г измельченных ядер грецких орехов.

## *Способ приготовления*

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, гашенную уксусом соду, орехи и замесить тесто.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 35–40 мин.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и взбить с помощью миксера.

Готовый корж остудить, аккуратно разрезать на 2 части

(нижняя часть должна быть тоньше).

Верхнюю часть раскрошить. Нижний корж покрыть слоем крема и посыпать  $\frac{1}{3}$  частью приготовленной крошки.

Снова выложить крем и посыпать крошкой и т. д.

Верх торта смазать оставшимся кремом и посыпать орехами. Торт положить в прохладное место на 2 ч.

# Торт «Алла»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 500 г муки, 300 г сливочного масла, 2 ч. л. маргарина, соль на кончике ножа.

*Для крема:* 150 г сахара, 6 яиц, 100 г муки, 500 мл молока, 200 мл сливок, 200 г песочного печенья, 1 ст. л. коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

*Для украшения:* 100 г тертого шоколада.

## *Способ приготовления*

Муку смешать с солью, влить 1 стакан воды. Готовое тесто раскатать тонким пластом, смазать размягченным сливочным маслом, свернуть пополам, снова смазать маслом и т. д. Выложить слоеный корж на смазанный маргарином противень, проткнуть вилкой и выпекать в разогретой до 250 °С духовке в течение 15–20 мин.

Для приготовления крема отделить белки от желтков.

Желтки взбить с сахаром с помощью миксера, добавить муку, молоко и ванильный сахар. Полученную смесь варить, помешивая, на слабом огне в течение 3 минут, затем осту-



дить.

Сливки взбить и соединить с кремом, добавить коньяк.

Слоеный корж остудить, смазать кремом, сверху выложить слой бисквитного печенья, смазать его кремом. Торт украсить тертым шоколадом.

# Торт «Вишенка»

## *Ингредиенты*

*Для теста:* 300 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ч. л. маргарина.

*Для начинки:* 150 мл сахарного сиропа, 100 г измельченных ядер грецких орехов.

*Для крема:* 600 мл сливок, 200 г сахара, 100 мл коньяка, 2 ч. л. желатина.

*Для украшения:* 800 г вишни, 2 ст. л. красного вина, 150 г сахара, 1 ч. л. желатина.

## *Способ приготовления*

Размягченное сливочное масло смешать с мукой, добавить взбитые яйца, перемешать. Тесто положить в прохладное место на 1 ч, затем выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–25 мин.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.