

# Праздничная выпечка

Самые вкусные пироги,  
торты, конфеты и  
печенье, а также  
сувениры



**burda**

# ТАБЛИЦА

Все продукты рассчитываются в граммах

кДж кал. белки жиры углев. б.в-ва

## Масла, жиры

(на 100 г продукта, если не приведены другие данные)

Сливочное масло.....	3174	752	0,7	83,2	0,7	-
Сливочное масло, топленое.....	3785	897	0,3	99,5	-	-
Репейное масло.....	3762	899	-	99,9	-	-
Арахисовое масло.....	3777	895	-	99,4	0,2	-
Гусиный жир.....	3893	930	-	99,5	-	-
Кокосовый жир.....	3776	894	0,8	99,0	-	-
Масло из тыквенных семечек.....	3781	896	-	99,5	-	-
Льняное масло.....	3781	896	-	99,5	-	-
Кукурузное масло.....	3776	899	-	99,9	-	-
Маргарин.....	3050	722	0,2	80,0	0,4	-
Оливковое масло, 1 ст. л. = 12 г.....	452	108	-	9,8	-	-
Пальмовое масло.....	3758	898	-	99,8	-	-
Соевое масло.....	3776	899	-	99,9	-	-
Подсолнечное масло, 1 ст. л. = 12 г.....	452	108	-	9,8	-	-
Масло из виноградных косточек.....	3781	896	-	99,6	-	-
Масло из грецких орехов.....	3885	925	-	99,8	-	-
Пшеничное масло.....	3781	896	-	99,6	-	-

## Бульоны

(в 1/4 л)

Мясной, прозрачный (из кубиков).....	62,7	15	0,5	1,0	1,0	-
Мясной, прозрачный (растворимый).....	63	15	1,5	1,2	1,0	-
Овощной (растворимый).....	70	20	1,0	0,9	-	-
Овощной (из кубиков).....	60	15	0,9	0,7	-	-

## Яйца

1 куриное яйцо средних размеров = 60 г.....	364	87	6,7	6,2	0,3	-
1 яичный желток средних размеров = 18 г.....	289	69	3,1	6,1	0,1	-
1 яичный белок средних размеров = 33 г.....	75	18	3,6	0,1	0,2	-

кДж кал. белки жиры углев. б.в-ва

## Молоко, молочные продукты

Молоко:

Пахта, 1/4 л.....	377	90	8,9	1,4	10,1	-
Простокваша, 100 г.....	264	63	3,3	3,5	4,0	-
Молоко, 3,5% жирн., 1/4 л.....	690	165	8,3	8,9	11,2	-

Молочные продукты:

Сметана, густая, 30% жирн., 1 ст. л. = 15 г.....	234	56	0,3	6,0	0,4	-
Йогурт, 1,5% жирн., 1 стакан = 175 г.....	352	84	6,3	2,8	7,9	-
Йогурт, 3,5% жирн., 1 стакан = 175 г.....	498	119	6,8	6,6	7,1	-
Кефир, 100 г.....	264	63	3,3	3,5	4,0	-
Сыр, зернистый, творожный, 100 г.....	433	102	12,3	4,3	3,3	-
Сыворотка (не кислая).....	101	24	0,8	0,2	4,7	-
Сливки, 30% жирн. (взбитые сливки), 1/4 л.....	3224	770	5,2	77,8	8,3	-
Сметана 10% жирн., 1 ст. л. = 15 г.....	71	17	0,3	1,8	0,4	-
Творог, диетический, 100 г.....	291	68	13,5	0,3	4,0	-
Творог, 20% жирн., 100 г.....	451	106	12,5	5,1	2,7	-
Творог, 40% жирн., 100 г.....	665	157	12,0	12,1	3,3	-

## Сыр

(в 100 г)

Аппенцеллерский, 50% жирн.....	1674	400	27,8	31,2	-	-
Сыр бри, 50% жирн.....	1444	342	22,6	27,9	-	-
Сыр, сливочный, 50% жирн.....	1453	344	21,1	28,8	-	-
Камамбер, 60% жирн.....	1596	378	17,9	34,0	-	-
Сыр, сливочный, 60% жирн.....	1395	330	11,3	31,5	-	-
Сыр эдамский, 40% жирн.....	1333	315	26,1	23,4	-	-
Сыр, с плесенью, 50% жирн.....	1493	355	21,1	29,8	-	-
Сыр, эментальский, 45% жирн.....	1622	383	28,7	29,7	-	-
Горгонзола, 45% жирн.....	1515	358	19,4	31,2	-	-
Гюда, 45% жирн.....	1543	365	25,5	29,2	-	-
Сыр, грейерцверский, 45% жирн.....	1734	410	29,8	32,3	-	-
Сыр, гарцский, 10% жирн.....	541	127	30,0	0,7	-	-
Мозарелла, 45% жирн.....	950	225	19,9	16,1	-	-
Сыр, мюнстерский, 45% жирн.....	1217	290	21,6	22,6	-	-

# КАЛОРИЙНОСТИ

	кДж	кал.	белки	жиры	углев.	б.в-ва
Сыр, пармезанский, 45% жирн.....	1586	375	35,6	25,8	—	—
Брынза, 50% жирн.....	1548	370	11,9	26,4	—	—
Сыр, тильзитский, 45% жирн..	1500	355	26,3	27,7	—	—

## Хлеб, крупы, сухие завтраки

(в 100 г продукта, если  
не приведены другие данные)

Гречневая крупа .....	1421	340	11,7	1,7	72,4	3,7
Гречневая мука .....	1421	340	10,0	1,7	71,3	3,7
Фруктовый мюсли (без сахара) .....	1459	349	10,0	5,0	66,0	6,0
Ячмень, очищенный, в зернах	1232	290	10,6	1,7	72,0	—
Ячневая мука.....	1470	350	10,6	1,7	72,0	—
Диетический хлеб (1 ломтик = 40 г).....	418	100	3,4	—	10,2	0,3
Полба .....	1340	320	10,6	2,1	57,2	9,8
Мука из полбы .....	1510	360	10,4	2,0	75,3	—
Пшено, очищенное .....	1340	316	10,6	3,9	59,5	3,8
Картофельный крахмал .....	1427	336	0,6	0,1	85,9	—
Кукурузная крупа.....	1417	339	8,8	1,1	75,3	±
Кукурузный крахмал.....	1448	346	0,4	0,1	85,9	—
Кукурузная мука.....	1392	333	9,2	3,8	65,2	9,2
Рис, нешлифованный.....	1478	348	7,4	2,2	74,6	4,0
Рисовый крахмал.....	1436	343	0,8	—	85,0	4,4
Ржаной хлеб.....	900	212	4,7	0,9	46,2	4,4
Рожь, зерновая.....	1129	266	8,7	1,7	53,5	13,2
Ржаная мука, высшего сорта	1354	319	6,9	1,0	70,5	6,6
Ржаная мука .....	1276	300	10,8	1,5	60,9	11,0
Ржаной хлеб с отрубями.....	862	206	7,5	1,4	41,0	7,0
Тофу.....	322	77	6,8	5,0	0,8	—
Хлеб из полбы.....	862	206	7,5	1,4	41,0	7,0
Сухари из полбы.....	1613	380	14,0	6,2	65,0	11,3
Пшеница, в зернах.....	1285	302	10,3	0,8	65,9	5,3
Манная крупа .....	1326	312	10,3	0,8	65,9	5,3
Пшеница, проросшая .....	1281	302	26,6	9,2	28,2	15,1
Пшеничная мука.....	1389	327	12,7	2,1	64,3	6,4
Тост из белого хлеба.....	1130	266	6,9	4,4	49,8	1,9
Хлеб из пшеничной муки с отрубями .....	882	208	7,0	0,9	42,9	6,0
Сухари, б/лиц .....	1566	369	9,2	4,3	73,3	3,3

	кДж	кал.	белки	жиры	углев.	б.в-ва
--	-----	------	-------	------	--------	--------

## Орехи, семечки

(в 100 г)

Орех кашью.....	2420	572	17,5	42,2	30,5	2,9
Арахис.....	2416	571	26,0	48,1	8,6	7,1
Орех лесной.....	2739	648	14,1	61,6	9,3	7,4
Орех кокосовый.....	1535	363	4,2	36,5	4,8	9,0
Тыквенные семечки.....	1451	347	37,6	13,9	6,7	25,7
Миндаль.....	2528	598	18,3	54,1	9,4	9,8
Орех кедровый.....	2816	666	14,0	66,8	2,3	6,7
Фисташки.....	2500	598	20,8	51,6	12,5	6,5
Орех грецкий .....	2826	669	14,4	62,5	12,1	4,6

## Напитки

(в 1/4 л)

Ананасовый сок, без сахара.....	586	140	0,1	0,2	33,7	—
Яблочный сок.....	494	118	0,2	—	27,7	—
Ежевичный сок, без сахара.....	397	95	0,7	1,5	19,5	—
Овощной напиток.....	251	60	2,5	—	16,0	2,2
Сок грейпфрута, без сахара .....	408	97	1,5	0,2	22,5	—
Малиновый сок, свежеотжатый .....	420	100	0,75	—	24,7	—
Сок бузины, без сахара .....	397	95	6,5	1,25	23,5	—
Сок из красной смородины .....	523	125	1,0	—	30,0	—
Сок из черной смородины .....	577	138	1,0	—	32,5	—
Морковный сок .....	285	68	3,0	—	15,0	0,7
Минеральная вода.....	0	0	—	—	—	—
Апельсиновый сок, без сахара.....	460	110	1,7	0,5	22,5	—
Облепиховый сок, без сахара.....	280	60	2,2	5,7	—	—
Чай, без молока и сахара .....	0	0	—	—	—	—
Томатный сок .....	200	49	2,0	0,2	8,5	0,5
Виноградный сок .....	722	172	0,5	—	42,9	—

## Натуральные заменители сахара

(в 100 г)

Мед.....	1289	303	0,4	—	75,4	—
Облепиховый сироп, без сахара.....	420	100	0,8	2,3	6,0	—
Свекольный сироп.....	1280	305	0,9	—	93,7	—
Грушевый сироп .....	1190	280	—	—	69,0	—

# burda

К 214



Я всегда с некоторой долей тщеславия старалась готовить как можно изысканнее, чтобы предложить семье, друзьям и знакомым больше, чем просто приятную атмосферу налаженного быта. Мне хотелось, чтобы

мое кулинарное искусство вызывало восхищение.

Еще будучи подростком, я собирала рецепты и посещала занятия в кулинарной школе, известной своей перво-классной системой обучения. Все, что пробуждало мой интерес и казалось мне новым и привлекательным, я записывала в толстую черную клеенчатую тетрадь. С этой "энциклопедией" я вышла замуж и в течение всей жизни сохранила пристрастие к коллекционированию рецептов.

Особенностью книг данной серии является удачная обработка традиционных блюд. Помимо этого, известнейшие кулинары раскрыли мне некоторые секреты — своего рода "изюминку" для тех, кто любит изысканную кухню.

Я надеюсь, что уже при перелистывании книги, а затем, приготовив по ее рецептам и рекомендациям кушанья, Вы сможете убедиться, что культура еды составляет дополнительную и немаловажную часть нашей жизни.

Сердечно ваша

*Jennie Burda*



ВНЕШСИГМА





Мы не сомневаемся, что наши рецепты для нежного печенья, вкусных конфет, пряных коврижек, множества соблазнительных пирогов, тортов и пирожных, а тем более пряников, будут по достоинству оценены всеми без исключения гурманами. Чтобы эти лакомства получились у вас вкусными, в кулинарной студии нашей фирмы мы собственноручно приготовили и сфотографировали все эти чудеса!

# Праздничная выпечка



Gebäck, das zum Naschen verführt

**Б**ыли времена, когда по воскресеньям обязательно пекли пироги. Теперь пирог чаще всего печет "пирожник". Однако не всегда и не везде. В Германии до сих пор придерживаются традиции перед рождественскими и новогодними праздниками или перед Пасхой и Днем Матери печь дома печенье, коврижки, пряники и т. п. и угощать ими не только свою семью, но и ходить с ними в гости, или, например, в клубы. Причем, чем необычнее выпечка, тем больше восторга она вызывает. Испеченные дома торт или кекс, пирожные или пирожки являются прекрасным и всегда желанным сувениром для хозяев дома от приглашенных гостей. В этой книге вы найдете рецепты, рассчитанные практически на любой вкус и потребности, в том числе для тех, кто любит очень сладкую или очень пряную выпечку, для тех, кто считается или не считается с калорийностью, а также для больных диабетом. Авторы книги желают дорогим читателям успехов и прекрасных праздников!



**Pralinen  
und Konfekt, mit Liebe  
gemacht**

**Traumhaft  
feine Festtags-  
torten**

Übrigens, wenn Sie  
auch noch ein  
kleines  
Brotchen  
mit  
Käse  
und  
Wurst  
haben,  
dann  
ist  
das  
auch  
ein  
Festtag  
und  
eine  
Torte.



**Kuchen, die  
nach Weihnacht  
schmecken**

Es ist  
Christi-  
Torten,  
haben  
sich  
nicht  
nur  
im  
Küchen  
nach  
Weihnacht  
schmecken,  
sondern  
auch  
im  
Herzen.



**Kuchen und Gebäck für  
Diabetiker**



**Selbstgebackene  
Geschenke, die  
Freude machen**

**СОДЕРЖАНИЕ**

Печенье и мелкая выпечка .....	6
Сласти и конфеты .....	38
Пироги и кексы на все случаи жизни.....	50
Праздничные торты.....	80
Сладкая выпечка для больных диабетом .....	102
Подарки из собственной кухни.....	112
Приготовление теста, компоненты и инструментарий .....	126
Перечень рецептов .....	138

**Указания по пользованию книгой**

Домашние духовые шкафы, даже от одной и той же фирмы, часто отличаются друг от друга по мощности. Поэтому, прежде чем печь по нашей книге, протестируйте указания нами время и температуру. Если у вас дома термометрический шкаф, снизьте температуру нагрева на 20°. Эти шкафы предварительно не нагревают, поэтому время приготовления, скорее, не изменится.

**Сокращения:**

- ст. ложка — столовая ложка
- ч. ложка — чайная ложка
- ок. — около
- шт. — штука
- ккал. — килокалория
- кДж — килоджоуль
- кг — килограмм
- г — грамм
- л — литр
- мл — миллилитр
- ° — градус по шкале Цельсия



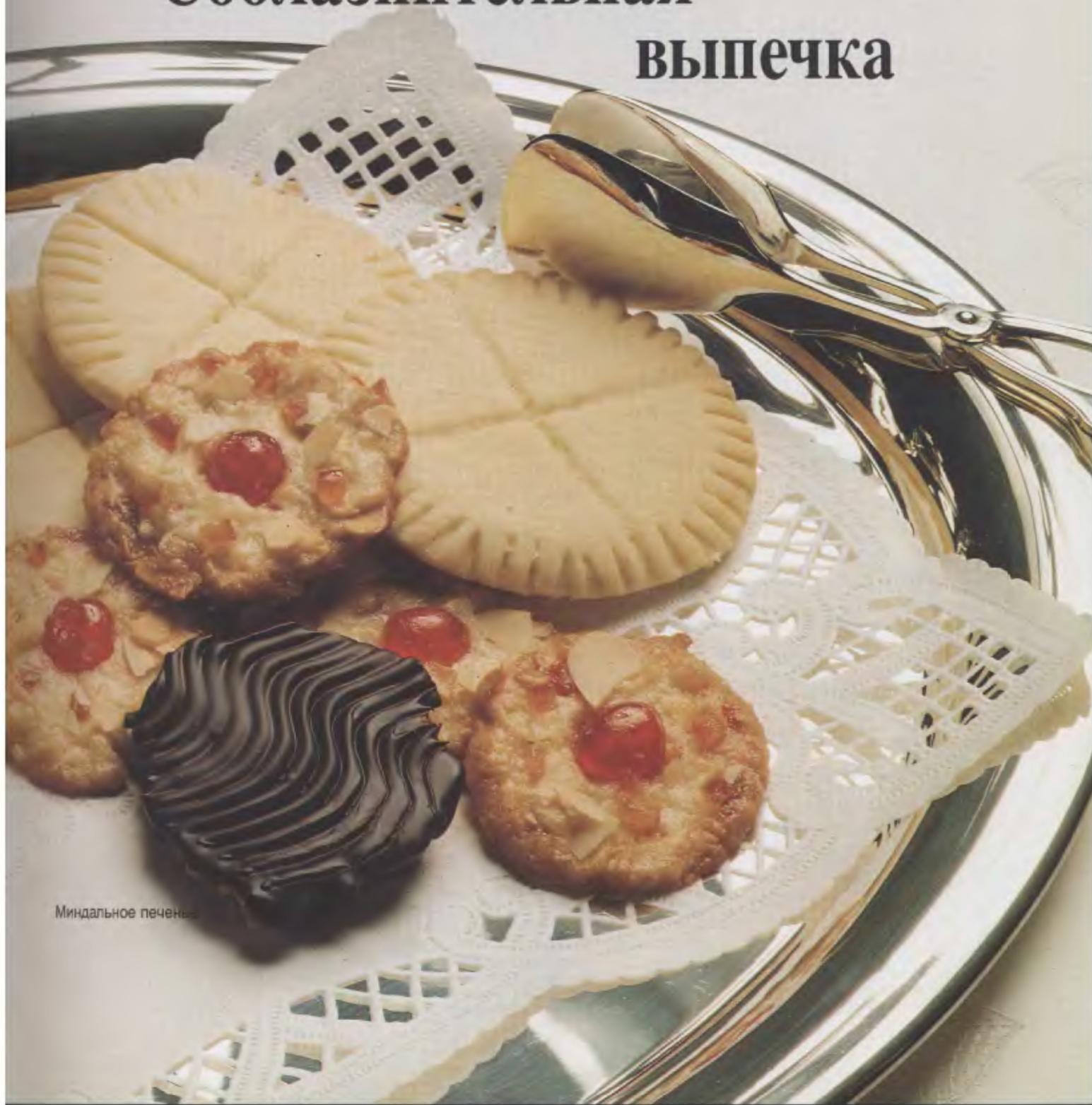
Марципановые  
шортбриды

Марципаны  
по-кёнигсбергски

Процесс приготовления печенья, даже не к празднику, сам по себе создает приподнятое настроение, хотя бы благодаря драгоценным ароматам орехов, меда, миндаля и других пряностей.

Рецепты на след. стр.

# Соблазнительная выпечка



Миндальное печенье

## Вифлеемские человечки

45 штук, каждая ок. 320 кДж (75 ккал.)

300 г очищенного миндаля;  
1 большое яйцо;  
1 щепотка соли;  
250 г сахарной пудры;  
25–30 г крахмала;  
1 столовая ложка лимонного сока;  
1 столовая ложка рома;  
3 столовые ложки розового цвета (из аптеки);  
1 столовая ложка жирных сливок;  
105 половинок миндальных орехов.

Миндаль обдать кипятком, очистить от шелухи, обсушить и смолоть в мельнице. Белки отделить от желтков, белки с добавлением соли взбить в густую пену. Сверху просеять сахарную пудру и осторожно перемешать с белковой пеной. После этого вымесить тесто в электромешалке, постепенно добавляя миндаль и крахмал. Затем по капле добавить лимонный сок, ром и розовый цвет, вымесить до образования плот-

ного теста. Руки ополоснуть в холодной воде и слепить 45 шариков, шарики разложить на выложенный бумагой для запекания противень.

Желтки растереть со сметаной и 1–2 столовыми ложками воды. Массой смазать шарики и в каждый вдавить по 3 половинки миндаля. Шарики подсушить в предварительно нагретом до 120° С духовом шкафу на средней полке в течение примерно полутора часов.

**Указание:** "вифлеемские человечки" во Франкфурте стали традиционной новогодней выпечкой. О них ходят две истории: из одной следует, что печенье изображает сложен-

## СОВЕТ

Если вы хотите испечь "вифлеемских человечков", в точности следуя оригинальному рецепту, их поверхность нужно смазать раствором аравийской камеди, порошок которой иногда продается в аптеках, однако стоит очень дорого.

ные в молитве руки. По другой — что рецепт происходит из семьи знаменитого банкира Бетмана Хопфвега, сын которого стал последним канцле-

## Марципаны по-кёнигсбергски

Всего ок. 15 570 кДж (3720 ккал.)

500 г сырой марципановой массы;  
350 г сахарной пудры;  
немного вишневого ликера;  
сахарная пудра для раскатывания массы;  
1 яичный белок;  
1 яичный желток;  
засахаренные фрукты для украшения;  
смородиновое желе.

Марципаны раскрошить и просеять на них 250 г сахарной пудры. Добавить несколько капель вишневого ликера и вымесить однородное упругое тесто.

На рабочую поверхность просеять сахарную пудру и раскатать на ней марципановую массу в пласт толщиной ок. 3 мм. Очень маленькими формочками вырезать любые фигурки, на каждой второй по середине вырезать отверстие. Остатки марципановой массы снова раскатать в пласт и так же вырезать фигурки. Белки несильно взбить и смазать ими фигурное печенье

без отверстий. Сверху положить фигурное печенье с отверстиями и по краям вилкой выдавить узор. Края печенья смазать растертыми в пену желтками и выпекать в предварительно нагретом до 220° духовом шкафу на верхней полке до тех пор, пока края печенья не станут золотисто-желтыми. После этого для остывания переложить на кухонную решетку.

Желе вымесить в однородную массу, как только печенье немного остынет, уложить внутрь отверстий и дать застыть.

**Вариант:** оставшиеся белки можно посыпать небольшим количеством сахарной пудры, вымесить в глазурь и часть печенья наполнить этой массой. Как только глазурь начнет застывать, положить на нее мелко нарезанные цукаты. Остальное печенье начинить желе.

## Марципановые шортбриды

(Фото на стр. 6/7)

Всего ок. 14 025 кДж (3350 ккал.)

300 г муки;  
80 г сырой марципановой массы;  
50 г сахара;  
1 щепотка соли;  
200 г охлажденного сливочного масла;  
мука для раскатывания массы;  
сахар для посыпки;  
сливочное масло для смазывания формы.

(Фото на стр. 6/7)

## Миндальное печенье

Всего ок. 16 980 кДж (4055 ккал.)

60 г засахаренной вишни;  
60 г апельсиновых цукатов;  
160 г нарезанного лепестками миндаля;  
160 г сахара;  
1 щепотка соли;

120 г муки;  
30 г сливочного масла;  
1/4 л жирных сливок.

### Для украшения:

засахаренные вишни, при желании миндальные "лепестки", 1 упаковка кувертюра.

(Фото на стр. 6/7)

Вишни и апельсиновые цукаты мелко порубить, миндаль крупно разломать. Все перемешать с сахаром, солью и мукой. Довести до кипения сливочное масло и сливки. Добавить миндальную смесь и при постоянном помешивании варить в течение 5 минут. Кастрюлю поставить на горячую водяную баню. Столовой ложкой отделять маленькие кусочки теста и с большими интервалами укладывать на выложенный алюминиевой фольгой противень. Нож увлажнить и тесто размазать в круглое печенье диаметром 5 см. Печенье испечь в предварительно нагретом до 180° духовом шкафу примерно в течение 20 минут. Готовое печенье отделить от фольги, на

каждое печенье положить миндаль и глазированную вишню. Печенье остудить. На теплой водяной бане растопить кувертюр. Основания печенья смазать кувертюром и до того, как кувертюр затвердеет, вилкой процарапать на нем спиралеобразный узор.



ром немецкого рейхстага. У банкира было четыре сына, для каждого он прилеплял к шарик по одному миндальному лепестку. Когда один из сыновей погиб в войне 1871 — 1873 гг., на каждом шарике осталось только 3 миндальных лепестка.

Муку просеять. Сырую марципановую массу мелко раскрошить и сверху посыпать сахаром и солью. Сливочное масло нарезать хлопьями и уложить поверх массы. После этого все быстро вымесить в однородное тесто и на полчаса поставить в прохладное место.

На посыпанной небольшим количеством муки рабочей поверхности раскатать тесто в пласт толщиной ок. 1 см и вырезать печенье (диаметром 8–10 см). На печенье тупой стороной ножа по диагонали продавить бороздки, разделяя печенье на четыре части, но не прорезая его. По краям печенья вилкой, которую держать горизонтально, выдавить ровный узор. Печенье посыпать сахаром и поместить на смазанный жиром противень. Тесту дать постоять 20 минут, затем испечь в предварительно нагретом до 150°

духовом шкафу в течение 25 минут до светло-желтого цвета. Печенье сразу же папачкой снять с противня и охладить на кухонной решетке.

## Красно-белые сердечки

(Без фото)

Всего ок. 24 140 кДж (5720 ккал.)

350 г муки;  
200 г сливочного масла;  
165 г сахара;  
2 маленьких яйца;  
1 щепотка соли;  
мука для раскатывания массы;  
100 г мороженой малины;  
300 г сахарной пудры;

1 капсула  
сливочно-ванильного  
ароматизатора;  
2 столовые ложки горячей  
воды;  
немного красной пищевой  
краски;  
1 столовая ложка лимонного  
сока;  
100 г семян пинии.

Из муки, сливочного масла, сахара, яиц и соли вымесить песочное тесто и, скатав в шар, на час поместить в прохладное место. Затем на посыпанной мукой поверхности раскатать в пласт толщиной ок. 5 мм и вырезать сердечки. Печенье переложить на выложенный бумагой противень и испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 15 минут. После этого снять с противня и остудить на решетке.

Для глазури пюрировать размороженную малину, протереть через сито и сварить в густое пюре. Просеять сахарную пудру. Перемешать 150 г пудры со сливочно-ванильным ароматизатором и водой. Оставшуюся сахарную пудру перемешать с малиновым пюре, крахмалом и лимонным соком. Половину сердечек покрыть светлой, а вторую половину — красной глазурью. При желании печенье можно украсить семенами пинии или очищенным миндалем.

## Ореховые комочки

Всего ок. 31 670 кДж (7505 ккал.)

100 г миндаля;  
150 г лесных орехов;  
100 г грецких орехов;  
350 г сахарной пудры;  
5 яичных белков;  
1 капсула сливочно-  
ванильного ароматизатора;  
1 пакетик круглых облаток  
(тонкого пресного печенья  
или вафель) диаметром 4 см;  
сахарная пудра для посыпки.

(Без фото)

Миндаль обдать кипятком, снять шелуху и обсушить в кухонном полотенце. Затем вместе с лесными и грецкими орехами смолоть в мельнице и вместе с сахарной пудрой перемешать в кастрюле. Постепенно добавлять белки и сливочно-ванильный ароматизатор, лучше всего тесто вымешивать электромешалкой на самой низкой скорости. Облатки разложить на двух противнях. Ореховое тесто

поместить в кондитерский мешочек с круглым отверстием и отщипывать на облатки высокими комочками. На облатках оставить свободными края, так как тесто при выпекании немного расплывется.

Печенье запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 20 минут. Если у вас термодуховой шкаф, вы можете испечь печенье сразу на двух противнях, в этом случае будет достаточно температуры 180° С. Еще теплые ореховые комочки посыпать сахарной пудрой и остудить на кухонной решетке.

Печенье в хорошо закрывающейся жестяной коробке

можно хранить примерно в течение 4 недель.

**Указание:** миндальные, грецкие и лесные орехи удобнее покупать без скорлупы. Однако грецкие орехи, вследствие высокого содержания жира, не стоит хранить слишком долго, так как в результате они приобретают горьковатый, прогорклый вкус. Для хранения лучше купить грецкие орехи в скорлупе и колоть их самостоятельно. Для этого рецепта потребуются 250 г грецких орехов в скорлупе.

## Миндальные язычки

Всего ок. 13 300 кДж  
(3175 ккал.)

3 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
1 чайная ложка лимонного сока;  
200 г сахарной пудры;  
350 г молотого миндаля;  
1 щепотка молотой гвоздики;  
25 г мелко нарубленных засахаренных фруктов;  
мука для формования теста;  
маргарин для смазывания формы.

Белки с добавлением соли и лимонного сока взбить в очень густую пену, постепенно добавить сахарную пудру, миндаль, гвоздику и засахаренные фрукты. Из теста посыпанными мукой руками скатать ролики и положить на обильно смазанный жиром противень. При желании язычки украсить засахаренными фруктами и/или нарезанными лепестками миндаля. Язычки испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 30 минут.

## Шоколадные поцелуйки

Всего ок. 6425 кДж  
(1535 ккал.)

4 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
200 г сахара;  
2 столовые ложки какао;  
100 г тертого нежно-горького шоколада.

Белки с добавлением соли взбить в очень густую пену, затем постепенно добавить сахар. После сахара добавить какао и тертый шоколад. Противень выложить бумагой для выпекания и двумя чай-

ными ложками отсадить на нее комочки теста размером с орех. Печенье испечь в предварительно нагретом до 150° духовом шкафу на средней полке примерно в течение получаса.

Указание: вместо дорогостоящего тертого нежно-горького шоколада можно взять плитку более дешевого мягкого шоколада.

## Шоколадно-ореховое миндальное печенье

Всего ок. 13 935 кДж  
(3330 ккал.)

4 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
1 столовая ложка лимонного сока;  
250 г сахара;  
1/2 чайной ложки ванильного ароматизатора;  
250 г молотых лесных орехов;  
100 г шоколадной масляной глазури.

Белки с добавлением соли и лимонного сока взбить в очень густую пену. Постепенно добавить сахар и ванильный ароматизатор, продолжая взбивать массу, пока почти полностью не растворится сахар. После этого добавить орехи.

Противень выложить бумагой для выпекания и отсадить на него маленькие комочки теста. Печенье испечь в предварительно нагретом до 140° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 40 минут.

Растворить глазурь по указаниям на упаковке и украсить ею еще теплое печенье.

Варианты: таким же образом можно приготовить **шоколадные горки**, но для них лесные орехи нужно заменить 200 г кокосовой стружки, 75 г тертого горького шоколада и 1 столовой ложкой какао.

Из того же основного теста печется **миндальное печенье "мокка"**, при этом лесные орехи заменяют миндалем. Кроме того в тесто можно добавить 2–3 столовые ложки быстрорастворимого кофе и немного апельсинового или вишневого ликера.

## СОВЕТ

Если для выпечки требуется много яичных белков, сразу же встает вопрос: а что же делать с желтками? Если желтки остались целыми (не растеклись), их можно залить небольшим количеством холодной воды и на 1–2 дня поставить в холодильник в плотно закрытой посуде и затем приготовить из них голландский соус или соус "бварнэс". Если желтки растеклись, их нужно использовать самое позднее на следующий день, например, перемешав со сливками и тертым сыром, запечь с овощами или картофелем. Желтки можно перемешать с 2 целыми яйцами, небольшим количеством молока или минеральной воды и приготовить яичницу-болтунью.

Из желтков можно приготовить очень изысканный яичный ликер: 5 желтков перемешать вилкой, удалить волокна зародышей. Затем желтки миксером растереть в пену с добавлением 150 г сахарной пудры, после этого постепенно, тонкой струйкой, ввести 1/8 л сливок и 1/4 л коньяка. Вместо коньяка можно взять кальвадос или шотландское виски. Не берите слишком крепкие алкогольные напитки, иначе ликер получится неприятного острого вкуса.

## Марципановые звездочки

Всего ок. 9485 кДж  
(2265 ккал.)

2 яичных белка;  
150 г сахарной пудры;  
125 г молотого миндаля;  
3 столовые ложки вишневого ликера;  
200 г сырой марципановой массы;  
маргарин для смазывания формы;  
засахаренные вишни.

Белки взбить в очень густую пену, при этом постепенно тонкой струйкой ввести сахарную пудру и хорошо перемешать. Добавить миндаль, вишневый ликер и протертую через волосяное сито сырую марципановую массу. Тестом наполнить кондитерский мешочек с отверстием в форме звезды. Противень обильно смазать жиром и отшприцевать на него маленькие звездочки. Сверху украсить засахаренными вишнями и испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 20 минут.

Варианты: если 25 г миндаля заменить мелко нарубленными фисташками, марципановая масса будет очень красивого цвета.

Печенье будет более ярко выраженного вкуса, если для него взять половину миндаля и половину лесных орехов.

Если вы хотите быстро испечь печенье, приготовьте звездочки из готовой марципановой массы. Для этого марципановую массу на поверхности, густо посыпанной просеянной сахарной пудрой, раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать маленькие звездочки. Звездочки украсить засахаренными вишнями или кругляшами, вырезанными из апельсиновых цукатов. После этого печенье запекать в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу до тех пор, пока его края не станут коричневого цвета. Поверхность печенья вокруг вишен смазать сахарной глазурью, ароматизированной ромом.

Печенье  
и мелкая выпечка



Mokkamakronen

Schokoberge

Schoko-Nuß-Makronen

Schoko-büsserl

Mandelzungen

Marzipan-sternehen

## Марципаново-песочное печенье с ванильными краями

Всего ок. 14 210 кДж (3395 ккал.)

200 г размягченного сливочного масла или маргарина;  
80 г сырой марципановой массы;  
1 стручок ванили;

60 г сахарной пудры;  
тертая цедра от 1/2 натурального лимона;  
200 г муки;  
60 г крахмала;  
1 яичный желток;  
2-3 пакетика ванильного сахара;  
2-3 столовые ложки сахара для обваливания.

Размягченное сливочное масло или маргарин и марципаны нарезать маленькими хлопьями и в кастрюле хорошо вымешать. Стручок ванили надрезать вдоль, выскрести внутреннюю часть. Посыпать сахарной пудрой и тертой лимонной цедрой и постепенно примешать в сливочно-марципановую массу. При этом перемешивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится и масса не станет кремообразной. Перемешать муку и крахмал, затем частями перемешать с тестом. Тесто на алюминиевой фольге скатать в колбаску диаметром 5 см, запечатать фольгу и на ночь поместить в

### СОВЕТ

Для ароматизации в сахар для обваливания добавьте немного ванильного сахара или ванильного сахара и корицы.

холодильник. На следующий день тесто кругом смазать растертым в пену яичным желтком и обвалить в смеси из ванильного сахара и сахара. Колбаску ножом нарезать кружками толщиной ок. 0,5 см. Кружки уложить на не смазанный жиром противень и испечь в предварительно на-

## Черно-белое печенье

Всего ок. 12 660 кДж (3025 ккал.)

250 г муки;  
1 щепотка соли;  
100 г сахарной пудры;  
200 г охлажденного сливочного масла;  
2 столовые ложки какао;  
мука для раскатывания и формования теста;  
1-2 яичных белка.

Муку перемешать с солью и сахарной пудрой, горкой насыпать на поверхность и сверху разложить нарезанное хлопьями сливочное масло. Ножом от внешних краев к центру порубить, затем быстро охлажденными руками вымесить однородное тесто. Тесто разделить на две порции, одну порцию перемешать с какао. Обе порции скатать в шары и на полтора часа по-

местить в холодильник. Затем на посыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной ок. 1 см и вырезать различные формы. Для печенья "Арлекино" уложить друг на друга в шахматном порядке по 3 темные и светлые полоски шириной ок. 1 см, затем полоски обвить пластом светлого цвета и нарезать кружками толщиной 5 мм. Для круглого печенья вырезать из обоих видов теста кружки разного размера. Большие кружки смазать белками и сверху поместить маленькие кружки. Для "бантиков" смазать белками по 2 светлые и темные полоски теста, уложить друг

### СОВЕТ

Тесто всегда должно быть сильно охлажденным, иначе оно будет легко ломаться. Поэтому из холодильника всегда берите ровно столько теста, сколько потребуется для обработки в один прием. Остатки после вырезания сразу же скатайте в шар и положите обратно в холодильник.

рядом с другом в шахматном порядке, скатать в колбаску и обвить светлым пластом теста.

## Амаретти

Всего ок. 13 975 кДж (3340 ккал.)

300 г миндаля;  
250 г сахара;  
3 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
1 чайная ложка лимонного сока;

3 капли горького миндального масла;  
0,02 л миндального ликера;  
25 г тертого шоколада;  
1 столовая ложка муки;  
круглые облатки (тонкое пресное печенье или вафли) диаметром ок. 4 см;  
сахарная пудра для посыпки.

Миндаль обдать кипятком, в течение 1 минуты дать постоять, затем удалить шелуху. Миндаль положить на противень и подсушить в предварительно нагретом до 150° С духовом шкафу примерно в течение 10 минут. После полного охлаждения смолоть в мельнице и перемешать со 125 г сахара.

Белки с добавлением соли и лимонного сока взбить в очень густую пену, постепенно тонкой струйкой добавить оставшийся сахар и продолжать взбивать, пока сахар полностью не растворится. После этого добавить миндальное масло, ликер и по ложке миндально-сахарную массу.

Тесто разделить на две порции, одну порцию перемешать с шоколадом и просеянной мукой. Оба вида теста поочередно поместить в кондитерский мешочек с круглым отверстием и на облатки от-

### СОВЕТ

При желании это печенье перед выпеканием можно посыпать миндальной "соломкой" или рубленым миндалем. Будет очень красиво, если сначала отшприцевать один светлый круг, а внутрь него отсадить темный. Оба вида теста нужно немного сдавить, чтобы во время выпекания оно хорошо соединилось. Темное тесто дополнительно украсьте целым миндалем или половинкой ореха.

## Печенье и мелкая выпечка



гретом до 180–200° С духовым шкафу в течение 10–15 минут до светло-желтого цвета. После этого песочное печенье сразу же осторожно лопаточкой снять с противня и остудить на частой кухонной решетке.



Для двойного печенья, которое не показано на фото, раскатать по полоске диаметром 2 см из светлого и темного теста, смазать белком, уложить друг на друга, скатать в колбаску и завернуть в светлый, а затем в темный пласт теста. Все колбаски нарезать ломтиками и кружками толщиной 4 мм. Печенье поместить на не смазанный жиром противень и испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 10 минут.



шприцевать круглые комочки, при этом на облатках оставить свободными небольшие края. Амаретти посыпать тонким слоем сахарной пудры, положить на противень и испечь в предварительно нагретом до 150° С духовом шкафу на средней полке в течение получаса. После этого быстро снять с противня и еще раз посыпать сахарной пудрой. Печенье полностью остудить и осторожно отделить от облаток.

## Петифу

Всего ок. 20 775 кДж (4965 ккал.)

5 яичных желтков;  
5 столовых ложек холодной воды;  
50 г сырой марципановой массы;  
150 г сахара;  
5 яичных белков;  
1 щепотка соли;  
100 г муки;  
50 г крахмала;  
40 г молотого миндаля;  
сливочное масло для смазывания формы;  
сахар для посыпки.

### Для начинки:

150 г абрикосового конфитюра;  
200 г сырой марципановой массы;  
ок. 150 г сахарной пудры;  
сахарная пудра для посыпки и раскатывания теста.

### Для украшения:

1 яичный белок;  
1 щепотка соли;  
ок. 250 г сахарной пудры;  
1/2 — 1 чайная ложка лимонного сока;  
1 чайная ложка с верхом сливочного масла;  
пищевая краска.

засахаренные фрукты или цветки, рубленые фисташки, миндаль или орехи, серебряные жемчужинки и сахарные цветки для украшения.

Растереть в пену желтки с добавлением воды и мелко раскрошенной марципановой массы. При этом постепенно ввести тонкой струйкой примерно половину сахара. Массу взбивать до тех пор, пока она не будет пенной и густой. Белки с добавлением соли взбить в густую пену и постепенно добавить оставшийся сахар. Как только пена станет плотной, выложить ее на желтковый крем и просеять сверху перемешанную с крахмалом муку. Добавить миндаль и все осторожно перемешать.

Противень выложить пергаментной бумагой, на открытом крае бумагу отвернуть вверх. Бумагу смазать сливочным маслом и ровным слоем намазать тесто. Бисквит испечь в предварительно нагретом до 200–220° С духовом шкафу в течение 8–10 минут до светло-желтого цвета. Противень

достать из шкафа и бисквит, опрокинув противень, выложить на посыпанное сахаром кухонное полотенце. Пергаментную бумагу увлажнить и удалить. Бисквитный корж охладить и теплым разрезать на четыре части.

Абрикосовый конфитюр на очень слабом огне размешать в однородную массу. Остудить до температуры тела, затем три пласта смазать конфитюром. Смазанные конфитюром пласты точно уложить друг на друга, сверху положить последний пласт и смазать более тонким слоем конфитюра.

Сырую марципановую массу раскрошить и вместе с просеянной сахарной пудрой вымесить в однородную массу. На посыпанной сахарной пудрой поверхности раскатать в тонкий пласт на размер бисквитных пластов, края ровно обрезать и уложить на бисквитные пласты. Поверхность посыпать сахарной пудрой, положить пергаментную бумагу, на нее доску и небольшой груз. Таким образом пирожные оставить на сутки при комнатной температуре.

Затем снять доску и пергаментную бумагу и бисквит нарезать острым ножом на крохотные прямоугольники, квадраты или треугольники или вырезать формочками.

Белки с добавлением соли не сильно взбить, затем, про-

## СОВЕТ

Тот, кто имеет навык в украшении пирожных, может самостоятельно украсить петифу тонкими линиями расплавленного кувертюра, для чего нужно взять кондитерский мешочек из пергаментной бумаги с очень тонким отверстием. Кончик отверстия приставьте непосредственно к пирожным, с равномерным нажимом, приподняв мешочек чуть вверх, чертите любой узор, например бантики, завитушки, цветки или спиральки, не прерывая линии. В конце кончик мешочка опять приставьте непосредственно к пирожному и с легким нажимом поставьте "точку". При этом нужно проследить за тем, чтобы покрывающая пирожные глазурь была достаточно твердой и не впитывала в себя узор.

## Меранские пряники

70 штук, каждая ок. 125 кДж (30 ккал.)

40 г апельсиновых цукатов;  
40 г лимонных цукатов;  
200 г миндальных "лепестков";  
40 г крахмала;  
2 больших свежих белка;  
1 щепотка соли;  
100 г сахара;  
1 чайная ложка лимонного сока;  
70 круглых облаток (тонкого пресного печенья или вафель) диаметром 5 см.

Апельсиновые и лимонные цукаты нарезать крохотными кубиками. Миндальные лепестки мелко порубить и перемешать с цукатами. Все посыпать крахмалом и осторожно перемешать.

Белки с добавлением щепотки соли взбить в очень густую пену. Только после того, как от ножа на пене будет оставаться заметный след, постепенно, продолжая взбивать, тонкой струйкой ввести сахар.

Продолжать взбивать до тех пор, пока масса не станет плотной и блестящей. В конце добавить лимонный сок и миндальную массу и все венчиком осторожно, но тщательно перемешать.

На противень уложить облатки и тесто двумя чайными ложками маленькими комочками отсадить на облатки. Печенье испечь в предварительно нагретом до 100–120° С духовом шкафу на средней полке в течение полутора–двух часов до светлого цвета.

После этого пряники переложить с противня на кухонную решетку и остудить. Выступающие края облаток осторожно обломить. Пряники хранить в прохладном и сухом месте.

Указание: для этого теста белки обязательно должны быть самыми свежими, чтобы их можно было взбить в настоящую густую пену. Перед взбиванием поместите их

вместе с посудой на несколько минут в холодильник.

Варианты: если вы хотите испечь сразу много пряников, половину теста можно окрасить в темный цвет — какао или раскрошенным горьким шоколадом.

Детям очень нравятся разноцветные пряники. Для этого в массу для безе добавьте пищевую краску или комочки посыпьте перед выпеканием цветным сахаром. Если вы пользуетесь пищевой краской, безе лучше взбить не с сахарным песком, а с сахарной пудрой.

Кроме миндаля в тесто для пряников можно добавить молотые лесные орехи, кокосовую стружку или смесь из 150 г миндаля и 50 г рубленых фисташек.

Из этого теста можно приготовить нежные финиковые шарики, если половину миндаля заменить 100 г фиников (без косточек). Финики, как и

## Печенье и мелкая выпечка

долгая взбивать, постепенно добавив сахарную пудру. Как только масса начнет красиво блестеть и становится плотной, добавить процеженный лимонный сок.

Растопить сливочное масло и остудить, оставив жидким. В конце перемешать с белковой пеной.

Белковую глазурь разделить на маленькие порции и окрасить пищевыми красками в любой цвет, однако лучше выбрать нежные оттенки пастели.

Петифу покрыть ровным слоем глазури, по краям глазури тщательно разровнять. Глазурь немного подсушить, затем пирожные произвольно украсить крохотными детальками. Глазури дать полностью затвердеть и пирожные поместить в бумажные корзиночки.



цукаты, нужно нарезать крохотными кубиками.

Для вишневых шариков финики замените вишнями в ро-ме, которые также нарежьте крохотными кубиками.

## Миндальные дужки

Всего ок. 10 865 кДж (2595 ккал.)

200 г миндаля;  
2 столовые ложки муки;  
4 маленьких яичных белка;

1 щепотка соли;

1 чайная ложка лимонного  
сока;

175 г сахара;

1 большая щепотка корицы;

2 яичных желтка;

маргарин для смазывания

формы;

40 г нарезанного

"лепестками" миндаля.

Миндаль обдать кипятком, быстро очистить от шелухи, обтереть досуха в кухонном полотенце. В течение 10 минут обсушить, затем смолоть в мельнице и перемешать с мукой.

Белки с добавлением соли и лимонного сока не очень сильно взбить в пену. Постепенно добавить сахар, корицу и миндально-мучную массу. В конце перемешать с желтками и продолжать взбивать до образования мягкой полугустой массы. Массу поместить в кондитерский мешочек с круглым отверстием.

Противень смазать жиром и с большими интервалами отсадить на него комочки теста

размером с грецкий орех. Печенье испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке в течение 8–10 минут. Как только они растекутся, а поверхность останется еще мягкой, сверху уложить миндальные лепестки. Печенье запекать, пока края не станут светло-коричневыми. Противень достать из шкафа и печенье быстро по отдельности снять лопаточкой, уложить на скалку и остудить. Делать это нужно очень быстро, печенье, как только остынет, будет ломким.

Миндальные дужки являются нежной выпечкой, которую подают к таким десертам,

## Апельсиново-миндальное печенье

Всего ок. 13 335 кДж (3185 ккал.)

100 г апельсиновых цукатов;  
3 яйца;  
250 г сахара;

75 г молотого миндаля;

тертая цедра от

1 натурального апельсина;

250 г муки;

маргарин для смазывания  
формы;

мука для посыпки;

25 г лимонных цукатов;

25 миндальных орехов,

нарезанных соломкой.

65 г апельсиновых цукатов очень мелко порубить. Яйца с добавлением сахара взбивать в пену, пока сахар полностью не растворится. Постепенно добавить миндаль, апельсиновую цедру и в конце просеянную муку и апельсиновые цукаты.

Противень смазать маргарином и посыпать очень тонким слоем муки. Двумя чайными ложками отделять комочки теста и отсаживать на противень. Комочки немного придавить. Оставшиеся апельсиновые цукаты и лимонные цукаты нарезать маленькими кубиками. На печенье положить цукаты и миндаль.

Печенье испечь в предварительно нагретом до 200° С ду-

### СОВЕТ

Для этого печенья вместо апельсиновых цукатов можно купить готовую смесь засахаренных фруктов. Тогда печенье будет иметь более интенсивный фруктовый аромат, и будет чуть более мягким, чем с цукатами.

ховом шкафу на средней полке примерно в течение 20 минут. Затем печенье лопаточкой переложить на кухонную решетку и остудить.

**Варианты:** вместо миндаля это печенье можно приготовить с кокосовыми хлопьями.

## Песочные веночки

Всего ок. 24 155 кДж (5770 ккал.)

6 сваренных вкрутую  
желтков;  
60 г сахара;  
120 г сахарной пудры;  
250 г размягченного  
сливочного масла;  
2 чайные ложки ванильного  
ароматизатора;

1 щепотка молотого имбиря;

1 щепотка соли;

450 г муки;

мука для раскатывания теста;

1–2 яичных желтка;

125 г рубленого миндаля;

150 г смородинового желе.

Желтки протереть через сито и растереть в пену с добавлением сахара, 75 г сахарной пудры и сливочного масла. Постепенно добавить ванильный ароматизатор, имбирь, соль и просеянную муку. Тесто скатать в шар и на полчаса поместить в холодильник.

Тесто на посыпанной мукой поверхности раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать фигурные колечки. Печенье положить на противень, смазать взбитым желтком и посыпать миндалем. Печенье испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 10–15 минут. Затем осторожно снять с противня и остудить на кухонной решетке.

В это время смородиновое желе, постоянно помешивая, немного нагреть с добавлением оставшейся сахарной пудры. Желе намазать на основания печенья, не посыпанного миндалем, и сложить по два колечка сторонами, смазанными желе, внутрь.

**Варианты:** вместо смородинового желе вы можете взять малиновый мармелад. После нагревания его нужно процедить через волосяное сито, чтобы удалить зерныш-

### СОВЕТ

Сливочное печенье можно испечь из пшеничной муки грубого помола с отрубями, тогда печенье будет иметь более ярко выраженный вкус, который можно еще усилить, если 150 г муки перемешать с неочищенным от шелухи молотым миндалем. В этом случае печенье необязательно дополнительно посыпать миндалем.

ки. При желании мармелад или желе можно ароматизировать малиновым или вишневым ликером.

Попробуйте приготовить это печенье также с крупно рубленными орехами pekan или с нарубленными фис-

## Печенье и мелкая выпечка



как шербет, суфле или крем.  
**Указание:** теста будет достаточно для 3 противней. В термодуховом шкафу печенье можно испечь сразу на трех противнях при температуре ок. 160° С. В обычном духовом шкафу готовьте тесто для следующего противня, пока печется предыдущая порция.



Лучше всего для этого очистить свежий кокосовый орех и натереть на терке. У свежего ореха гораздо более сочная и ароматная мякоть, чем у развесной кокосовой стружки.

Чтобы усилить аромат печенья, кроме кокоса в тесто можно добавить 1–2 столовые ложки апельсинового ликера.

Печенье будет особенно деликатесным, если апельсиновые и лимонные цукаты для украшения заменить (готовыми) засахаренными кружками апельсинов или апельсиновой цедры. При желании в тесто можно добавить немного засахаренного имбирного корня.



ташками, так оба эти вида орехов имеют изысканный вкус. Для теста можно также взять примерно 400 г муки и добавить в него 2–3 столовые ложки какао. Эти темные веночки можно посыпать рублеными лесными или грецкими орехами, а вместо смородинового желе взять малиновый мармелад.

## Маленькое миндальное печенье

Всего ок. 18 935 кДж  
(4524 ккал.)

125 г миндаля; 125 г лесных орехов; 20 засахаренных вишен; 75 г апельсиновых цукатов; 25 г лимонных цукатов; 100 г сахара; 125 г сливочного масла или маргарина; 2 столовые ложки меда; растительное масло для смазывания и формования; мука для посыпки; 100 г кувертюра.

Миндаль и лесные орехи крупно порубить. Вишни нарезать кружочками. Апельсиновые и лимонные цукаты нарезать маленькими кубиками. Довести до кипения молоко, мед, сливочное масло или маргарин и сахар. Положить миндаль и лесные орехи и, постоянно помешивая, варить в теч. 2 минут. Добавить вишни и цукаты.

Противень смазать тонким слоем растительного масла, посыпать мукой. Чайной ложкой от теста отделить маленькие комочки и с большими интервалами (так как тесто при выпекании растечется) уложить на противень. Печенье испечь в нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в теч. 12–15 минут. Затем печенье быстро обрезать до диаметра 5 см, переложить на кухонную решетку и остудить.

Кувертюр растопить по указаниям на упаковке. Печенье перевернуть и только нижнюю сторону смазать кувертюром.

## Вишневые кубики

Всего ок. 19 765 кДж  
(4720 ккал.)

200 г муки; 100 г размягченного сливочного масла; 75 г сахара; 2 яичных желтка; 1 щепотка молотого имбиря; мука для раскатывания теста; маргарин для смазывания формы; 200 г сырой марципановой массы; 250 г сахарной пудры; сахарная пудра для раскатывания теста;

225 г вишневого конфитюра; 0,06 л вишневого ликера; 1 яичный белок; 1 ч. ложка воды; 1 ст. ложка вишневого сока; несколько вишен в роме.

В кастрюлю просеять муку, положить желтки, сливочное масло, насыпать сахар и имбирь и электромешалкой на самой низкой скорости вымесить в песочное тесто. Тесто скатать в шар, накрыть фольгой и на полчаса поставить в прохладное место. На посыпанной мукой поверхности тесто раскатать в пласт разм. 25 x 25 см. Пласт положить на смазанный жиром противень и испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в теч. 12 минут.

Сырую марципановую массу перемешать с 125 г сахарной пудры. На посыпанной сахарной пудрой поверхности массу раскатать в пласт разм. 25 x 25 см.

При постоянном помешивании немного нагреть конфитюр. Перемешать с 0,04 л вишневого ликера и намазать им корж. Сверху положить марципановый пласт. Белки и воду несильно взбить и смазать марципановый пласт. После этого корж запекать еще в теч. 15 минут. Теплый корж нарезать кубиками.

Оставшуюся сахарную пудру просеять, затем перемешать с ликером и вишневым соком в однородную массу. Кубики покрыть глазурью и при желании украсить мелко нарезанными вишнями в роме.

## Ореховые ромбики с виски

Всего ок. 18 350 кДж  
(4385 ккал.)

150 г горького кувертюра; 2 ст. ложки жирных сливок; 125 г сливочного масла или маргарина; 75 г сахара; 1 пакетик ванильного сахара; 1/2 ч. ложки корицы; 1 ст. ложка какао; 3 яйца; 150 г муки; 1 ч. ложка разрыхлителя для теста; 100 г молотых лесных орехов; 0,06 л виски; 125 г сахарной пудры.

Кувертюр разломать, в кастрюле перемешать со сливками и жиром и на слабом огне,

постоянно помешивая, растопить. Немного остудить и добавить сахар, ванильный сахар, корицу и какао. Постепенно добавить яйца. Сверху просеять муку и разрыхлитель и все перемешать вместе с лесными орехами.

Противень наполовину выложить бумагой для выпекания, края зафиксировать сложенной несколько раз полоской алюминиевой фольги. На бумагу намазать тесто и испечь в нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке примерно в теч. 25 минут. Корж остудить, сбрызнуть 0,04 л виски и нарезать ромбиками разм. 4 см.

Просеять сахарную пудру и вымесить в однородную массу с оставшимся виски. Глазурью намазать ромбики. Глазурь можно также отшприцевать разными узорами из кондитерского мешочка.

## Колечки с фруктовой серединкой

Всего ок. 17 035 кДж  
(4070 ккал.)

125 г размягченного сливочного масла; 175 г сахарной пудры; 2 яичных желтка; 250 г муки; мука для раскатывания теста; 200 г сырой марципановой массы; 2 яичных белка; 0,03 л малиновой настойки; 0,1 л красносмоудинового сиропа; 2 столовые ложки сахара.

Размягченный жир растереть в пену с 75 г сахарной пудры и желтками. Постепенно добавив просеянную муку и тесто вымесить электромешалкой на самой низкой скорости. Тесто скатать в шар и на полчаса поместить в прохладное место, затем на посыпанной мукой поверхности раскатать в пласт толщиной 5 мм, из которого вырезать кружки диаметром 5 см. Печенье положить на выложенный бумагой для выпекания противень.

Марципановую массу с оставшейся сахарной пудрой, белками и 0,02 л малиновой настойки перемешать в однородную массу, поместить в кондитерский мешочек с отверстием в форме звезды и на печенье отшприцевать ко-

лечки. Печенье испечь в нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 15 минут. Сироп уварить с сахаром в густую массу. Добавить малиновую настойку. Охлажденное печенье начинить сиропом.

## Елочки

Всего ок. 16 900 кДж  
(4220 ккал.)

125 г миндаля; 300 г пшеничной муки; 200 г размягченного сливочного масла; 150 г сахарной пудры; 2 маленьких яйца; мука для раскатывания теста; 1 яичный желток; 2 столовые ложки жирных сливок.

Миндаль обдать кипятком, оставить на несколько минут, затем снять шелуху. Орехи обтереть досуха кухонным полотенцем, затем смолоть в мельнице.

Муку просеять в кастрюлю, добавить миндаль, сливочное масло, нарезанное хлопьями, сахарную пудру и яйца. Все перемешать электромешалкой на самой низкой скорости в песочное тесто. Тесто скатать в шар, накрыть полиэтиленовой пленкой и на час поставить в холодильник.

Из холодильника тесто для дальнейшей обработки доставать порциями, остатки сразу же помещать обратно в холодильник. Тесто на посыпанной мукой поверхности раскатать в пласт и вырезать елочки формочками или просто острым ножом. Печенье уложить на покрытый бумагой для выпекания противень и ножом процарапать веточки. Из остатков теста вырезать маленькие звездочки, уложить на печенье и немного прижать.

Взбить желтки и сливки, смазать печенье. Печенье испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 12–15 минут. В то время как выпекается печенье, подготовить тесто для второго противня.

Печенье переложить на кухонную решетку и остудить. При желании горячее печенье можно посыпать зеленым крупным сахарным песком.

Указание: вместо теста можно взять готовые звездочки из зеленого сахара и вдавить их в свежиспеченное печенье.

Печенье  
и мелкая выпечка

Kirschwürfel



Kleine Florentiner



Nuß-Whisky-Bissen



Fruchtringe



Tannenbäumchen



## Миндальное печенье

Всего ок. 18 010 кДж (4300 ккал.)

150 г муки;  
150 г молотого миндаля;  
100 г сахара;  
1/2 стручка ванили;  
1 яичный желток;

200 г сильно охлажденного сливочного масла;  
мука для раскатывания теста;  
сахарная пудра для посыпки;  
250 г смородинового желе.

Просеянную муку перемешать с миндалем и горкой насыпать на рабочую поверхность. Посередине выдавить углубление. В углубление насыпать сахар, положить внутреннюю часть стручка ванили и желток. Сливочное масло нарезать хлопьями и разложить по краям. Все быстро от внешнего края к центру порубить ножом, затем охлажденными руками вымесить в однородное тесто. Тесто скатать в шар, завернуть в пленку и по меньшей мере на час поместить в холодильник.

Из холодильника тесто доставать только порциями, остатки теста сразу же снова помещать в холодильник. На

посыпанной мукой поверхности тесто раскатать в пласт толщиной ок. 5 мм и выемкой с зубчиками вырезать круги диаметром 4 см. Из половины этих кругов вырезать большие кольца или маленькие кружки внутренним диаметром 3 см. Остатки теста снова скатать в шар и поместить в холодильник. Оставшееся тесто обработать таким же образом.

Кружки и кольца поместить на не смазанный жиром противень и печенье запечь в предварительно нагретом до 180° духовом шкафу на средней полке в течение 12–15 минут. Печенье остудить на кухонной решетке.

## Марципановое печенье с нугой

Всего ок. 12 010 кДж (2870 ккал.)

40 г миндаля;  
50 г сливочного масла;  
150 г сырой марципановой массы;  
3 капли горького миндального масла;  
130 г сахара;

1 пакетик ванильного сахара;  
1 маленькая щепотка соли;  
3 столовые ложки жирных сливок;  
3 яичных белка;  
100 г муки;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
125 г сырой массы из нуги.

Миндаль обтереть в полотенце, затем на доске очень мелко порубить. На самом слабом огне растопить сливочное масло, не доводя до коричневого цвета. Снять с плиты и немного остудить, но не дать затвердеть.

Сырую марципановую массу мелко раскрошить, положить в кастрюлю, налить миндальное масло. Деревянной ложкой или электромешалкой вымесить в однородную массу, при этом постепенно поочередно добавить сахар, перемешанный с ванильным сахаром и солью, а также сливки и белки. Массу перемешивать до образования однородного теста. После этого в тесто добавить муку и жидкое сливоч-

ное масло. Противень смазать сливочным маслом и двумя чайными ложками отсадить на него комочки теста диаметром 3–4 см с большими интервалами, так как тесто при выпекании немного растекается. Половину печенья посыпать миндалем. Печенье запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 10–12 минут до золотисто-желтого цвета.

Это нежное печенье сразу же очень осторожно нужно снять с противня и остудить на кухонной решетке.

Массу из нуги мелко раскрошить и перемешать на теплой водяной бане до кремообразного состояния. Поверхность

## Печенье с лесными орехами, покрытое шоколадной глазурью

Всего ок. 25 390 кДж (6070 ккал.)

150 г лесных орехов;  
250 г сливочного масла;  
250 г сахара;  
1 щепотка соли;  
1/2 чайной ложки молотой корицы;  
1 яйцо;  
1 яичный желток;  
300 г муки;  
100 г крахмала;  
2–3 столовые ложки молока;  
сливочное масло для смазывания формы;  
мука для посыпки;  
100 г жирной шоколадной глазури.

Лесные орехи высыпать на сухой противень и обжарить на средней полке предварительно нагретого до 200° С духового шкафа примерно в течение 10 минут. После этого поместить в сухое полотенце и удалить шелуху. Орехи остудить и смолоть в мельнице. Сливочное масло растереть в пену, постепенно добавив сахар, соль, корицу, яйцо и желток, продолжая перемешивать до полного растворения сахара. После этого добавить орехи. Перемешать муку и крахмал, часть муки и крахмала перемешать с тес-

том, после чего осторожно добавить оставшуюся часть муки и крахмала. Постепенно влить молоко. В конце тесто завернуть в пленку и по меньшей мере на час поместить в холодильник.

Противень смазать сливочным маслом или маргарином, посыпать мукой. Тесто поместить в кондитерский мешочек с отверстием в форме звезды или в мясорубку и отщипывать в форме полосок, дужек, колечек или буквы S. Печенье запечь в предварительно нагретом до 180–200° духовом шкафу в течение 10 минут до светло-желтого цвета. Для остывания печенье переложить на кухонную решетку.

Шоколадную глазурь растопить по указаниям на упаковке и примерно на треть окунуть в нее печенье. Глазури до подачи к столу печенье дать высохнуть и затвердеть.

Варианты: для миндального

**СОВЕТ**  
Вместо жирной шоколадной глазури печенье можно покрыть лимонной или карамельной глазурью. Оба эти вида глазури можно купить готовыми в магазине. Очень вкусной будет и ромовая глазурь: 150 г сахарной пудры развести в 2 столовых ложках рома в однородную массу и быстро покрыть ею еще теплое печенье.

печенья лесные орехи замените миндалем. Миндаль перед размолотом нужно хорошо обтереть в кухонном полотенце.

Печенье будет очень вкусным, если в тесто добавить

## Печенье и мелкая выщечка



При желании печенье посыпать сахарной пудрой. Поповину смородинового желе разогреть на слабом огне в кастрюле, этим желе смазать большие кружки на диаметр соответствующих маленьких кружков или колечек. Маленькие кружки или колечки уложить на большие кружки, посередине начинить смородиновым желе.



печенья, не посыпанного миндалем, смазать этой массой и соединить с печеньем, посыпанным миндалем. Печенье до подачи к столу поместить в прохладное место, чтобы начинка затвердела.



две трети миндаля и треть фисташек. В этом случае миндаль следует очистить, как описано в начале рецепта, или купить уже очищенный миндаль.

## Пряники с лесными орехами

Всего ок. 21 145 кДж (5050 ккал.)

3 яйца;  
200 г сахара;  
300 г муки;  
1 чайная ложка разрыхлителя  
для теста;  
75 г лимонных цукатов;  
300 г тертых лесных орехов;  
1 чайная ложка молотой  
корицы;  
1 чайная ложка молотого  
кардамона;  
1 щепотка молотой гвоздики;  
мука для раскатывания теста;  
1 яичный желток;  
1 чайная ложка  
концентрированного молока;  
80 г половинок очищенного  
миндаля.

Яйца взбить в пену с добавлением сахара, затем сверху просеять муку и разрыхлитель.

Лимонные цукаты порубить и вместе с лесными орехами и пряностями высыпать на муку. Электромешалкой на самой низкой скорости вымесить в однородное тесто, завернуть в прозрачную пленку и на 2 часа поместить в холодильник.

Тесто на посыпанной мукой поверхности раскатать в пласт толщиной ок. 1 см и вырезать прямоугольники разм. 3 x 6 см. Прямоугольники поместить на выложенный бумагой для выпекания противень.

Желток перемешать с молоком и смазать поверхность пряников. На каждый уголок положить по половинке миндаля. Пряники запечь в предварительно нагретом до 180° духовом шкафу на средней полке примерно в течение 20 минут до светло-коричневого цвета. Затем остудить на кухонной решетке.

## Деликатесные шоколадные пряники

Всего ок. 34 100 кДж  
(8145 ккал.)

350 г ржаной муки;  
350 г пшеничной муки;  
150 г лимонных цукатов;  
150 г апельсиновых цукатов;  
100 г засахаренных вишен;  
200 г рубленого миндаля;  
20 г приправы для пряничного  
теста;  
20 г пищевой соды;  
1 столовая ложка воды;  
500 г натурального меда;  
0,1 л теплой воды;  
мука для раскатывания теста;  
200 г кувертюра;  
50 г половинок очищенного  
миндаля;  
25 г рубленых фисташек.

Оба сорта муки просеять в кастрюлю, посередине выдать углубление. Лимонные и апельсиновые цукаты, а также засахаренные вишни мелко порубить. В воде развести соду. В углубление насыпать цукаты, вишни, миндаль, приправу для пряничного теста и налить содовый раствор и мед. Электромешалкой на самой низкой скорости вымесить в тесто. При этом тонкой струйкой ввести теплую

воду. Тесто скатать в шар, накрыть полиэтиленовой пленкой и на ночь оставить в прохладном месте, но не в холодильнике.

Тесто на посыпанной мукой поверхности раскатать в пласт толщиной ок. 5 мм. Из пласта вырезать прямоугольники размером 4 x 8 см. Противень выложить бумагой для запекания, положить на нее полоски теста. Пряники запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу примерно в течение 25 минут до хрустящей коричневой корочки. Затем пряники переложить на кухонную решетку и быстро покрыть растопленным кувертюром. Украсить половинками миндаля и фисташками.

## Пряники "Элиза"

45 штук, каждая ок. 525 кДж  
(125 ккал.)

4 яйца;  
200 г сахара;  
по 1/4 чайной ложки молотой  
гвоздики и мускатного цвета;  
2 чайные ложки корицы;  
1 щепотка соли;  
третья цедра от  
1 натурального лимона;  
200 г молотого миндаля;  
200 г молотых лесных орехов;

## Нюрнбергские пряники

35 штук, каждая ок. 890 кДж (215 ккал.)

4 яйца;  
250 г сахара;  
50 г лимонных цукатов;  
50 г апельсиновых цукатов;  
2 г углекислого аммония;  
1 чайная ложка воды;  
75 г рубленого миндаля;  
75 г молотого миндаля;  
250 г муки;  
1 чайная ложка приправы  
для пряничного теста;  
35 круглых облаток (тонкого  
пресного печенья или  
вафель) диаметром 6 см;  
200 г сахарной пудры;  
2 столовые ложки горячей  
воды;  
2 столовые ложки лимонного  
сока;  
разноцветный крупный сахар.

Яйца с добавлением сахара взбить в пену. Лимонные и апельсиновые цукаты нарезать маленькими кубиками. Аммоний растворить в воде и все перемешать с яичным кремом. Сверху насыпать миндаль, затем просеять перемешанную с приправой для пряничного теста муку и все хорошо перемешать.

Тесто на 5 часов поставить на расстойку, затем намазать на облатки. Пряники разложить на противне и оставить на ночь подсыхать.

На следующий день пряники скорее подсушить, чем испечь: в предварительно нагретом до 160° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 20 минут, при этом для регулирования температуры приоткрыть дверцу и вставить черенок поваренной ложки между дверцей и шкафом, чтобы из шкафа мог выходить пар.

Просеянную сахарную пудру, воду и лимонный сок размешать в жидкую глазурь. Теплые пряники смазать глазурью и украсить цветным сахаром.

**Варианты:** пряники можно покрыть кувертюром и украсить половинками миндаля или крупно нарубленным миндалем.

Пряники будут более интересного вкуса, если рубленый миндаль заменить рублеными грецкими орехами. В этом случае наряду с приправой для пряничного теста нужно добавить в тесто большую щепотку молотого кориандра и немного кардамона. Если вы любите фруктовые пряники, добавьте в тесто немного тертой лимонной или апельсиновой цедры. Эти пряники можно вместо цветного сахара украсить очень мелко нарубленными апельсиновыми цукатами или мелко нарезанной курагой.

## Печенье и мелкая выпечка



100 г лимонных цукатов;  
150 г апельсиновых цукатов.

В кастрюле взбивать в пену яйца с сахаром, пока сахар полностью не растворится. Добавить пряности, лимонную цедру, миндаль и лесные орехи. Затем добавить мелко нарубленные лимонные и апельсиновые цукаты и все хорошо вымесить.

На противне разложить облатки и намазать на них тесто слоем высотой 1 см. Пряники запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в течение 25 минут. Затем остудить на решетке.

Для глазури половину просеянной сахарной пудры перемешать в однородную массу с какао, жидким кокосовым жиром и 2 столовыми ложками воды. Из оставшейся сахарной пудры с добавлением воды и лимонного сока вымесить светлую глазурь. Пряники покрыть светлой или темной глазурью.



Указание: вначале пряники будут очень жесткими. Чтобы они стали мягче, после остывания пряников и затвердевания глазури их нужно примерно на две недели положить в хорошо закрывающуюся жестяную коробку. В этой коробке их можно хранить в течение нескольких недель.

## Миндальное печенье

### Основное тесто:

3 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
1 столовая ложка лимонного сока;  
250 г сахарной пудры;  
1 чайная ложка приправы из апельсиновой цедры.

Белки с добавлением соли и лимонного сока взбить в очень густую пену. Посте-

пенно добавить сахарную пудру и апельсиновую цедру. Тесто с остальными компонентами перемешать и, вырезав определенные формы, отсадить на покрытый бумагой для выпекания противень. Печенье испечь в предварительно нагретом до 160° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение получаса.

## Ореховое миндальное печенье

Всего ок. 11 070 кДж (2645 ккал.)

В основное тесто добавить 250 г лесных орехов. Комочками отсадить на противень и каждое печенье украсить лесным орешком.

## Коричные рожки

Всего ок. 5315 кДж (1270 ккал.)

В основное тесто добавить 1 ст. ложку какао и 1 ч. ложку корицы, затем из кондитерского мешочка с круглым от-

верстием отшприцевать на противень рожки, которые украсить миндальными "лепестками" или засахаренными фруктами. После выпекания концы рожков обмокнуть в растопленный кувертур.

## Печенье с кокосами и сливами

Всего ок. 10 235 кДж (2445 ккал.)

Основное тесто перемешать с 250 г кокосовых хлопьев и 0,03 л сливового ликера. Отсадить на противень комочки и украсить вымоченными в ликере кусочками чернослива.

## Апельсиновое печенье

Всего ок. 18 945 кДж (4525 ккал.)

### Для теста:

200 г размягченного сливочного масла или маргарина;  
200 г сахара;  
1 щепотка соли;  
тертая цедра и сок от 1 натурального апельсина;  
1 яичный белок;  
300 г муки.

### Для начинки:

75 г сливочного масла;  
1 пакетик ванильного сахара;  
50 г сахарной пудры;  
1 яичный желток;  
3 столовые ложки апельсинового конфитюра (без цедры);  
несколько капель апельсинового ликера.

Сливочное масло или маргарин с добавлением сахара и соли растереть в пену. Пере-

мешать с апельсиновым соком и цедрой, затем осторожно перемешать с белками. Постепенно добавлять просеянную муку. Тесто поместить в кондитерский мешочек с большим отверстием и на выложенный бумагой для запекания противень отсадить комочки размером с грецкий орех. Печенье испечь в предварительно нагретом до 200° духовом шкафу на средней полке примерно в течение 10 минут. Печенье остудить. Сливочное масло, ванильный сахар, сахарную пудру и желтки растереть в пену, постепенно добавив конфитюр и ликер. Половину печенья намазать кремом, сверху положить печенье без крема.

## Рождественские баранки

Всего ок. 17 030 кДж (4070 ккал.)

3 сваренных вкрутую яичных желтка;  
150 г сахарной пудры;  
2 яичных желтка;  
200 г размягченного сливочного масла;  
1 флакон сливочно-ванильного ароматизатора;  
350 г муки;  
мука для формования выпечки;  
3 ст. ложки сахара;  
2 ст. ложки воды;  
2 ст. ложки рома;  
крупный цветной сахар.

Сваренные вкрутую желтки протереть через сито, доба-

## Печатные пряники

120 штук, каждая ок. 190 кДж (45 ккал.)

100 г миндаля;  
500 г муки;  
150 г сахарной муки;  
150 г сахара;  
2 яйца;

1 чайная ложка корицы;  
1 чайная ложка приправы для пряничного теста (готовой);  
1 щепотка соли;  
200 г сливочного масла;  
мука для формования теста;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы.

Миндаль тщательно обтереть в кухонном полотенце, затем смолоть в мельнице.

На рабочую поверхность просеять муку, посередине выдать углубление. В углубление насыпать сахарную муку, сахар, специи, разбить яйца. Сливочное масло нарезать маленькими кубиками и разложить по краям. Все порубить широким ножом от внешних краев к центру, затем охлажденными руками быстро вымесить в упругое тесто. Тесто разделить на шесть порций, каждую порцию завернуть в прозрачную пленку или алюминиевую фольгу и на 2–3 часа поместить в холодильник.

Печатные формочки посыпать очень тонким слоем муки. Тесто порциями укладывать в формочки и раскатывать скалкой. Затем тесто обрезать вдоль краев формочек и сразу же снова положить в холодильник.

**СОВЕТ**  
Настоящие резные деревянные доски для печатных пряников довольно дорогие. Пряники можно отпечатать и при помощи более дешевых формочек. В этом случае тесто нужно раскатать в очень тонкий пласт, для чего взять специальную бумагу для раскатывания теста. На доске, посыпанной мукой, не получатся такие нежные пряники, так как тесто вберет в себя слишком много муки.

Противень смазать жиром. Фигурки из теста отделить от формочек, для чего несильно постучать по поверхности формочек и опрокинуть их на



### Имбирное печенье

Всего ок. 8785 кДж  
(2100 ккал.)

В основное тесто добавить 200 г кокосовых хлопьев и 1/4 чайной ложки молотого имбиря. Комочки теста отсадить на противень и украсить засахаренным, мелко нарезанным имбирным корнем.



Довести до кипения воду с сахаром, добавить ром. Баранки намазать глазурью и посыпать разноцветным сахаром.

Довести до кипения воду с сахаром, добавить ром. Баранки намазать глазурью и посыпать разноцветным сахаром.



противень. Пряники испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 10 минут до светлорычяного цвета. В это время подготовить для выпекания пряники для второго противня. Готовые пряники остудить на кухонной решетке.

**Варианты:** для миндальных печатных пряников обильно смажьте противень жиром и посыпьте тонким слоем миндальных "лепестков", на них уложите сформованные пряники. Во время выпекания миндаль "прилипнет" к тесту. Вам потребуется меньше орехов, если миндальными "лепестками" посыпать тесто уже при печатании пряников и немного его прижать, однако это займет больше времени.

## Пфластерштайне

Всего ок. 18 890 кДж (4515 ккал.)

350 г светлого меда;  
100 г сахара;  
50 г сливочного масла;  
25 г апельсиновых цукатов;  
500 г муки; 75 г рубленого миндаля; тертая цедра от 1 натурального лимона;  
1 чайная ложка приправы для пряничного теста (готовой);  
10 г пищевой соды;  
3 столовые ложки розового цвета (из аптеки);

маргарин для смазывания формы;  
мука для формования выпечки;  
крупный сахар.

При постоянном помешивании на слабом огне растопить мед, сахар и сливочное масло. Остудить в той же кастрюле. Апельсиновые цукаты очень мелко порубить. Муку, мин-

даль, лимонную цедру, приправу для пряничного теста, разведенную в розовом цвете пищевую соду, апельсиновые цукаты добавить к медово-сливочной массе и перемешать электромешалкой. Кастрюлю с тестом накрыть крышкой и по меньшей мере на 2, а лучше на 3–4 дня оставить расстояться при комнатной температуре.

Противень смазать жиром. Посыпанными мукой руками из теста раскатать колбаски диаметром 2 см, нарезать крышками толщиной 2 см, скатать в шарики и несильно сдвинуть. Верхние стороны опустить, придавливая, в крупный сахар и печенье раз-

### СОВЕТ

Печенье можно положить на хранение вместе с апельсиновой или лимонной цедрой, в этом случае оно приобретает совершенно особенный аромат.

ложить на противень. Печенье испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке в течение 15 минут. Чтобы печенье стало мягким, его нужно в течение нескольких дней хранить на воздухе.

## Шпрингерле

Всего ок. 16 505 кДж (3945 ккал.)

500 г муки;  
1/2 чайной ложки углекислого аммония;  
1 столовая ложка рома;  
4 яйца;  
400 г сахара;  
мука для раскатывания теста;  
маргарин для смазывания формы;  
2 столовые ложки анисовых семян.

В кастрюлю просеять муку, в течение получаса разогреть в предварительно нагретом до 50° С духовом шкафу. Углекислый аммоний развести в роме. Яйца с добавлением сахара взбивать в пену до полного растворения сахара. Добавить аммоний, затем постепенно всыпать муку и все вымесить электромешалкой в плотное тесто. Тесто накрыть полотенцем и на 1 час при

комнатной температуре оставить на расстойку.

Затем на посыпанной мукой рабочей поверхности тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, поверхность пласта посыпать тонким слоем муки. В тесто вдавить печатные формочки, по краям формочек тесто обрезать. Печатное печенье отделить от формочек и уложить на смазанный жиром и посыпанный анисом противень. Излишки муки удалить кисточкой. Печенье на ночь оставить подсушиваться при комнатной температуре.

На следующий день печенье испечь в предварительно нагретом до 150° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение получаса.

### СОВЕТ

"Шпрингерле", разукрашенные пищевыми красками или темперой, по сути предназначены для украшения новогодней елки. Для этого не забудьте перед выпеканием вырезать в печенье отверстие для подвешивания.

При необходимости через 15 минут печенье накрыть пергаментной бумагой. Затем печенье достать из шкафа и остудить на кухонной решетке.

## Пряные орешки

Всего ок. 18 340 кДж (4380 ккал.)

4 яйца;  
300 г сахара;  
тертая цедра от 1 натурального лимона;  
1 щепотка белого перца;  
молотый гвоздичный перец на кончике ножа;  
молотый мускатный орех на кончике ножа;  
молотый имбирь на кончике ножа;  
молотый кардамон на кончике ножа;

углекислый аммоний на кончике ножа;  
1 столовая ложка рома;  
500 г муки;  
мука для формования выпечки;  
маргарин для смазывания формы.

### Для глазури:

250 г сахарной пудры;  
2 столовые ложки рома;  
2 столовые ложки лимонного сока.

Яйца с добавлением сахара растереть в пену, постепенно добавив лимонную цедру и специи. Углекислый аммоний растворить в роме и все хорошо перемешать. Муку просеять сверху и все электромешалкой вымесить в плотное тесто. Кастрюлю с тестом закрыть крышкой и оставить расстояться в течение ночи. На следующий день из теста посыпанными мукой руками вылепить маленькие шарики диаметром ок. 2 см. Шарики поместить на смазанный жиром противень и испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 20 минут. Затем шарики остудить на кухонной решетке.

Сахарную пудру просеять и разделить на 2 порции. Одну порцию перемешать с ромом, другую с лимонным соком и еще теплые шарики покрыть толстым слоем глазури.

### СОВЕТ

Пряные орешки будут еще пикантнее, если перед выпеканием их смазать тонким слоем рома, сливовой или вишневого ликера. Кроме того в тесто можно добавить крепкий алкогольный напиток с интенсивным ароматом.

Вариант: детям очень нравятся разноцветные шарики. Для этого сахарную глазурь можно окрасить при помощи пищевой краски в красный или желтый цвет. Глазурь самой вкусной будет с добавлением концентрированного фруктового сока (например, апельсинового или малинового).

Указание: буквально эта сладкая выпечка переводится с немецкого как орешки с

## Печенье и мелкая выпечка



Указание: "пфластерштайне" — в переводе с немецкого "булочки мостовой". В традиционном варианте перед выпеканием сжимались по четыре шарика и удерживались при помощи алюминиевой фольги. В таком виде они действительно напоминали булочки, которыми мостили улицы в средние века.



Шпрингерле нужно испечь примерно за три недели до подачи к столу и хранить в керамической посуде с крышкой, в этом случае печенье станет мягким.

Указание: формы для этого печенья очень дорогие. Печенье можно испечь в виде прямоугольников, а красиво раскрасить уже после выпекания.



острым перцем. Это название появилось еще в те времена, когда пряности, в том числе острый перец, были чрезвычайно дороги и ими обильно приправляли всё, невзирая на результат.

## Вафли из сметанного теста

(Без фото)

Всего ок. 15 970 кДж  
(3785 ккал.)

150 г сливочного масла;  
200 г сахара;  
4 яйца;  
1 щепотка соли;  
тертая цедра от  
1 натурального лимона;  
300 г муки;  
1 чайная ложка разрыхлителя  
для теста;  
100 г жирных сливок;  
растительное масло для  
смазывания формы;  
4 столовые ложки очищенных  
семян кунжута.

Сливочное масло с добавлением сахара растереть в пену. Постепенно добавить яйца и лимонную цедру. Муку перемешать с разрыхлителем, просеять и по столовой ложке добавлять в тесто. После этого по ложке добавлять сметану. Тесто накрыть полотенцем и на полчаса поставить на растопку.

Вафельницу смазать тонким слоем растительного масла. Нижнюю сторону вафельницы посыпать небольшим количеством кунжута. В вафельницу налить тесто и закрыть крышкой. Затем снова открыть и поверхность теста также посыпать небольшим количеством кунжута. Вафли испечь примерно в течение 4 минут. Таким же образом испечь вафли из оставшегося теста.

С этими вафлями предложите неподслащенные сливки и вишневый компот. Вафли прекрасно сочетаются также с творожно-ванильным кремом.

## Коричные вафли

(Без фото)

Всего ок. 14 120 кДж  
(3375 ккал.)

125 г размягченного масла  
или маргарина комнатной  
температуры;  
1 щепотка соли;  
125 г сахара;  
2 яйца;  
1–2 чайные ложки с верхом  
молотой корицы;  
50 г мелко размолотых  
миндальных или лесных  
орехов;  
250 г муки;  
растительное масло или сало  
для смазывания вафельницы;  
коричный сахар или сахарная  
пудра для посыпки.

В кастрюле растереть в пену сливочное масло с добавлением соли, при этом по очереди постепенно добавлять сахар и яйца. Как только сахар полностью растворится, добавить корицу. Молотый миндаль или лесные орехи перемешать с мукой, часть смеси перемешать с тестом. Оставшуюся муку высыпать на рабочую поверхность, посередине выдать углубление и в него вылить тесто. Все от внешних краев к центру быстро вымесить вручную, стараясь чтобы компоненты остались холодными и не стали клейкими.

Вафельницу разогреть по указаниям, при необходимости смазать жиром. Из теста слепить шарики размером с грецкий орех, поместить в горячую вафельницу, плоско придавить и испечь поджаристые золотисто-коричневые вафли.

Вафли остудить на кухонной решетке. Посыпать коричневым сахаром или сахарной пудрой.

## Песочные вафли

Всего ок. 21 310 кДж  
(5090 ккал.)

200 г размягченного  
сливочного масла;  
300 г сахарной пудры;  
6 яиц;  
1 щепотка соли;  
300 г муки;  
125 г крахмала;  
1 чайная ложка с верхом  
разрыхлителя для теста;  
растительное масло или сало  
для смазывания формы;  
сахарная пудра для посыпки.

Сливочное масло растереть в пену и после этого маленькими порциями, тонкой стружкой ввести сахарную пудру. Затем добавить яйца и щепотку соли. Перемешивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем, просеять на тесто и все тщательно перемешать.

Тесто по ложке наливать в горячую, смазанную жиром вафельницу и испечь золотисто-коричневые вафли. Рядом друг с другом (чтобы они не стали мягкими) уложить на кухонную решетку и остудить. Перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой.

## Апельсиновые вафли

(Без фото)

Всего ок. 16 940 кДж  
(4050 ккал.)

200 г размягченного  
сливочного масла или  
маргарина комнатной  
температуры;  
1 щепотка соли;  
150 г сахара;  
3 яйца;  
1 пакетик ванильного сахара;  
200 г муки;  
100 г крахмала;  
0,04 л апельсинового ликера  
(например, куантро или гран  
марни);  
1/4 л апельсинового сока;  
растительное масло или сало  
для смазывания формы;  
сахарная пудра для посыпки.

В кастрюле растереть в пену сливочное масло с добавлением щепотки соли. При этом постепенно по очереди добавлять тонкой стружкой сахар, яйца и ванильный сахар. Перемешивать до тех пор, пока полностью не растворится сахар. Муку перемешать с крахмалом, просеять на тесто и все вместе с апельсиновым ликером и соком хорошо перемешать.

Вафельницу — в зависимости от указаний — смазать жиром и тесто маленькими порциями намазать на основание вафельницы. Вафельницу закрыть и испечь золотисто-коричневые вафли с хрустящей корочкой. Вафли достать вилкой и друг рядом с другом уложить для остывания на большую кухонную решетку или на несколько кухонных решеток. Вафли посыпать сахарной пудрой и лучше сразу же подать к столу, так как уже через некоторое время они становятся слегка влажными, вязкими и не такими вкусными.

### СОВЕТ

Вафельницу можно смазывать как растительным маслом нейтрального вкуса, так и свиным салом, которое передаст свой пикантный вкус вафлям. Многие современные приборы для выпекания вафель вообще не требуются смазывать маслом. Покупая вафельницу, обратите внимание также на инструкции по ее очистке.

Печенье  
и мелкая выпечка



## Лигницкие бомбочки

12 штук, каждая ок. 2425 кДж (575 ккал.)

400 г меда; 250 г сахарной муки; 150 г сливочного масла; 4 яйца; 2 столовые ложки какао; 125 г рубленого миндаля; 1 чайная ложка приправы для пряничного теста; 0,04 л рома; 500 г муки; 1 пакетик разрыхлителя для теста; 125 г изюма без косточек; 50 г рубленых апельсиновых цукатов;

50 г рубленых лимонных цукатов; 200 г абрикосового кувертюра; маргарин для смазывания формы; панировочные сухари для посыпки формы.

**Для глазури:**  
200 г жирной шоколадной глазури.

При постоянном помешивании растопить мед, сахарную муку и сливочное масло, после этого охладить. Яйца перемешать с какао, миндалем, приправой для пряничного теста и ромом. Муку перемешать с разрыхлителем, положить на нее охлажденную медово-сливочную массу и перемешать. Изюм вымыть, обсушить и перемешать с мелко нарезанными марципанами, апельсиновыми и лимонными цукатами и конфитюром.

12 формочек смазать жиром и посыпать панировочными сухарями. Формочки примерно наполовину наполнить тестом, сверху намазать марципановую массу и затем до

### СОВЕТ

Если у вас нет формочек для этих крохотных кексов, вы можете изготовить их самостоятельно. Для них нужно вырезать 12 кругов диаметром 15 см из спожженной вдвое алюминиевой фольги или 1 слоя очень толстой алюминиевой фольги и уложить вверх края по форме при помощи круглого стаканчика, например, от йогурта.

краев наполнить тестом. Кексы испечь в предварительно нагретом до 180° С духо-

## Базельские нарезные пряники

Всего ок. 26 035 кДж (6170 ккал.)

450 г меда; 300 г сахара; 1 1/2 чайной ложки корицы; 1 щепотка молотой гвоздики; 1/4 чайной ложки тертого мускатного ореха; 125 г апельсиновых цукатов; 125 г лимонных цукатов; 200 г рубленого миндаля;

тертая цедра от 1 натурального лимона; 0,1 л вишневого ликера; 600 г муки; 1 1/2 чайной ложки разрыхлителя для теста; мука для раскатывания теста.

**Для глазури:**  
250 г сахарной пудры; 4 столовые ложки вишневого ликера.

При постоянном помешивании довести до кипения мед, сахар и специи, затем перелить в кастрюлю и охладить.

Апельсиновые и лимонные цукаты мелко порубить и вместе с миндалем, апельсиновой цедрой и вишневым ликером перемешать с медом. Муку перемешать с разрыхлителем и просеять сверху на тесто. Тесто вымесить электромешалкой, после чего накрыть полотенцем и на ночь оставить на расстойку.

На следующий день тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности в пласт толщиной 1 см и переложить на покрытый бумагой для выпекания противень. Тесто испечь в предвари-

тельно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 25 минут. После этого пряники немного остудить на противне. Для глазури просеянную сахарную пудру развести в вишневом ликере и покрыть ею корж. После этого корж быстро нарезать квадратами размером ок. 3 см, отделить от противня и переложить на кухонную решетку.

**Вариант:** оригинальная глазурь является еще более тонкой. Для нее в 3–4 столовых ложках воды при постоянном помешивании нужно варить 150 г сахара до тех пор, пока масса не начнет кипеть и пузыриться. После этого сироп больше не мешать, а варить до

## Инжирные булочки с начинкой

Всего ок. 15 320 кДж (3630 ккал.)

40 г дрожжей; 50 г сахара; 3 столовые ложки теплого молока; 300 г муки комнатной температуры; 250 г нежирного творога; 2 яйца; 80 г размягченного сливочного масла; 1 щепотка соли;

молотая корица на кончике ножа; тертая цедра от 1/2 натурального лимона; 225 г сушеного инжира; мука для посыпки и раскатывания теста; сливочное масло или маргарин для смазывания формы; молоко для смазывания; 1/8 л жирных сливок; 1 пакетик ванильного сахара; 150 г яблочного пюре; при желании сахарная пудра для посыпки.

Дрожжи с добавлением примерно 2 чайных ложек сахара и муки вымесить в закваску и дать подойти.

В муке выдать углубление и положить в него закваску. Добавить творог, яйца, нарубленное хлопьями сливочное масло и специи. Все вымесить в однородное тесто и вымешивать, отбивая его руками, до тех пор, пока оно не начнет пускать пузырьки и не будет отделяться от стенок кастрюли. Тесто накрыть полотенцем и в теплом месте дать увеличиться в объеме примерно вдвое.

В это время у инжира удалить косточки, мякоть нарезать очень маленькими кубиками и посыпать мукой. Дрожжевое тесто энергично вымесить и перемешать с инжиром. На посыпанной мукой поверхности тесто раскатать в пласт толщиной с палец и вырезать кружки диаметром около 8 см. Булочкам дать подойти на

### СОВЕТ

Сухой инжир предлагается разного качества: чем плоды "мясистее", тем они качественнее. Особенным деликатесом считаются фрукты, продаваемые россыпью, в незапрессованном виде. Конечно, при покупке обязательно следует проследить за тем, чтобы фрукты были натуральными, без искусственных добавок.

смазанном жиром противне, поверхность булочек должна выглядеть как непряная шерсть. После этого булочки сверху смазать молоком и испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 20–25 минут. Булоч-

## Печенье и мелкая выпечка



вом шкафу примерно в течение получаса. Затем остудить на кухонной решетке. Шоколадную глазурь растопить по указаниям на упаковке и покрыть ею лигнищие бомбочки.

**Вариант:** вместо абрикосового конфитюра для начинки можно взять 200 г мелко нарубленных засахаренных ананасов или ананасового конфитюра.



тех пор, пока он не начнет вытянутыми каплями отрываться от ложки. После этого в сироп добавить 1–2 столовые ложки лимонного сока. Сиропом быстро покрыть теплый корж. После остывания глазурь станет белой.



ки переложить на кухонную решетку и остудить. Непосредственно перед подачей к столу взбить в очень густую пену сливки с ванильным сахаром. Булочки разрезать по горизонтали, основание смазать яблочным пюре, сверху положить сливки, затем накрыть верхними половинками и при желании посыпать тонким слоем сахарной пудры.

## Пирожки с лесными орехами и нугой

Всего ок. 26 650 кДж (6365 ккал.)

300 г муки;  
1/2 чайной ложки  
разрыхлителя для теста;  
1 яичный желток;  
2 столовые ложки вишневого  
ликера;  
1 щепотка соли;  
250 г сливочного творога;  
230 г охлажденного  
сливочного масла  
или маргарина.

### Для начинки:

1 яичный белок;  
1 щепотка соли;  
30 г сахара;  
1 пакетик ванильного сахара;  
300 г сырой массы из нуги;  
100 г молотых лесных орехов;  
1 столовая ложка вишневого  
ликера.

### Кроме того:

мука для посыпки;  
1 яичный желток;  
2 столовые ложки жирных  
сливок или вишневого ликера;  
сливочное масло или  
маргарин для смазывания  
формы;  
20 г сливочного масла  
для смазывания;  
1/4 банки кувертюра.

Муку перемешать с разрыхлителем, просеять на рабочую поверхность, посередине выдать углубление. В углубление положить желтки и творог. Охлажденное сливочное масло или маргарин, нарезанные хлопьями, уложить по краям.

Все компоненты ножом порубить в крошку, при этом края теста постоянно сдвигать к центру. При наличии определенного навыка тесто можно порубить двумя ножами. В конце тесто охлажденными руками (для этого подержите их как можно дольше под струей холодной воды) очень быстро вымесить в однород-

ное тесто. Это нужно сделать действительно очень быстро, иначе тесто нагреется и станет клейким. Тесто скатать в шар, завернуть в полиэтиленовую пленку и по меньшей мере на 1 час поместить в холодильник.

Для начинки взбить в густую пену белки с добавлением соли, при этом постепенно, тонкой струйкой, добавить сахар и ванильный сахар. Продолжать взбивать до тех пор, пока масса не станет кремообразной. После этого добавить мелко раскрошенную нугу и грецкие орехи. Постепенно, по капле добавив вишневый ликер.

Рабочую поверхность посыпать тонким слоем муки и тесто раскатать в пласт толщиной ок. 0,5 см. Вырезать кружки диаметром ок. 10 см, сверху положить немного начинки. Перемешать желток со сливками или вишневым ликером. Края теста смазать ровным слоем этой массы и пирожки сложить пополам. Края (можно вилкой) сильно сдавить и пирожки со средними интервалами уложить на смазанный небольшим количеством жира противень. Пирожки сразу же испечь в предварительно нагретом до 200–220° С духовом шкафу в течение 20–25 минут до золотисто-коричневого цвета.

Готовые пирожки сразу же переложить на кухонную решетку, горячими смазать рас-

## СОВЕТ

Если вы хотите приготовить пирожки с большим количеством шоколада, растворите больше кувертюра и после его охлаждения наполовину окуните в него пирожки или обваляйте в нем пирожки полностью.

топленным сливочным маслом и полностью остудить. Кувертюр растворить на горячей, но не кипящей водяной бане. Постоянно помешивая, немного остудить и, как только он начнет застывать, с помощью вилки или острого конца ложки для грейпфрутов, или кончика ножа быстрыми зигзагообразными движениями украсить поверхность пирожков. Кувертюру дать застыть.

Указание: кувертюр продается трех видов: соответственно вкусу молочного, полугорького и горького шоколада. Кувертюр используется как глазурь, кроме того его можно добавить в тесто или крем. Кувертюр обрабатывают следующим образом.

Раскрошить острым ножом. Половину в кастрюле на водяной бане при постоянном помешивании растопить, пропустить за тем, чтобы в кувертюр не попала вода, она мо-

## Имбирные миндальные палочки по-английски

Всего ок. 16 675 кДж (3985 ккал.)

250 г муки;  
80 г молотого миндаля;  
1 чайная ложка молотого  
имбиря;  
1 пакетик ванильного сахара;

тертая цедра от  
2 натуральных апельсинов;  
1 щепотка соли;  
2 плода имбиря в сахарном  
сиропе;  
125 г сахара;  
175 г сливочного масла  
или маргарина;  
сливочное масло или  
маргарин для смазывания  
формы;  
1 банка полугорького  
кувертюра.

Муку просеять и перемешать с миндалем, молотым имбирем, ванильным сахаром, тертой апельсиновой цедрой и солью.

Плоды имбиря обсушить и нарезать крохотными кубиками. Вместе с сахаром перемешать с мукой. Сливочное масло или маргарин нарезать маленькими кубиками и посыпать сверху. Все охлажденными руками (предварительно подержать их под струей холодной воды так долго, сколько можно вытерпеть) вымесить в крошку.

Противень смазать жиром и раскатать на нем чуть больше половины теста в пласт. Оставшуюся часть теста раскрошить и посыпать поверхность крошками. Тесто испечь в предварительно нагретом до 220° С духовом шкафу на средней полке в течение 20–25 минут до золотисто-желтого цвета, выпустить пар и корж еще теплым очень

острым ножом нарезать палочками размером 2 x 6 см. Палочки остудить на решетке. Кувертюр раскрошить и на горячей, но не кипящей водяной бане растопить. Остудить до температуры тела, затем кончики палочек окунуть в кувертюр и дать глазури застыть. Кувертюр должен стоять на водяной бане, пока не будут покрыты глазурью все палочки. Время от времени кувертюр перемешивать.

Варианты: имбирные палочки будут еще более деликатесного вкуса, если вместо имбирного порошка нарезать очень маленькими кубиками 50 г засахаренного имбиря и перемешать с тестом. Если вы любите острый имбирный

## Печенье и мелкая выпечка



жет испортить глазурь. Кроме того расплавленный шоколад не должен нагреваться более чем до 32° С. В конце добавить оставшийся кувертюр, растопить и дать застыть в холодильнике. После этого снова растопить на водяной бане, пока он не станет жидким и затем покрыть им изделие, как описано выше. Во время обработки кувертюр должен стоять на водяной бане, чтобы он снова не затвердел. Причем время от времени его нужно перемешивать.



привкус, очистите кусок свежего имбирного корня длиной ок. 4 см, натрите на очень мелкой терке и добавьте в тесто.

Тесто можно ароматизировать, взяв 180 г муки и вместо 80 г — 150 г миндаля.

## Рожки с кремом

10 штук, каждая ок. 955 кДж (230 ккал.)

1 упаковка мороженого слоеного теста (300 г);  
мука для раскатывания теста;  
1 яичный желток;  
2 столовые ложки сметаны;  
крупный сахар для посыпки;  
1/4 л жирных сливок;  
1 пакетик ванильного сахара.

Пласты слоеного теста разморозить. Поверхность увлажнить, уложить друг на друга на посыпанной мукой рабочей поверхности и раскатать в квадрат со стороной в 30 см. Квадрат нарезать на 10 одинаковых полосок. Формочки для трубочек и длинные края полосок теста увлажнить. Начиная с кончика формочки, полоску теста так обернуть

вокруг ее стенок, чтобы увлажненные стороны полоски немного заходили друг на друга. Пирожные уложить с интервалами на ополоснутый холодной водой противень и смазать желтково-сливочной массой. Посыпать крупным сахаром и охладить в течение 15 минут. Пирожные испечь в предварительно нагретом до 200–220° С духовом шкафу в течение 10–15 минут. Пирожные перепожить с противня, отделить формочки и рожки остудить. Сливки взбить в густую пену, подсластить ванильным сахаром и наполнить ими рожки.

## Свинные ушки

20 штук, каждая ок. 345 кДж (83 ккал.)

1 упаковка мороженого слоеного теста (300 г);  
30 г сливочного масла;  
немного муки;  
сахар для посыпки.

Тесто разморозить. Растопить сливочное масло и остудить. Пласты теста увлажнить, уложить друг на друга и на посыпанной мукой поверхности раскатать в прямоугольник разм. 20 x 30 см. Поверхность смазать маслом и посыпать сахаром. Узкие стороны теста

## Язычки с начинкой

8 штук, каждая ок. 1370 кДж (325 ккал.)

1 пакет мороженого слоеного теста (300 г);  
сахар для раскатывания теста;  
молоко для смазывания;  
крупный сахар для посыпки;  
3/8 л жирных сливок;  
2 пакетика ванильного сахара.

Слоеное тесто разморозить по указаниям на упаковке, затем — как в рецепте для "свинных ушек" и рожков с кремом — раскатать в пласт, при этом рабочую поверхность посыпать не мукой, а сахаром.

Из теста вырезать кружки диаметром 6 см и посыпать их сахаром. На рабочей поверхности раскатать их в овалы длиной ок. 11 см. Овалы пе-

ревернуть, они должны быть посыпаны сахаром с обеих сторон. Поверхность язычков смазать молоком и посыпать крупным сахаром. Язычки положить на ополоснутый холодной водой противень и примерно на 15 минут поместить в прохладное место на расстойку.

В это время духовой шкаф нагреть до температуры 200–220° С. Противень с язычками поставить на среднюю полку и выпекать пирожные в течение 10–12 минут до золотисто-коричневого цвета. Язычки снять с противня и полностью остудить на кухонной решетке.

Перед подачей к столу взбить в густую пену сливки с добав-

### СОВЕТ

Этот рецепт можно варьировать, осторожно добавляя в сливки немного подслащенных ягод, например вишню, малину, ежевику или клубнику.

лением ванильного сахара. Половину язычков покрыть толстым слоем взбитых сливок, затем сверху положить, слегка придавив, вторую половинку язычков.

Язычки лучше всего подать к столу сразу же, так как коржи

## Двойные крендели

Всего ок. 14 695 кДж (3510 ккал.)

150 г муки;  
50 г очень мелко смолотого миндаля;  
1 яйцо;  
1 щепотка соли;  
75 г сильно охлажденного сливочного масла;  
70 г сахара;  
1 пакетик ванильного сахара;  
1 пакет мороженого слоеного теста (300 г);  
мука для раскатывания и формования теста;  
150 г абрикосового конфитюра;  
1–2 столовые ложки рома или лимонного сока.

Муку просеять, перемешать с миндалем и высыпать на рабочую поверхность. Посередине выдать углубление, разбить в него яйцо и насыпать соль. По краям разложить сливочное масло, нарубленное хлопьями, и посыпать сахаром и ванильным сахаром. Все компоненты быстро вымесить в однородное песочное тесто. Тесто завернуть в фольгу и самое меньшее на полчаса поместить в прохладное место.

В это время пласты слоеного теста разложить друг рядом с другом и разморозить при комнатной температуре. Размороженные пласты теста

смочить холодной водой и уложить друг на друга.

На посыпанной тонким слоем муки рабочей поверхности с легким нажимом во всех направлениях раскатать тесто в прямоугольный пласт шириной ок. 20 см и длиной 40 см. После этого тесто разрезать колесиком на полоски шириной ок. 2 см. Охлажденное песочное тесто на посыпанной мукой поверхности раскатать в такой же прямоугольный пласт и так же нарезать полосками шириной 2 см. Эти полоски скрутить в жгуты

толщиной с карандаш. Жгуты скрутить с полосками слоеного теста и уложить по форме больших кренделей. Концы теста хорошо сжать. Крендели положить на ополоснутый холодной водой противень и испечь в предварительно нагретом до 200–220° С духовом шкафу на средней полке в течение 20–30 минут до золотисто-желтого цвета. Крендели сразу же отделить от противня и остудить на кухонной решетке.

Абрикосовый конфитюр на слабом огне перемешать с ромом или лимонным соком. Затем глазурью покрыть поверхность кренделей и дать ей высохнуть.

Крендели лучше всего подать к столу сразу же после остывания.

Варианты: в песочное тесто вместо миндаля можно добавить лесные орехи. В этом случае нужно взять 75 г

## Печенье и мелкая выпечка



Рожи с кремом

Свинные ушки

сложить так, чтобы посередине осталась свободной полоска шир. 2 см. Половинки теста сложить и на 20 мин. поместить в холодильник. Тесто нарезать ломтиками толщиной 1 см, положить на ополоснутый холодной водой противень, посыпать сахаром и остудить в теч. 15 мин. Испечь в нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 8–10 мин.



из слоеного теста через некоторое время будут не такими хрустящими.



орехов и 125 г муки. Абрикосовый конфитюр можно заменить смородиновым желе или малиновым конфитюром. Малиновый конфитюр перед разогреванием нужно протереть через сито и ароматизировать не ромом, а малиновой настойкой.

## Померанские крендельки

Всего ок. 20 665 кДж (4935 ккал.)

400 г муки;  
300 г размягченного  
сливочного масла;  
200 г густой сметаны;  
75 г сахара;

2 пакетика ванильного сахара;  
1 чайная ложка корицы;  
мука для формования теста;  
маргарин для смазывания  
формы;  
1–2 яичных желтка  
для смазывания;  
крупный сахар для посыпки.

Муку просеять на рабочую поверхность, посередине выдать углубление. Размягченное сливочное масло порубить хлопьями и разложить по краям. В углубление поместить сметану, сахар, ванильный сахар и корицу. Все двумя ножами от внешних краев к центру порубить, затем охлажденными руками быстро вымесить в однородное тесто. Тесто скатать в шар и на полчаса поместить в холодильник.

Затем из теста порциями посыпанными мукой руками слепить колбаски толщиной с палец и длиной ок. 12 см, концы уложить друг на друга и сжать.

Противень обильно смазать жиром, положить на него крендельки. Сначала смазать взбитым желтком, затем посыпать оставшимся крупным сахаром. Крендельки испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в течение 20–25 минут. После этого поместить на кухонную решетку и остудить.

**Указание:** померанские крендельки как в Померании, так и в Мекленбурге, вешают на рождественскую елку. Они являются также традиционной выпечкой к новому году, а иногда подаются в канун великого поста. В некоторых областях Германии во время поста из этого теста пекут не

## Цейлонское печенье с изюмом

Всего ок. 27 820 кДж (6645 ккал.)

6 яиц; 200 г сахара;  
200 г сахарной пудры;  
375 г очищенного молотого  
миндаля; 1 столовая ложка  
приправы с апельсиновой  
цедрой; 3 столовые ложки  
лимонного сока; 3 столовые  
ложки апельсинового сока;  
1 чайная ложка  
апельсинового ликера;  
1/2 чайной ложки молотого  
кориандра;

1 щепотка молотой гвоздики;  
1 щепотка соли;  
250 г манной крупы;  
125 г темного изюма;  
2 чайные ложки разрыхлителя  
для теста.

**Для глазури:**  
1 натуральный апельсин;  
250 г сахарной пудры;  
несколько капель ромового  
ароматизатора.

Белки отделить от желтков. Желтки растереть в пену с добавлением сахара и сахарной пудры. Добавить миндаль, апельсиновую цедру, лимонный и апельсиновый сок, ликер и специи. Белки с добавлением соли взбить в густую пену и попеременно с манкой осторожно, но тщательно перемешать с желтковой массой. В конце добавить вымытый и хорошо обсушенный изюм и разрыхлитель.

Противень выложить бумагой для выпекания, открытую сторону зафиксировать сложенной несколько раз полоской алюминиевой фольги. Тесто намазать на бумагу и испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом

шкафу на средней полке примерно в течение 40 минут. Корж немного остудить на противне.

Для глазури под струей горячей воды вымыть апельсин, хорошо обсушить и тонким слоем счистить цедру. Цедру нарезать маленькими узкими полосками, из апельсина отжать сок.

Сахарную пудру развести в апельсиновом соке и ромовом ароматизаторе и глазурию покрыть корж. Корж сразу же нарезать ромбиками и пирожные украсить апельсиновой цедрой.

**Вариант:** вместо миндаля для теста можно взять половину миндальных и половину молотых грецких орехов. Очень

## Лотарингское печенье "Мэделайн"

Всего ок. 14 800 кДж (3535 ккал.)

200 г сливочного масла;  
5 яиц;  
200 г сахара;  
1 щепотка соли;  
тертая цедра от  
1/2 натурального лимона;  
несколько капель  
сливочно-ванильного  
ароматизатора;  
200 г муки;  
1 чайная ложка разрыхлителя  
для теста;  
сливочное масло или  
маргарин для смазывания  
формы.

В кастрюле растопить сливочное масло, снять всю пену и остудить до температуры тела.

Яйца с добавлением сахара растереть в густую пену, постепенно добавив соль, лимонную цедру, сливочно-ванильный ароматизатор. Муку перемешать с разрыхлителем и посыпать ею яичную пену. Все осторожно перемешать. В конце тонкой струйкой ввести растопленное сливочное масло и очень осторожно перемешать.

Формочки для печенья смазать тонким слоем сливочного масла или маргарина и наполнить тестом. Печенье испечь

в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 15 минут до золотисто-желтого цвета. Готовое печенье, опрокинув формочки, выложить на кухонную решетку и остудить.

Печенье можно покрыть купленным в магазине готовым кувертюром или после полного остывания посыпать толстым слоем сахарной пудры.

**Варианты:** очень изысканно будет смотреться **мраморное лотарингское печенье**. Для этого более трети теста нужно перемешать с какао или натертым на мелкой терке шоколадом. В смазанные жиром формочки поместить половину светлого теста, затем сверху — темное тесто и вилкой несильно провести под светлым тестом, как это делается при выпекании мраморного кекса.

Для **шоколадного лота-**

**рингского печенья** формочки наполовину заполнить тестом, затем посередине положить 1/2 чайной ложки мелкого нарубленного нежирного горького шоколада и покрыть тестом. Во время выпекания шоколад расплавится и соединится с тестом.

Для **марципанового лотарингского печенья** формочки также наполовину наполнить тестом. Посередине положить чуть сплюснутый шарик, слепленный из марципановой массы, и заполнить формочки тестом.

**Указание:** говорят, этот рецепт "изобрела" повариха Мэделайн Паульмир из лотарингского городка Коммерси. По другим источникам рецепт печенья происходит из кухни польского короля Станислава: тест французского короля Людовика XV, свергнутый королем Августом и вынужденный "довольствоваться" лотарингским герцог-

## Печенье и мелкая выпечка



крендельки, а крестики, хотя во время поста запрещено принимать пищу, обильно приправленную сливочным маслом. Однако церковь, как и для знаменитой дрезденской коврижки, для померанских крестиков сделала исключение.



вкусными пирожные будут также с молотыми орехами кашью, которые предварительно при постоянном помешивании нужно несильно обжарить на сковороде без добавления жира. Орехи должны со всех сторон немного изменить цвет.



твом, проводил лето в местечке Коммерси, где его баловала этой нежной выпечкой одна старая повариха.





Конфеты и сласти —  
совершенно особенные творения  
из тех, которые можно  
приготовить дома. Для такого  
прекрасного результата  
не жаль потратить ни терпения,  
ни труда.

Рецепты на след. стр.

# Конфеты и сласти, приготовленные с большой любовью

## Трюфели на сливочном масле

40 штук, каждая ок. 275 кДж (65 ккал.)

150 г размягченного сливочного масла;  
200 г быстрорастворимого шоколадного напитка;  
60 г какао;  
1 чайная ложка быстрорастворимого какао "эспрессо";  
ок. 75 г сахарной пудры.

Сливочное масло растереть в пену, постепенно добавить шоколадный порошок, 20 г какао и быстрорастворимый какао. Массу накрыть пленкой и примерно на полчаса поместить в холодильник.

Сахарную пудру просеять в невысокую кастрюлю.

Руки держать под струей холодной воды до тех пор, пока это можно вытерпеть, затем

хорошо обсушить и ладони опустить в сахарную пудру. Массу для трюфелей между ладонями раскатать в шарики размером с грецкий орех или батончиками длиной 2 см.

Готовые конфеты при желании можно обвалить в оставшейся сахарной пудре или какао.

**Указание:** сливочные трюфели хранят только в холодильнике, чтобы масло не прогоркло. Лучше всего эти конфеты съесть в течение двух недель. Если вы хотите их принести как сувенир хозяевам дома, положите их в бумажные корзиночки.

**Варианты:** сливочные трюфели можно ароматизиро-

### СОВЕТ

Чем лучше будет качество сливочного масла, тем нежнее будут трюфели. Поэтому покупайте для этих конфет сливочное масло только самого высшего сорта.

вать, добавив в основную массу миндальный или ореховый ликер. Кроме этого можно добавить тертую апельсиновую цедру или

## Хрустящие конфеты ①

35 штук, каждая ок. 400 кДж (95 ккал.)

По 100 г нежно-горького и деликатесного горького шоколада;  
150 г размягченного сливочного масла;  
200 г миндальной соломки.

Шоколад разломать на кусочки и на слабом огне или на горячей (но не кипящей) водяной бане растопить. Сливоч-

ное масло нарубить маленькими хлопьями и постепенно перемешать с шоколадом. После этого добавить миндальную соломку. Противень выложить бумагой для выпекания или пергаментной бумагой.

Из шоколадной массы двумя чайными ложками отделить овальные комочки и отсадить на противень. Конфеты охладить в очень прохладном, но сухом месте и дать им полностью затвердеть.

Конфеты хранят в прохладном и сухом месте. Для сувенира положите их в бумажные корзиночки.

(Фото на стр. 38/39)

## Треугольные конфеты с семенами пинии ②

50 штук, каждая ок. 315 кДж (75 ккал.)

200 г молочного шоколада;  
150 г семян пинии;  
2 столовые ложки густой сметаны;  
2 столовые ложки ликера "мокка";  
1 большая щепотка корицы;  
150 г молочного кувертюра;  
40 сахарных драже в серебряной глазури (или другого украшения).

Молочный шоколад разломать кусочками, положить в ковш и на умеренно горячей водяной бане растопить. Затем остудить до комнатной температуры.

Семена пинии мелко порубить или смолоть в мельнице. С шоколадом перемешать семена, сметану, ликер и корицу.

Массу переложить в формочки для шариков мороженого и поместить для застывания в холодильник примерно на час. После этого отделить от формочек и обре-

(Фото на стр. 38/39)

## Шарики с лесными орехами и миндалем ④

35 штук, каждая ок. 380 кДж (90 ккал.)

100 г молотых лесных орехов;  
100 г молотого миндаля;  
75 г размягченного сливочного масла;  
1 столовая ложка какао;  
1 столовая ложка быстрорастворимого шоколадного напитка;

40 г сахарной пудры;  
100 г деликатесного апельсинового мармелада;  
2 столовые ложки апельсинового ликера;  
100 г темного кувертюра;  
30 г светлого кувертюра.

Лесные орехи и миндаль при постоянном помешивании деревянной попалочкой несиль-

но обжарить на сковороде без добавления жира. После этого остудить и переложить в кастрюлю. Добавить сливочное масло, нарубленное хлопьями, какао, шоколадный порошок, просеянную сахарную пудру, апельсиновый мармелад и апельсиновый ликер и все электромешалкой вымесать в однородную массу.

Из массы охлажденными сухими руками слепить шарики размером с грецкий орех и отсадить на покрытый пергаментной бумагой поднос. После этого на полчаса поместить в прохладное место.

Оба вида кувертюра отдельно растопить по указаниям на упаковке. Шарики наколоть на вилку для конфет или на

### СОВЕТ

С кувертюром следует обращаться внимательно. Чтобы он блеснул, кувертюр сначала нужно нагреть примерно до 56°С, затем остудить и снова растопить. Шарики можно покрыть также любой глазурью на масле.

(Фото на стр. 38/39)



предварительно вымоченный и очень мелко нарубленный изюм. Очень вкусными трюфели будут также с плодами имбиря в сахарном сиропе.

зять до равносторонних треугольников.

Кувертиор растопить по указаниям на упаковке. Треугольники с семенами линии по отдельности нанизать на вилочку для конфет или на вилку с двумя длинными зубцами и опустить в кувертиор. Кастрюлю с кувертиором держите под наклоном, чтобы последние конфеты тоже полностью покрылись кувертиором. После этого конфеты поместить на кухонную решетку и украсить сахарным драже. Глазури дать застыть.

Эти конфеты хранят в прохладном и сухом месте, лучше всего их сразу же положить в бумажные корзиночки для конфет.

## Белые медовые трюфели ③

40 штук, каждая ок. 230 кДж (55 ккал.)

100 г жирных сливок;  
200 г белого шоколада;  
20 г размягченного  
кокосового жира;  
50 г размягченного  
сливочного масла;  
50 г светлого меда;  
1/4 чайной ложки молотого  
имбиря;  
1 щепотка корицы;  
1 столовая ложка коньяка.

В кастрюле довести до кипения сливки. Добавить разломанный кусочками шоколад и растопить при постоянном помешивании. Добавить кокосовый жир и еще раз все перемешать. Массу остудить до комнатной температуры, время от времени перемешивая.

Сливочное масло с добавлением меда взбить в белую пену, постепенно добавить специи и коньяк. В конце по столовой ложке примешать шоколадную массу. Полученную массу поместить в кондитерский мешочек с большим отверстием.

(Фото на стр. 38/39)

Изготовить корзиночки для конфет из металла и отшпигивать в них массу, вытягивая вверх кончики. Конфеты поместить в холодильник.

В холодильнике эти конфеты можно хранить очень долго, их нужно только накрыть прозрачной пленкой.

**Вариант:** таким же способом можно приготовить **темные медовые трюфели**. Для них белый шоколад замените половиной молочного и половиной нежно-горького шоколада. Чтобы усилить терпко-сладкий привкус, готовые конфеты обвалите в какао. В какао можно добавить немного быстрорастворимого порошка какао. Эти конфеты почему-то наибольший восторг вызывают у мужчин.

вилку с двумя длинными зубцами и быстро опустить в темный кувертиор. Конфеты снова положить на поднос и дать кувертиору застыть. После этого чайной ложкой украсить конфеты тонкими полосками светлого кувертиора. Кувертиору дать застыть. Конфеты лучше всего положить в бумажные корзиночки и хранить в прохладном и сухом месте.

## Лимонные трюфели

80 штук, каждая ок. 220 кДж (50 ккал.)

200 г жирных сливок;  
2 плитки белого шоколада;  
100 г светлого кувертиора;  
2 не очень кислых лимона;  
3 яичных желтка;  
200 г сахарной пудры;  
50 г кокосового жира;  
0,02 л апельсинового ликера;  
100 г кокосовой стружки  
для обваливания.

Сливки довести до кипения, шоколад раскрошить и перемешать со сливками. Кувертиор нарезать кубиками и также перемешать со сливками. Все варить до тех пор, пока шоколад и кувертиор не расплавятся. Массу остудить. Лимоны вымыть, обсушить, натереть цедру. Отжать сок, уварить до трех столовых ложек и остудить. Желтки растереть в белую пену с сахарной пудрой, затем

растереть с лимонной цедрой. Жир растопить, перемешать с лимонным соком, апельсиновым ликером и сливочной массой. После этого перемешать с яичным кремом. Массу накрыть пленкой и поместить в холодильник.

Кокосовую стружку насыпать в миску. Охлажденными руками из шоколадной массы слепить шарики размером с грецкий орех и обвалить в стружке. Трюфели переложить в корзиночки для конфет.

(Без фото)

## Апельсиновые трюфели

60 штук, каждая ок. 205 кДж  
(50 ккал.)

50 г молочного шоколада;  
100 г нежно-горького шоколада;  
125 г сливочного масла;  
125 г сахарной пудры;  
3 столовые ложки терпкого апельсинового мармелада;  
0,03 л апельсинового ликера;  
60 г рубленого миндаля.

Молочный и горький шоколад натереть на мелкой терке. Сливочное масло растереть электромешалкой в пену. Постепенно добавить сахарную пудру и шоколад. В конце тщательно перемешать с апельсиновым мармеладом и ликером. Для формирования шариков в закрытой посуде на полчаса поместить в холодильник.

Столовой ложкой за один прием отделять столько массы из холодильника, сколько будет достаточно для 5—6 шариков. Для формирования шариков на ладони насыпать рубленый миндаль и раскатывать трюфели. Трюфели поместите в бумажные корзиночки для конфет и храните в холодильнике не более 10 дней.

## Сливочные трюфели с коньяком

75 штук, каждая ок. 140 кДж  
(35 ккал.)

100 г нежно-горького шоколада;  
50 г молочного шоколада;  
125 г сладкого сливочного масла;  
125 г сахарной пудры;  
0,03 л очень хорошего коньяка;  
30 г какао;  
какао для формирования выпечки.

Оба вида шоколада натереть на самой мелкой терке. Размягченное сливочное масло электромешалкой в кастрюле растереть в пену. По столовой ложке добавить сначала сахарную пудру, затем тертый шоколад. Как только масса станет однородной и упругой, по капле добавить коньяк и в конце по чайной ложке какао. Кастрюлю накрыть крышкой и примерно на полчаса поместить в холодильник.

Столовой ложкой отделять за один прием столько массы из холодильника, сколько потребуется примерно для 5 шариков. Руки посыпать какао и из 1 чайной ложки массы слепить один шарик.

Шарик быстро положить в корзиночку для конфет и опять поместить в холодильник. В холодильнике трюфели можно хранить в течение недели.

## Абрикосовые трюфели

Всего ок. 9480 кДж  
(2265 ккал.)

200 г мясистой кураги;  
200 г кокосовой стружки;  
100 г сахарной пудры;  
0,04 л абрикосовой настойки;  
крупный сахар  
для формирования выпечки.

Абрикосы очень мелко порубить или пропустить через мясорубку с самыми маленькими отверстиями. Абрикосы переложить в кастрюлю и перемешать с кокосовой стружкой и сахарной пудрой. Затем по капле добавить абрикосовую настойку. Кастрюлю закрыть крышкой и по меньшей мере на 2 часа поставить в холодильник.

Затем из холодильника достать столько массы, сколько потребуется для обработки в один прием. Ладони посыпать небольшим количеством сахара и из абрикосово-кокосовой массы слепить трюфели диаметром ок. 3 см. Трюфели сразу же перекладывать в корзиночки для конфет. Эти трюфели можно хранить в хорошо закупоренной жестяной коробке в прохладном месте примерно в течение 4 недель.

## Инжир с начинкой

(Без фото)

15 штук, каждая ок. 520 кДж  
(125 ккал.)

150 г марципанов;  
10 очищенных грецких орехов;  
1 столовая ложка очищенных фисташек;  
третья цедра от 1/4 нектарина лимона;  
15 больших сушеных плодов инжира.

В кастрюле электромешалкой растереть в пену марципаны. Грецкие орехи и фисташки мелко порубить. Вместе с лимонной цедрой перемешать с марципанами.

Инжир надломить около плодоножки и немного растянуть в разные стороны. Марципановую массу скатать в 15 шариков и вложить в отверстие. Инжир поместить на большие бумажные корзиночки для конфет. В открытом виде инжир можно хранить примерно в течение 4 недель.

Варианты: той же марципановой массой можно начинить финики, курагу или чернослив.

## Андалузская медовая нуга

(Без фото)

Всего ок. 21 005 кДж  
(5020 ккал.)

500 г миндаля;  
1 яичный белок;  
1 щепотка соли;  
1 чайная ложка лимонного сока;  
250 г сахара;  
3 столовые ложки воды;  
6 капель апельсинового экстракта;  
250 г апельсинового меда;  
1 пакет прямоугольных облаток (пресного печенья или вафель).

Миндаль обдать кипятком, затем снять шелуху и хорошо высушить. Смолоть в мельнице и обжарить на сковороде с антипригарным покрытием без добавления жира при постоянном помешивании до светло-коричневого цвета. Миндаль остудить в кастрюле. Белки взбить в густую пену с добавлением соли и лимонного сока. Тонкой струйкой ввести 2 столовые ложки сахара и массу продолжать взбивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Оставшуюся часть сахара перемешать с водой и апельсиновым экстрактом, постоянно помешивая, довести до кипения и варить до тех пор, пока не образуются тонкие нити. Для пробы каплю охлажденного сахарного сиропа возьмите между двумя пальцами и растяните.

В это время в другой кастрюле на сильном огне уварить мед также до появления нитей. После этого добавить сахарный сироп, белки и миндаль и все хорошо перемешать.

На противне разложить облатки. Массу намазать на облатки (это не так просто) и немного остудить. Прежде чем масса полностью остынет и станет твердой, нарежьте ее маленькими ромбиками или прямоугольниками. В течение ночи массу высушите в прохладном месте. Храните конфеты в прохладном месте в хорошо закупоренной жестяной банке. Между каждым слоем нуги проложите пергаментную бумагу. Медовую нугу можно хранить в течение примерно 8 недель.

Такую нугу очень любят дети, ее можно им предложить вместо конфет-сосалок.



Orangentrüffel

Weinbrand-  
Butter-Trüffel

Aprikosentrüffel

## Марципановые конфеты

Всего ок. 12 865 кДж (3075 ккал.)

300 г миндаля;  
300 г сахарной пудры;  
тертая цедра от  
1/2 натурального лимона;  
тертая цедра от  
1 натурального апельсина;

4 столовые ложки розового  
цвета (из аптеки) или  
экстракта апельсинового  
цвета;  
6 капель горького  
миндального ароматизатора;  
сахарная пудра  
для раскатывания теста.

Миндаль на 1–2 минуты положить в кипяток, затем очистить от шелухи. Очищенный миндаль разложить на кухонном полотенце и высушить. Миндаль смолоть в мельнице и пересыпать в кастрюлю. Тщательно перемешать с сахарной пудрой, лимонной и апельсиновой цедрой, затем вымесить в плотное тесто, при этом по капле добавив розовый цвет или апельсиновый экстракт и горький миндальный ароматизатор. Рабочую поверхность посыпать сахарной пудрой и намазать на нее миндальную массу. Скалкой раскатать в пласт толщиной ок. 1 см и нарезать квадратиками размером 2 см.

Квадратики споями уложить в хорошо закрывающуюся жестяную банку, проложив прозрачную пленку между каждым слоем, и хранить примерно в течение 2 месяцев. **Варианты:** вместо апельсиновой и лимонной цедры можно взять мелко нарубленные засахаренные ананасовые кубики или вишни в роме. Готовую марципановую массу можно раскатать в очень тонкий пласт, колесиком для теста вырезать прямоугольники размером около 6 см, посередине положить вишню в роме и углы завернуть по направлению к середине. Такие марципаны можно даже быстро запечь в

## Ореховая нуга

Всего ок. 14 015 кДж (3350 ккал.)

2 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
1 чайная ложка лимонного  
сока;  
40 г сахара;  
внутренняя часть 1/2 стручка  
ванили;

250 г меда;  
150 г сахарной муки;  
250 г грубо смолотых лесных  
орехов;  
1/2 чайной ложки молотой  
корицы;  
молотая гвоздика на кончике  
ножа;  
1 пакет круглых облаток  
(тонкого пресного печенья  
или вафель) диаметром 4 см.

Белки с добавлением соли и лимонного сока взбить в очень густую пену. Перемешать сахар и ваниль, добавить к белковой пене и продолжать взбивать до тех пор, пока полностью не растворится сахар. После этого массу поставить в холодильник. Мед и сахарную муку перемешать в ковше и при постоянном помешивании разогревать, пока сахар полностью не растворится и масса медленно не начнет карамелизироваться. По столовой ложке добавлять лесные орехи, при этом продолжать мешать. Кастрюлю снять с плиты, орехово-медовую массу приправить корицей и гвоздикой, после этого осторожно перемешать

**СОВЕТ**  
Вместо лесных орехов в конфеты можно добавить неочищенный миндаль или грецкие орехи. Если вы добавляете миндаль, сахарную муку замените белым сахаром или сахарной пудрой.

с белковой пеной. На противне разложить облатки. Каждую облатку намазать слоем ореховой нуги толщиной в 1 см, накрыть второй облаткой и поставить в прохладное место для высушивания на 3–

## Миндаль в сахаре

40 штук, каждая ок. 505 кДж (120 ккал.)

150 г светлого меда;  
200 г сахара;  
1 чайная ложка молотой  
корицы;  
1 щепотка молотой гвоздики;

1/4 чайной ложки молотого  
кориандра;  
40 г сливочного масла;  
4 столовые ложки жирных  
сливок;  
500 г миндальной соломки;  
тертая цедра от  
1 натурального апельсина;  
сливочное масло или  
маргарин для смазывания  
формы.

На глубокой сковороде или в широкой кастрюле перемешать мед с сахаром, корицей, гвоздикой и кориандром и на среднем огне, постоянно помешивая, постепенно нагреть, пока сахар полностью не расплавится. Только после этого перемешать со сливочным маслом и сливками. Сковороду или кастрюлю снять с плиты и в массу добавить миндаль, а также апельсиновую цедру. Противень выложить пергаментной бумагой или алюминиевой фольгой и смазать тонким слоем сливочного масла или маргарина. Двумя чайными ложками, которые время от времени опускать в горячую воду, отделять комочки миндальной массы и укладывать на противень. На ночь оставить подсушиваться в прохладном сухом месте. Для хранения каждую конфету поместить в бумажную

корзиночку для конфет. Конфеты в сухом и прохладном месте можно хранить в течение примерно 2 месяцев. **Варианты:** миндаль в сахаре можно дополнительно покрыть темным кувертюром или шоколадной глазурью. В этом случае конфеты нужно съесть в течение месяца. Для миндаля в шоколаде растопить на теплой водяной бане 200 г шоколада (любого: молочного, горького или нежно-горького). В духовом шкафу при 200° С несильно, до нежно-коричневого цвета, обжарить 200 г миндаля, нарезанного соломкой, остудить и перемешать с шоколадом. После этого тоже комочками отсадить на смазанный жиром противень. К молочному шоколаду для ароматизации можно добавить немного апельсиновой цедры, к нежно-горькому шоколаду – быстрорастворимый кофе. Очень вкусным будет и мин-

## Сласти и конфеты



предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу, пока уголки массы не покроются нежно-коричневым цветом. Вишню можно украсить каплей сахарной глазури.



4 дня. Ореховую нугу можно хранить в жестяной банке примерно в течение 4 недель.



даль в белом шоколаде. В этот менее жирный шоколад на каждые 200 г добавьте 20 г сливочного масла и растопите его вместе с шоколадом. Для ароматизации можно добавить в массу 50 г нарезанного соломкой имбиря.

## Шоколадные квадратики

50 штук, каждая ок. 255 кДж (60 ккал.)

100 г размягченного сливочного масла;  
2 яичных желтка;  
125 г сахарной пудры;  
сок и третья цедра от 1 натурального апельсина;  
0,04 л апельсинового ликера;  
300 г шоколада;  
30 г какао.

Сливочное масло растереть в пену с добавлением желтков и сахарной пудры. Постепенно добавить апельсиновый сок, цедру и ликер.

Плитку шоколада разломить на крупные кусочки и растопить на теплой водяной бане. Немного остудить, затем по ложке добавить к сливочному маслу. Шоколад должен полностью раствориться в масле, прежде чем будет добавлена новая порция.

Противень выложить бумагой для выпекания и просеять часть какао. На какао намазать слой массы толщиной ок. 1 см и на ночь оставить застывать в прохладном месте.

На следующий день разрезать на ровные квадраты и посыпать оставшейся частью какао. Шоколадные квадратики

слоями уложить в жестяную банку, каждый слой перекладывая прозрачной пленкой. Шоколадные квадратики хранят недолго в прохладном месте.

**Варианты:** если вы готовите конфеты для детей, они будут слишком горькими с какао. Поэтому шоколадные квадратики лучше посыпать порошком шоколадного напитка.

Какао можно заменить быстрорастворимым кофе или смесью из половины быстрорастворимого кофе и половины шоколадного напитка.

Если вы любите сладкое, в основную массу добавьте карамель. Для нее на сковороде растопить 50 г сахара и обжарить до нежного коричневого оттенка. Затем карамель тонким слоем налить на ополоснутую холодной водой мраморную доску или противень и дать застыть. Затем между двумя листами пергаментной бумаги измельчить скалкой и перемешать с шоколадно-сливочной массой.

Вместо этой карамели можно взять готовую, измельчить и добавить в массу.

## Конфеты из нуги

60 штук, каждая ок. 275 кДж (65 ккал.)

100 г деликатесного горького шоколада;  
400 г нуги;  
0,02 л коньяка;  
250 г миндальной соломки.

Шоколад натереть на терке. Нугу нарезать кусочками и растопить на теплой водяной бане, постепенно добавляя шоколад и в конце коньяк. Массу снять с водяной бани и остудить, не давая застыть.

Миндаль разложить на противне и обжарить в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу в течение 5 минут, пока он не станет нежно-коричневого цвета. После этого остудить и постепенно перемешать с массой из шоколада и нуги.

Противень выложить бумагой для выпекания. От массы двумя чайными ложками отделить маленькие комочки, отсадить на противень и дать застыть. После этого конфеты переложить в бумажные корзиночки.

Конфеты нужно хранить в жестяной банке или упаковке из пластика, каждый слой должен быть проложен пергаментной бумагой или пленкой.

толщиной ок. 3 мм. Пласт нарезать квадратами размером ок. 4 см. Нугу скатать в маленькие шарики диаметром ок. 1,5 см и обернуть в марципановые квадратики. Нугу брать из холодильника маленькими порциями.

После того как будут готовы все шарики, уложить их друг рядом с другом и на полчаса поместить в холодильник.

На водяной бане при температуре 37° С растопить кувертюру. Шарик наизать на вилку с двумя длинными зубчиками, опустить в кувертюру и дать стечь лишнему кувертюру. Шарик уложить на кухонную решетку и кувертюру дать затвердеть.

Шарики по отдельности завернуть в прозрачную пленку или алюминиевую фольгу и хранить в холодильнике не более 4 недель.

**Вариант:** в оригинальном рецепте моцартовские шарики имеют ядрышко из зеленой

марципановой массы. Для этого перемешать 100 г очищенных и мелко смолотых фисташек, 100 г сахарной пудры и 2 столовые ложки розового цвета (из аптеки). Из этой массы слепить шарики размером с лесной орех и обернуть в массу из нуги, причем нуга не должна быть слишком сильно охлажденной. Только после этого шарики поместить в холодильник, чтобы затем обернуть в белую марципановую массу.

Вариант: нугу можно изготовить самостоятельно, хотя на это потребуется много времени, результат того стоит. 200 г лесных орехов сильно обреть в полотенце, удаляя шелуху, затем смолоть в мельнице или пюрировать миксером. Довести до кипения 3 столовые ложки сливок и 5 столовых ложек воды с добавлением 250 г сахара и при постоянном помешивании уварить в прозрачный коричневый сироп. 125 г нежно-горького кувертюра нарезать маленькими кусочками и постепенно перемешивать с сахарным сиропом, при этом каждая порция должна полностью раствориться, прежде чем будет добавлена следующая. В конце массу перемешать с лесными орехами и 3 столовыми ложками сливок. Кастрюлю снять с плиты и содержимое перемешивать до образования густой кремообразной массы.

## Моцартовские шарики

Всего ок. 17 835 кДж (4260 ккал.)

250 г нуги;  
третья цедра от 1 натурального апельсина сорта "королек";  
2 столовые ложки апельсинового ликера;  
250 г сырой марципановой массы;  
150 г сахарной пудры;  
2 столовые ложки розового цвета (из аптеки);  
200 г нежно-горького кувертюра.

Нугу разогреть при комнатной температуре, переложить в кастрюлю и электромешалкой вымесить в пену, при этом постепенно добавить апельсиновую цедру и ликер. Затем для затвердевания массу поместить в холодильник.

Перемешать марципановую массу, 100 г сахарной пудры и розовый цвет.

Большой кусок пергаментной бумаги посыпать частью сахарной пудры, положить марципановую массу, немного растянуть края и посыпать сахарной пудрой. Сверху положить второй лист пергаментной бумаги и марципановую массу раскатать в пласт

## Сласти и конфеты



Прямоугольную форму для выпекания или салатницу с прямыми гладкими стенками ополоснуть холодной водой. Налить массу и лопаточкой, которую перед тем опустить в горячую воду, разровнять поверхность массы.

Нуге дать затвердеть при комнатной температуре.

Эта нуга является прекрасной начинкой, так как ее можно легко лепить. Для этого ладони постоянно опускайте в просеянную сахарную пудру. Если вы хотите нугу нарезать, сначала накройте ее пленкой и на полчаса – час поставьте в холодильник.

Такая нуга сохраняется свежей примерно в течение 14 дней.



Моцартовские шарики можно приготовить и по-другому: сначала слепить шарики размером с лесной орех из нуги, затем обернуть их в марципановую массу из фисташек, затем в белую марципановую массу. В этом случае вам потребуется ок. 150 г нуги, иначе шарики получатся слишком большими. Этот метод особенно хорош для тех случаев, когда вы сами готовите дома нугу (см. рецепт выше). Тогда массой из нуги можно обернуть также очищенный лесной орех – это не менее привлекательный вариант.

## Конфеты с арахисом по-американски

### Арахисовые комочки ①

25 штук, каждая ок. 380 кДж (90 ккал.)

По 100 г молочного и нежно-горького шоколада;  
50 г арахисового пюре;  
25 г тростникового сахара;  
200 г очищенного арахиса;  
50 г кукурузных хлопьев.

Шоколад растопить на теплой водяной бане. Постепенно добавить арахисовое пюре и сахар, перемешивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. После этого добавить арахис и корнфлекс. Двумя чайными ложками от массы отделить комочки, уложить на покрытый алюминиевой фольгой противень и дать застыть.

### Сливы с начинкой ②

30 штук, каждая ок. 360 кДж (85 ккал.)

200 г сырой марципановой массы;  
2 столовые ложки апельсинового ликера;  
100 г рубленого арахиса;  
30 г чернослива без косточек;  
100 г нежно-горького кувертюра.

Марципановую массу перемешать с апельсиновым ликером и арахисом. Сухими охлажденными руками слепить шарики размером с орех. Чернослив надрезать и начинить шариками.

На теплой водяной бане растопить кувертюр. Конфеты насадить на вилку с двумя длинными зубчиками и покрыть кувертюром.

### Арахисовые шарики ③

50 штук, каждая ок. 130 кДж (30 ккал.)

200 г кураги;  
50 г изюма без косточек;  
1/8 л яблочного сока;  
1/8 л воды;  
250 г очищенного арахиса.

Курагу нарезать кубиками и вместе с изюмом размачивать в течение 4–5 часов в апельсиновом соке и воде.

## Конфеты с кунжутом "Халва"

30 штук, каждая ок. 180 кДж (40 ккал.)

25 г рубленых фисташек;  
75 г семян кунжута;  
20 г сливочного масла;  
60 г бурого сахара;  
2 столовые ложки меда;  
20 бумажных корзиночек под конфеты;  
30 очищенных фисташек для украшения.

Рубленые фисташки насыпать на доску и еще раз очень мелко порубить. Фисташки и кунжут высыпать на сухую сковороду и при постоянном помешивании несильно обжарить на среднем огне. Сковороду сразу же снять с плиты, чтобы масса не стала коричневой и в результате горькой.

На другую сковороду положить сливочное масло, сахар

и мед, растопить при постоянном помешивании и карамелизировать до светло-коричневого цвета. Добавить кунжут с фисташками и очень быстро перемешать. Массу чайной ложкой разложить в бумажные корзиночки и дать немного затвердеть. После этого на каждую конфету сверху положить фисташку и дать полностью затвердеть.

**Варианты:** в массу для конфет для аромата можно добавить немного молотой корицы или несколько капель розовой воды (из аптеки).

**Указание:** чтобы эту массу уложить в бумажные корзиночки относительно ровным слоем, перед работой разложите на столе в ряд бумажные

### СОВЕТ

Очищенные фисташки довольно дорогие. Лучше всего купить неочищенные и несоленые орешки, так как очистить фисташки очень просто. Для этого фисташки нужно разложить на противне и обжарить в течение 5 минут в духовом шкафу при температуре 200° С. На фисташках должна лопнуть кожура, после этого их достаточно обтереть в полотенце.

## Базельские трюфели на сливочном масле

25 штук, каждая ок. 295 кДж (70 ккал.)

100 г сливочного масла;  
2 яичных желтка;  
100 г какао без масла;  
100 г сахарной пудры;  
1 чайная ложка без верха быстрорастворимого кофе "эспрессо";  
30 г сахарной пудры для формования выпечки.

Сливочное масло и два желтка растереть в пену. Перемешать какао, сахарную пудру, быстрорастворимый кофе и по чайной ложке добавить к сливочному маслу. Массу держать в холодильнике, пока она полностью не остынет, но еще не застынет.

Руки подержать под струей холодной воды, пока можно терпеть. Затем руки хорошо обсушить. Чайной ложкой достать из холодильника столько массы, чтобы из нее можно было вылепить шарик размером с грецкий орех. Между ладонями раскатать в

шарик, при этом ладони во время раскатывания несколько раз посыпать сахарной пудрой, чтобы шарик был покрыт толстым слоем сахарной пудры.

В процессе работы руки охлаждать и хорошо обсушивать.

Шарики нужно подать к столу в течение 4–5 дней, хранить их можно только в холодильнике. Лучше всего их положить в бумажные корзиночки, затем поместить в пластиковую или картонную коробку. Между отдельными слоями конфет уложить пергаментную бумагу или прозрачную пленку.

**Варианты:** для **швейцарских кофейных трюфелей** нужно растереть в пену 150 г сливочного масла с 2 яичными желтками и 150 г сахарной пудры. После этого добавить 3 чайные ложки быстрорастворимого кофе "эспрессо" и 50 г натертого на крупной тер-

### СОВЕТ

Как и любые другие конфеты, приготовленные дома, эти трюфели будут прекрасным сувениром не только во время рождественских праздников. Они очень красиво будут смотреться в простой коробочке из прозрачного пластика, которую можно перевязать красивой ленточкой.

ке шоколада "мокко". При желании массу можно ароматизировать небольшим количеством кофейного ликера. Слепить шарики и уложить в бумажные корзиночки, затем каждый шарик украсить шоколадным драже в форме кофейного зернышка. Кроме того можно нарезать

## Сласти и конфеты



Арахис обжарить в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу в течение 5 минут. Затем 150 г арахиса вместе с курагой и изюмом пюрировать миксером. Остальной арахис смолоть в мельнице. Из фруктовой массы сформовать 50 шариков и обвалить в молотом арахисе.



корзиночки. Если у вас нет готовых бумажных корзиночек для конфет, изготовьте их самостоятельно из алюминиевой фольги. Для этого из фольги нужно вырезать кружки и сформовать, например, вокруг горлышка бутылки.



готовую шоколадную стружку и этими трубочками украсить трюфели. Если вы хотите приготовить совершенно изысканные конфеты, украсьте каждый шарик кусочком засахаренного апельсинового кружка или имбирем. Очень декоративны засахаренные фиалки, которые продаются в кондитерских.

# Пироги и кексы на все случаи жизни

С кремом, фруктами,  
орехами или  
марципанами — мечта,  
ставшая явью.

Рецепты на след. стр.





## Пирог "Букет роз" с двумя начинками

Всего ок. 21 210 кДж (5065 ккал.)

### Для теста:

375 г муки комнатной температуры;  
25 г дрожжей;  
50 г сахара;  
1/8 л теплого молока;  
75 г сливочного масла или маргарина;  
1 яйцо;  
1 щепотка соли.

### Для первой начинки:

50 г изюма;  
100 г молотых лесных орехов;  
1 1/2 столовой ложки сахара;  
2 пакетика ванильного сахара;  
тертая цедра от  
1/2 натурального лимона;  
1 яйцо;  
3 столовые ложки рома.

### Для второй начинки:

2 столовые ложки лимонных цукатов;  
1 столовая ложка апельсиновых цукатов;  
150 г очищенного молотого миндаля;  
50 г сахарной пудры;  
1 яйцо;  
3 капли горького миндального ароматизатора;  
3 столовые ложки жирных сливок.

### Кроме того:

мука для раскатывания теста;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпания формы;  
абрикосовый конфитюр для смазывания.

Для дрожжевого теста муку просеять в кастрюлю и посередине выдать углубление. В углубление раскрошить дрожжи и перемешать в закваску с добавлением небольшого количества сахара, молока и муки, взятой с края.

Закваску накрыть полотенцем и примерно на 15 минут оставить расстояться в теплом месте.

После этого добавить оставшиеся сахар и молоко, нарубленное хлопьями сливочное масло или маргарин, яйцо и немного соли и все вымесить в однородное тесто. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не начнет пускать пузырьки и не станет отрываться от стенок кастрюли. После этого тесто еще раз накрыть полотенцем и поставить на расстойку, пока его объем не увеличится примерно вдвое.

После этого тесто размять, удаляя лишние газы, и тщательно вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности. Тесто разделить на две части и раскатать на заново посыпанной тонким слоем муки поверхности в два одинаковых прямоугольных пласта толщиной ок. 0,5 см.

Во время расстойки теста приготовить начинку. Для этого для первой начинки вымыть в сите под струей горячей воды изюм и обсушить в кухонном полотенце. Затем мелко порубить и вместе с молотыми лесными орехами положить в кастрюлю. Добавить сахар, ванильный сахар, яйцо и ром и все вымесить в упругую массу.

Для второй начинки очень мелко порубить лимонные и апельсиновые цукаты, хорошо перемешать с минда-

## СОВЕТ

Дрожжевое тесто несколько быстрее можно приготовить в кухонном комбайне, но при этом обязательно нужно придерживаться указаний фирмы-изготовителя. Разумеется, пирог будет не менее вкусным, если в тесто добавить быстрорастворимые сухие дрожжи.

лем, сахарной пудрой, яйцами, миндальным ароматизатором и сливками.

Каждую начинку намазать на один из пластов и пласты скатать. Оба ролика нарезать кусочками шириной ок. 4 см.

Круглую форму для выпекания хорошо смазать жиром или маргарином и посыпать панировочными сухарями. Ролики поставить в форму вплотную друг к другу. Тесто снова накрыть полотенцем и примерно на полчаса оставить расстояться в теплом месте. Затем пирог испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на второй полке снизу примерно в течение получаса. Незадолго до готовности на плите в маленькой кастрюле на слабом огне развести в однородную массу конфитюр.

## Рождественское дерево

(Bûche de Noël)

Всего ок. 21 335 кДж (5095 ккал.)

### Для теста:

5 яичных желтков;  
5 столовых ложек холодной воды;  
100 г сахара;  
5 яичных белков;  
1 щепотка соли;  
150 г муки;  
сливочное масло для смазывания формы;  
сахар для посыпки.

### Для начинки и украшения:

150 г шоколада;  
250 г размягченного сливочного масла комнатной температуры;  
100 г сахарной пудры;  
4 яичных желтка;  
2 столовые ложки коньяка или рома;  
1 щепотка соли;  
1 столовая ложка рубленых фисташек;  
сахарная пудра для посыпки;  
2 вишни в роже.

Для теста в кастрюле растереть в пену желтки с добавлением воды, затем постепенно тонкой струйкой всыпать примерно три четверти сахара, продолжая растирать массу в белую пену.

Белки взбить в очень густую пену с добавлением щепотки соли, в конце тонкой струйкой ввести сахар. Белковую пену осторожно выложить на желтковый крем, сверху просеять муку и все осторожно, но тщательно перемешать.

Противень выложить пергаментной бумагой, бумагу на открытом конце завернуть вверх, чтобы тесто во время выпекания не вытекало с противня. Бумагу смазать сливочным маслом и положить тесто. Бисквит испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 10—15 минут. На рабочей поверхности растелить кухонное полотенце и посыпать ровным слоем са-

хара. Сверху, опрокинув противень, выложить бисквитный корж, пергаментную бумагу смазать холодной водой. Бумагу сразу же удалить, бисквит при помощи полотенца скатать и остудить.

Для сливочного крема раскрошить шоколад и развести на горячей водяной бане. Затем остудить до температуры тела. Сливочное масло электромешалкой на самой высокой скорости растереть в белую пену, при этом понемногу добавлять поочередно сахарную пудру или желтки с коньяком или ромом. В конце по ложке добавить расплавленный шоколад и соль и продолжать взбивать, пока масса не станет пенной и рыхлой. Бисквитный корж снова раскатать и намазать на него примерно половину крема. Затем с помощью полотенца снова скатать в рулет и вместе с оставшейся частью сливочного крема примерно на 2 часа

(фото на стр. 50/51)

## Пироги и кексы на все случаи жизни



Пирог достать из духового шкафа, выпустить пар и переложить на кухонную решетку. Горячий пирог кругом смазать абрикосовым конфитюром, конфитюр подсушить и пирог остудить. Пирог лучше всего подать к столу в свежем виде.

**Указание:** дрожжи — это биологическое бродильное вещество. Во время брожения дрожжевых грибков выделяется углекислый газ и немного алкоголя, которые приподнимают и разрыхляют тесто. В продаже чаще всего появляются прессованные дрожжи в виде кубиков. Эти дрожжи применяются только свежими. Свежие дрожжи на разломах имеют молочный цвет. Несвежие дрожжи — коричневатого цвета и сухие, они больше не пригодны для брожения. Если вы хотите купить дрожжи про запас, приобретайте сухие или гранулированные дрожжи, их перемешивают непосредственно с мукой и в результате экономят время, требуемое для закваски.

поместить в холодильник. После чего крем еще раз тщательно растереть и наполнить им кондитерский мешочек. Вдоль рулета прочертить параллельные полоски в виде коры дерева. После этого остудить в холодильнике примерно в течение 3 часов, отрезать один-два ломтика и уложить как "ветки". Рубленые фисташки посыпать сахарной пудрой и в виде "снежка" или засыпанной снегом "мшистой коры" уложить на ствол. Дерево украсить вишнями в роме и пирог опять поместить в холодильник.

**Варианты:** вместо шоколада крем из сливочного масла можно перемешать с 1–2 чайными ложками быстрорастворимого кофе, который добавить в массу вместе с сахарной пудрой или желтками. Если вам не хочется пользоваться кондитерским мешочком, после наполнения начинкой и скатывания бисквитного пласта в рулет просто смажьте пирог оставшимся кремом и прочертите узор коры вилкой. Если вы хотите еще больше облегчить себе работу, вместо ствола дерева испеките слоеный пирог. Для этого корж нужно разрезать на 4 одинаковых квадрата, поверхность каждого квадрата смазать кремом. Затем квадраты уложить друга на друга. Края также смазать кремом и пирог украсить, например грибочками из марципанов, сахарными цветками или елочками. Кроме того на поверхность пирога можно

уложить шаблон в форме Деда Мороза и непокрытую шаблонную поверхность посыпать рублеными фисташками, миндалем, сахарной пудрой или какао.

**Указание:** фисташки, фисташковый миндаль, зеленый миндаль — плоды фисташкового дерева, которое культивируется в основном на восточном Средиземноморье. Длинные треугольные плоды

светло-зеленого цвета имеют приятный сладкий вкус. Их употребляют сырыми или обжаренными, рубленными или натертыми для нежной выпечки, сладких блюд, мясных начинок, колбасы (копченой). Самые вкусные фисташки выращиваются в Сицилии (в Мессине) и в Турции.

## Дрезденская коврижка

Всего ок. 41 755 кДж (9895 ккал.)

750 г муки комнатной температуры;  
75 г дрожжей;  
1/4 л теплого молока;  
150 г сахара;  
2 пакетика ванильного сахара;  
1/2 чайной ложки соли;  
тертая цедра от 1 натурального апельсина;  
по 1/4 чайной ложки молотого кардамона и кориандра;  
300 г размягченного сливочного масла;  
500 г изюма без косточек;  
150 г мелко нарубленных лимонных цукатов;  
150 г рубленого миндаля;  
1 флакон горького миндального масла;  
4 столовые ложки апельсинового цвета (из аптеки).

**Кроме того:**  
мука для раскатывания и формования теста;  
маргарин для смазывания формы;  
100 г растопленного сливочного масла для смазывания;  
100 г сахарной пудры для посыпки;  
2 пакетика ванильного сахара.

В кастрюлю просеять муку, посередине выдать углубление, в углубление раскрошить дрожжи. Дрожжи, несколько столовых ложек молока, немного сахара и муку, взятую с краев, вымесить в закваску. Закваску накрыть полотенцем и на 20 минут поставить на расстойку в теплое место.

Оставшуюся часть молока с добавлением сахара, ванильного сахара, соли, апельсиновой цедры, кардамона, кориандра и размягченного сливочного масла, нарезанного хлопьями, положить к закваске и все тщательно перемешать. Тесто энергично перемешивать до тех пор, пока оно не начнет пускать пузырьки и отрываться от стенок

кастрюли. После этого кастрюлю закрыть крышкой и на полчаса оставить на расстойку.

Изюм сполоснуть под струей горячей воды, хорошо обсушить. Изюм, лимонные цукаты, миндаль, горькое миндальное масло и апельсиновый цвет добавить в тесто. Тесто оставить подходить при комнатной температуре в течение 45 минут.

После этого на посыпанной мукой рабочей поверхности тесто раскатать в пласт толщиной ок. 4 см. Пласт сложить вдоль так, чтобы нижняя сторона немного выступала. Коврижку со всех сторон уложить по форме. Ребрами ладони вдоль коврижки выдавить бороздку.

Коврижку переложить на смазанный жиром противень и смазать тонким слоем предварительно растопленного сливочного масла. Коврижку испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение полутора часов.

Еще теплую коврижку смазать оставшимся растопленным сливочным маслом. Перемешать сахарную пудру и ванильный сахар и посыпать коврижку толстым слоем.

О дрезденской коврижке ходит множество историй. О происхождении этого рецепта рассказывают следующее: когда Саксония со своей сто-

### СОВЕТ

Коврижку лучше всего испечь за 2—3 недели до наступления Рождества, так как она накапливает свой аромат в течение определенного времени хранения. Ее можно хранить в прохладном и сухом месте в течение 6 недель.

лицей Дрезденом еще не была протестантской, она была обязана раз в год на Пасху снабжать священный римский трон сливочным маслом. Разумеется, этот "дар" собирался "скрежеща зубами". Когда однажды стало ясно, что собранное масло не довести до Ватикана свежим, один сметливый булочник догадался изъять этого "дара" скрыть в выпечке, которая могла очень долго храниться и становилась вкусной именно через несколько недель после выпекания. Таким образом было сохранено благожелательство Ватикана. Однако эта история не раскрывает, когда и почему эта коврижка стала рождественской. Из одних источников следует, что это произошло тогда, когда начали сомневаться в авторитете Римской Церкви и в качестве протеста против жестких условий поста

## Кекс трех королей

Всего ок. 26 985 кДж (6395 ккал.)

200 г темного изюма;  
0,04 л коньяка;  
250 г размягченного сливочного масла или маргарина;  
200 г сахара;  
1 пакетик ванильного сахара;  
4 больших яйца;  
250 г муки;  
1 чайная ложка разрыхлителя для теста;  
1 щепотка корицы;  
1 щепотка молотой гвоздики;  
1 щепотка тертого мускатного ореха;

75 г молотого миндаля;  
1 пакетик разных засахаренных фруктов (200 г);  
1 столовая ложка муки;  
маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы.

**Для глазури:**  
250 г сахарной пудры;  
1 яичный белок;  
1 столовая ложка лимонного сока;  
1 столовая ложка коньяка;  
75 г разных засахаренных фруктов.

Изюм в течение получаса размочить в коньяке. Растереть в ленту сливочное масло или маргарин с добавлением сахара и ванильного сахара. Постепенно добавить яйца.

Перемешать муку, разрыхлитель, специи и просеять. По столовой ложке перемешать с яичным кремом. В тесто осторожно добавить, продолжая перемешивать, молотый миндаль, смешанные с мукой засахаренные фрукты и изюм с коньяком.

Форму для бабы смазать жиром и посыпать панировочными сухарями. Форму наполнить тестом и испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на нижней полке примерно в течение двух часов. Пирог, опрокинув форму, выложить на кухонную решетку и остудить.

Для глазури просеять сахарную пудру, сначала перемешать с немного взбитым белком, затем с лимонным соком

### СОВЕТ

Кекс будет более нежным, если 100 г муки заменить 100 г крахмала. Кроме того вместо 100 г муки можно взять 50 г крахмала, а вместо 75 г миндаля 125 г. Часть миндаля можно заменить молотыми лесными орехами, что придаст кексу более интенсивный вкус.

и коньяком. Еще теплый пирог покрыть толстым слоем глазури. Лучше всего сначала дать затвердеть одному слою глазури, затем покрыть еще одним слоем. Застывшую глазурь можно растопить на

## Пироги и кексы на все случаи жизни

в пред рождественское время испекли эту коврижку. Вообще типичная форма коврижки напоминает запеленутого младенца.

**Указания:** кардамон — это южноазиатская приправа. В треугольных коробочках кустарника кардамон находятся маленькие коричневые семена, содержащие эфирное масло. Эти семена размалываются в красновато-серый порошок, который однако настолько дорог, что в большинстве случаев вместе с очищенными семенами размалываются и светлые части коробочек. Кардамон самого лучшего качества импортируется из Цейлона и Малабарского побережья. Кардамон в основном используется для приправления выпечки и колбасных изделий (чайной и ветчинной колбасы) и входит в состав порошка карри.



горячей водяной бане. Затем пирог украсить засахаренными фруктами, прежде чем глазурь полностью застынет.

**Указания:** разноцветные засахаренные фрукты продаются уже нарезанными кубиками как готовая смесь, в нее входят и засахаренные дынные и арбузные цукаты. Если вам не нравится эта смесь, купите лимонные и апельсиновые цукаты, вишни в роме и засахаренные стебли дудника.

## Альгёйская коврижка

Всего ок. 26 355 кДж  
(6245 ккал.)

200 г сушеных груш;  
100 г сушеного инжира;  
150 г кураги;  
100 г чернослива  
без косточек;  
125 г сушеных фиников;  
250 г рубленого миндаля;  
100 г нарезанных кубиками  
лимонных цукатов;  
сок и третья цедра от  
1 натурального лимона;  
0,06 л рома;  
150 г сахарной пудры;  
1/2 чайной ложки приправы  
для пряничного теста  
(готовой);  
300 г муки;  
25 г дрожжей;  
1 столовая ложка сахара;  
ок. 1/8 л теплого молока;  
75 г размягченного масла  
или маргарина;  
1 маленькое яйцо;  
1 щепотка соли;  
мука для формования теста;  
маргарин для смазывания  
формы;  
вода для смачивания теста.

Курагу, инжир, чернослив и финики мелко нарезать. Перемешать с миндалем, лимонными цукатами, лимонным соком и цедрой, ромом, сахарной пудрой и приправой для пряничного теста, массу в закрытой посуде оставить на ночь пропитываться.

На следующий день в нагретую кастрюлю просеять муку, посередине выдавить углубление, в углубление раскрошить дрожжи. Дрожжи перемешать с сахаром, небольшим количеством молока и муки в закваску. Закваску накрыть полотенцем и в теплом месте оставить подойти на 15 минут. Затем закваску перемешать с оставшейся мукой, жиром, яйцами и солью и вымесить в однородное тесто. Тесто продолжать энергично выме-

шивать до тех пор, пока оно не начнет отрываться от стенок кастрюли. После этого оставить на расстойку до тех пор, пока оно не удвоится в объеме, на это потребуется ок. 30 минут. Тесто перемешать с фруктовой массой, еще раз тщательно вымесить и посыпанными мукой руками раскатать в две коврижки.

Противень смазать жиром, положить на него коврижки и еще на 20 минут оставить подойти. После этого несильно смочить водой и испечь в предварительно нагретом до 200–220° С духовом шкафу на нижней полке примерно в течение часа.

Коврижку хорошо остудить. Разрезать коврижку нужно не раньше, чем через неделю. В прохладном и сухом месте коврижку можно хранить в течение нескольких недель.

Варианты: в Альгёйских Альпах эту коврижку пекут практически по тому же рецепту, однако половину рубленого миндаля заменяют цельными орехами. Тесто раскатывают на посыпанной мукой поверхности и на него намазывают фруктово-ореховую массу. После этого тесто плотно закручивается и формируется в коврижку. Затем коврижку укладывают на посыпанный тонким слоем муки противень и поверхность несколько раз накалывают вилкой. Далее коврижку пекут, как описано выше.

Очень вкусную альгёйскую коврижку пекут в Австрии, явно по богемскому рецепту. Для начинки берут по 250 г сухих фиников, инжира и груш, мелко рубят, перемешивают с 250 г изюма без косточек, 250 г семян пинии, 125 г свежего винограда, 125 г фисташек и 125 г нарезанных маленькими кубиками лимонных цукатов. После этого в массу добавляют 65 г мелко нарубленной засахаренной апельсиновой цедры, 125 г рубленых грецких орехов и 65 г лесных орехов. Массу приправляют тертой лимонной цедрой, корицей и молотой гвоздикой, сахаром и 1/8 л сливок. Затем массу вымачивают в течение ночи. Для этой начинки нужно замесить двойное количество дрожжевого теста. Половину теста перемешать с фруктовой массой, теста должно быть почти не видно, оно должно только соединить фрукты. Из теста скатать коврижку длиной ок. 15 см. Оставшуюся

часть теста раскатать в очень тонкий пласт и обвить им коврижку. Коврижку испечь в предварительно нагретом до 160–180° С духовом шкафу примерно в течение 3 часов. Предварительное запекание в этом случае не требуется.

Указания: инжир – это грушевидные ложные плоды западноазиатского инжирного дерева, которое в настоящее время культивируется прежде всего в Турции, Италии, Испании и Греции. Спелые плоды инжира очень богаты глюкозой, их высушивают и в таком виде продают. Свежий инжир очень быстро покрывается плесенью, поэтому его как правило можно попробовать только в странах-производителях. Сухой инжир можно хранить примерно в течение года. Белый налет на плодах сухого инжира образуется выделившейся глюкозой.

## Коврижка из натуральных продуктов

(Без фото)

Всего ок. 21 605 кДж  
(5120 ккал.)

300 г сушеных груш;  
100 г чернослива  
без косточек;  
100 г кураги;  
100 г сушеных яблок,  
нарезанных кольцами;  
100 г крупного изюма;  
1/4 л сухого красного вина;  
1/4 л теплой воды;  
100 г сушеного инжира;  
100 г сушеных фиников  
без косточек;  
100 г натуральных цукатов;  
200 г очищенных лесных  
орехов;  
400 г пшеничной муки  
с отрубями;  
200 г свежесмолотой ржаной  
муки;  
1 кубик дрожжей (42 г);

4 столовые ложки сгущенного  
грушевого сока;

2 пакетика приправы  
для пряничного теста;

1/4 чайной ложки

натуральной морской соли;

пшеничная мука с отрубями

для раскатывания

и формования теста.

Сушеные груши, чернослив, курагу и яблоки нарезать кубиками. Изюм вымыть в горячей воде, обсушить и обтереть досуха полотенцем. Все высыпать в одну кастрюлю.

Перемешать вино и воду и залить массу. Массу вымачивать в течение 4–6 часов или в течение ночи.

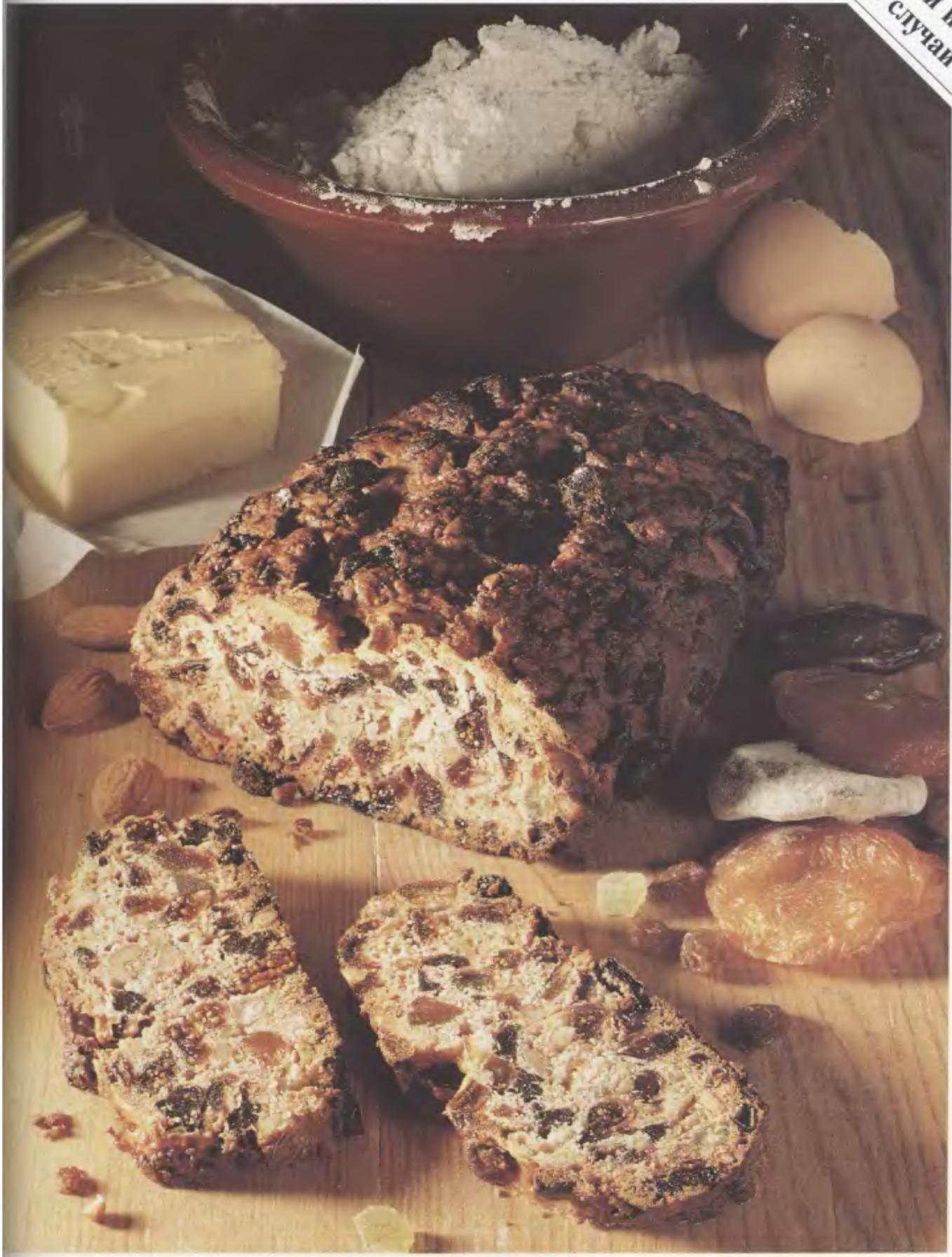
Инжир, финики и цукаты также нарезать маленькими кубиками.

Лесные орехи высыпать на противень и обжарить примерно в течение 10 минут в нагретом до 200° С духовом шкафу, пока орехи не станут трескаться. После этого орехи обтереть в кухонном полотенце. 100 г орехов смолоть в мельнице, остальные оставить цельными.

Молотые орехи и оба сорта муки перемешать в большой кастрюле и в центре выдавить углубление. В углубление раскрошить дрожжи и вместе со сгущенным грушевым соком, 2 столовыми ложками жидкости из-под размачивания фруктовой массы, сухофруктов и небольшого количества муки вымесить в закваску. После этого все хорошо перемешать и в конце постепенно добавить обсушенные фрукты, целые орехи, приправу для пряничного теста, соль и жидкость из-под фруктов. Тесто вымешивать посыпанными мукой руками до тех пор, пока оно не станет отрываться от стенок кастрюли, затем накрыть кухонным полотенцем и на 45 минут поставить на расстойку. Противень выложить бумагой для выпекания. Из теста скатать коврижки любого размера и испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на нижней полке в течение полутора–двух часов. Через полтора часа обязательно сделайте пробу на готовность.

Коврижке перед разрезанием дать полежать по меньшей мере в течение недели.

Пироги и кексы  
на все случаи жизни



## Марципановая коврижка

Всего ок. 42 035 кДж (10 040 ккал.)

600 г муки комнатной температуры;  
40 г дрожжей;  
ок. 1/4 л теплого молока;  
125 г сахара;  
1 пакетик ванильного сахара;  
1 яйцо;  
2 яичных желтка;  
200 г размягченного сливочного масла;  
50 г размягченного соленого сливочного масла;  
1/4 чайной ложки соли;  
тертая цедра от 1 натурального лимона; по 1 щепотке молотой гвоздики, мускатного цвета и кардамона;  
1 флакон горького миндального ароматизатора;  
2 флакона сливочно-ванильного ароматизатора;  
100 г мелкого изюма (коринок);  
100 г крупного изюма;  
50 г лимонных цукатов;  
50 г апельсиновых цукатов;  
200 г рубленого миндаля;  
250 г сырой марципановой массы;  
3 столовые ложки вишневого ликера;

125 г сахарной пудры;  
мука для раскатывания и формования теста;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
100 г сливочного масла для смазывания коврижки;  
2 пакетика ванильного сахара;  
100 г сахарной пудры для посыпки.

В большую кастрюлю просеять муку, посередине выдать углубление. В углубление раскрошить дрожжи, затем с небольшим количеством молока, сахара и муки, взятой с края, перемешать в закуску. Дать подойти в течение 15–20 минут. Затем добавить оставшуюся часть муки вместе с сахаром, ванильным сахаром, яйцом и желтком, а также нарубленным хлопьями сливочным маслом (также соленым). Добавить соль, лимонную цедру, пряности, миндальный и ванильный ароматизаторы, все вымесить в однородное тесто. Тесто энергично вымешивать до тех пор, пока оно не начнет пускать пузырьки и отрываться от

стенок кастрюли. Еще раз оставить на расстойку на 25–30 минут, оно должно увеличиться в объеме вдвое.

В это время в горячей воде вымыть коринки и изюм, очень хорошо обсушить в полотенце. Перемешать с мелко нарезанными лимонными и апельсиновыми цукатами и рубленым миндалем, посыпать небольшим количеством муки. Раскрошить марципановую массу, добавить вишневый ликер и сахарную пудру, все вымесить в однородную массу и скатать в коврижку.

Дрожжевое тесто после расстойки энергично вымесить, добавляя фруктовую массу. Затем тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности раскатать в толстый овал. По обеим длинным сторонам овала должно быть небольшое утолщение. Посередине положить марципановый роллик и тесто свернуть над ним так, чтобы он был закрыт. Тесто по обеим сторонам ребром ладони сдвинуть, коврижку поместить на смазанный сливочным маслом или маргарином противень и на 20–30 минут оставить на расстойку.

После этого коврижку испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на нижней полке примерно в течение часа. В конце коврижку смазывать растопленным сливочным маслом до тех

## СОВЕТ

Коврижки как правило хранятся в течение нескольких недель. Однако коврижка с начинкой из нуги хранится не более трех недель. Если вы собираетесь хранить ее дольше, заморозьте ее в морозильнике. Для этого коврижку в целом виде или разрезанную пополам после остывания заверните в большой воздухопроницаемый пакетик для замораживания.

Разрезанную пополам коврижку нужно размораживать только при комнатной температуре, целую коврижку можно разморозить при 50° С в духовом шкафу (но не в газовом). Микроволновые печи для этого менее пригодны, так как нуга посередине коврижки может растечься.

## Апельсиново-шоколадный кекс

Всего ок. 26 935 кДж (6435 ккал.)

250 г сливочного масла или маргарина;  
250 г сахара;  
1 щепотка соли;  
6 яичных желтков;  
0,06 л апельсинового ликера;  
тертая цедра от 1 натурального апельсина;  
60 г апельсиновых цукатов;  
200 г муки;  
50 г крахмала;

1 чайная ложка разрыхлителя для теста;  
3 столовые ложки какао;  
50 г молотого миндаля;  
50 г тертого нежно-горького шоколада;  
7 яичных белков;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки;  
150 г апельсинового мармелада;  
200 г сахарной пудры;  
для украшения: апельсиновые цукаты, нарезанные очень тонкими полосками.

Сливочное масло или маргарин растереть с сахаром, солью, желтками, 0,02 л апельсинового ликера и тертой апельсиновой цедрой в белую пену до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

Апельсиновые цукаты нарезать очень маленькими кубиками. Муку перемешать с крахмалом, разрыхлителем, какао, молотым миндалем и шоколадом и уложить на тесто.

6 белков взбить в очень густую пену, также выложить на тесто и все осторожно перемешать. Тесто положить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму для бабы, разровнять поверхность и испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке в течение 65–75 минут. Из формы выпустить пар и, выложив кекс на кухонную решетку, лучше

всего оставить остывать в течение ночи.

Кекс разрезать по горизонтали, обе половинки пропитать оставшимся апельсиновым ликером, смазать апельсиновым мармеладом и снова сложить.

Сахарную пудру развести вместе с оставшимися белками в густую блестящую глазурь и покрыть ею поверхность кекса. Перед тем, как глазурь полностью затвердеет, украсить кекс апельсиновой цедрой.

Варианты: если сахарная глазурь покажется вам чересчур калорийной, кекс пропитайте только апельсиновым соком. Для этого отжать сок из 3–4 фруктов, процедить через сито и разогреть с 3–4 столовыми ложками меда или сахара, пока мед или сахар полностью не растворятся. Верхнюю половинку кекса многократно наколоть деревянной палочкой и по столо-

## Широги и кексы на все случаи жизни



пор, пока поверхность не перестанет впитывать жир. Перемешать ванильный сахар и сахарную пудру и посыпать коврижку толстым слоем.

**Вариант:** вместо сырой марципановой массы коврижку можно начинить нугой (300 г). В этом случае изюм, коринки, рубленые лимонные и апельсиновые цукаты нужно перемешать с тестом.

Нугу можно купить в готовом виде, причем масса эта может быть различного вкуса. Для коврижки лучше всего купить темную нугу. Если она покажется вам слишком сладкой, перемешайте ее с небольшим количеством какао. Для этого массу для нуги нагрейте до комнатной температуры, перемешайте венчиком, добавляя 1–2 столовые ложки какао. Затем нугу поставьте в холодильник, пока она не остынет. В конце массу разложите на слое полиэтиленовой пленки и скатайте в ролик, который, как и марципановый ролик, заверните в тесто.



вой ложке пропитать сиропом.

Кекс будет очень вкусным также с лимонной глазурью. Для этого нужно отжать сок из 2–3 лимонов и ароматизировать глазурь апельсиновым ликером. Затем покрыть глазурью, как описано выше.

## Бостонский рождественский кекс

Всего ок. 17 630 кДж (4210 ккал.)

100 г темного изюма;  
0,03 л виски; 200 г размягченного сливочного масла или маргарина; 100 г сахара; 100 г сахарной пудры; внутренняя часть 1/2 стручка ванили; 4 яйца; 1/2 чайной ложки приправы из лимонной цедры;

1/2 чайной ложки молотого имбиря; 1 щепотка корицы; 1 щепотка молотой гвоздики; 75 г засахаренной вишни; 250 г муки; 1 чайная ложка разрыхлителя для теста; маргарин для смазывания формы; молотый миндаль.

Изюм в течение получаса вымачивать в виски.

Сливочное масло или маргарин с добавлением сахара, сахарной пудры и ванили растереть в пену. Постепенно добавив яйца и пряности и все перемешать. В конце добавить засахаренные вишни и изюм вместе с виски. Сверху просеять муку и разрыхлитель и все энергично, но осторожно перемешать ложкой.

Форму для бабы смазать жиром и посыпать миндалем. Форму наполнить тестом и кекс запечь в предварительно нагретом до 180°. С духовым шкафом на нижней полке примерно в течение 50 минут.

Кекс немного остудить на кухонной решетке.

Теплый кекс посыпать сахарной пудрой и остудить. При этом сахарная пудра немного "расплавится". Затем непосредственно перед подачей к столу или после полного остывания кекса посыпать его пудрой еще раз.

Пирог можно покрыть также тонким слоем лимонно-сахарной глазури. Для этого 150–200 г сахарной пудры развести в 2–3 столовых ложках свежесжатого, процеженного через сито лимонного сока и намазать на умеренно теплый пирог.

Вариант: вместо засахаренных вишен можно купить

## Миндальная фруктовая баба

Всего ок. 9805 кДж (2340 ккал.)

100 г сливочного масла или маргарина; 100 г сахара; 1 яйцо; тертая цедра от 1/4 натурального лимона; 1 щепотка соли; 125 г муки; разрыхлитель для теста на кончике ножа; 60 г молотого миндаля;

2 столовые ложки рома или коньяка; 1 столовая ложка крупного изюма; 30 г засахаренных вишен; 1 столовая ложка нарезанных маленькими кубиками лимонных цукатов; сливочное масло или маргарин для смазывания формы; панировочные сухари для посыпки формы; сахарная пудра для посыпки кекса.

Нагретые до комнатной температуры и размягченные сливочное масло или маргарин растереть в пену. Постепенно добавив сахар, яйцо, тертую лимонную цедру и соль, все перемешивать до тех пор, пока полностью не растворятся сахар и соль.

Муку перемешать с разрыхлителем, просеять сверху и перемешать вместе с миндалем и ромом или коньяком. Изюм быстро сполоснуть в сите под струей горячей воды и обсушить в кухонном полотенце. Вместе с нарезанными кубиками вишнями и лимонными цукатами добавить в тесто.

Маленькую форму для бабы (диаметром 16 см) смазать

### СОВЕТ

Вместо сахарной пудры бабу можно покрыть любой глазурью. Для этого вам потребуется 125 г сахарной пудры и 2 столовые ложки жидкости, которая будет состоять из воды, лимонного сока или алкоголя. Для шоколадной начинки добавьте 20 г какао и чуть увеличьте количество жидкости.

## Мраморный персиковый кекс

12 штук, каждая ок. 1170 кДж (280 ккал.)

Ок. 500 г половинок персиков (можно из компота); 1 пакет готовой смеси для мраморного кекса; 100 г размягченного сливочного масла или маргарина;

3 яйца; сливочное масло или маргарин для смазывания формы; 40 г нарезанного "лепестками" миндаля; 1 столовая ложка воды или белого рома; при желании сахарная пудра для посыпки.

Половинки персиков очень хорошо обсушить на сите, затем нарезать ровными кусочками.

Готовую сухую смесь вместе с нарубленными хлопьями сливочным маслом или маргарином и яйцами положить в кастрюлю и по указанию на упаковке вымесить однородное тесто. Форму в виде венка тщательно смазать сливочным маслом или маргарином, посыпать миндалем. Половиной теста наполнить форму, по краям тесто вдавить в форму. Часть персиков положить поверх теста.

Оставшуюся часть теста перемешать с какао и водой или белым ромом, затем добавить оставшиеся персики и массу уложить на светлое тесто. Поверхность теста разровнять и пирог запечь в предварительно нагретом до 180–200° духовом шкафу на второй полке снизу в течение 40–50 минут.

### СОВЕТ

Вместо персиков в тесто можно добавить кусочки абрикосов или груш или несколько рубленых миндальных или грецких орехов. Летом лучше взять свежие фрукты, зимой возьмите консервированные. Абрикосы нужно только вымыть и удалить косточку. У персиков нужно снять кожицу.

Пирог немного остудить в форме, затем форму опрокинуть, пирог выложить на кухонную решетку и остудить. Перед подачей к столу пирог можно посыпать сахарной пудрой или подать вместе с ним взбитые в густую пену ванильные сливки.

Вариант: для шоколадного

## Пироги и кексы на все случаи жизни



готовую смесь из засахаренных фруктов. Для любителей пикантных пирогов в тесто можно добавить 50 г мелко нарезанных засахаренных вишен и 50 г засахаренных плодов имбиря.



сливочным маслом или маргарином и посыпать панировочными сухарями. Форму наполнить тестом, разровнять поверхность и запечь в предварительно нагретом до 180° духовом шкафу на средней полке в течение 40–50 минут. Готовый пирог на некоторое время оставить в форме, затем, опрокинув форму, выложить на кухонную решетку и полностью остудить. После этого посыпать сахарной пудрой.



**персикового кекса** тесто нужно приготовить по указаниям на упаковке, затем в светлое тесто добавить 50 г натертого на крупной терке нежно-горького шоколада. Темное тесто перемешать с 50 г рубленого молочного шоколада.

## Миндально-апельсиновый кекс

Всего ок. 6720 кДж (1605 ккал.)

### Для теста:

50 г творога;  
2 столовые ложки молока;  
1 столовая ложка растительного масла;  
1 щепотка соли;  
20 г сахара;  
100 г муки;  
ок. 1/2 чайной ложки разрыхлителя для теста;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы;  
мука для раскатывания теста.

### Для начинки и украшения:

1 натуральный апельсин;  
80 г молотого миндаля;  
30 г сахара;  
1 яичный белок;  
ок. 2 столовых ложек апельсинового ликера;  
2 столовые ложки апельсинового мармелада;  
1 яичный желток;  
125 г сахарной пудры.

В кастрюле вымесить в однородную массу творог, молоко и растительное масло, добавить соль и сахар и все хорошо вымесить до полного растворения сахара и соли. Муку перемешать с разрыхлителем, примерно половину смеси просеять на творожную массу и все тщательно перемешать.

На рабочую поверхность просеять оставшуюся муку, сверху положить творожную массу и все вымесить в однородное тесто. Тесто на несколько минут накрыть полотенцем и дать постоять, чтобы мука могла набухнуть.

В это время маленькую прямоугольную форму (длиной ок. 18 см) смазать сливочным маслом или маргарином, посыпать панировочными сухарями и приготовить начинку. Для начинки под струей горячей воды вымыть апельсин, обсушить. С половины апельсина тонким слоем счистить цедру и отложить. Остальную цедру натереть, из апельсина отжать сок. Мелкий миндаль перемешать с сахаром, тертой апельсиновой цедрой, белком и таким

количеством ликера, чтобы получилась густая кремообразная масса, которую можно намазать. Рабочую поверхность посыпать тонким слоем муки и тесто раскатать в прямоугольный пласт размером 18 x 30 см.

Апельсиновый мармелад размешать в однородную массу и ровным слоем намазать на тесто. Сверху ровным слоем уложить миндальную начинку, оставляя края. Тесто скатать, начиная с более короткой стороны и положить в прямоугольную форму.

Желтки перемешать примерно с 2 столовыми ложками апельсинового сока и смазать массой поверхность пирога. Очень острым ножом в тесте сделать продольные неглубокие надрезы и кекс запечь в предварительно нагретом до 180–200° С духовом шкафу на средней полке в течение 45–50 минут до золотисто-коричневого цвета.

Миндально-апельсиновый кекс немного остудить в форме, затем осторожно, опрокинув форму, переложить на кухонную решетку. Кекс перевернуть и полностью остудить на решетке.

Апельсиновую цедру нарезать длиной тонкой соломкой и сварить в 2 столовых ложках апельсинового сока до размягчения, затем остудить.

Сахарную пудру просеять в мисочку и перемешать с оставшимся апельсиновым со-

## СОВЕТ

Сахарная глазурь будет особенно гладкой, если апельсиновый сок перед разведением в нем сахарной пудры процедить через сито и в результате удалить по возможности большую часть мякоти. Если у вас сахарная пудра слиплась в комочки, лучше просейте ее через сухое волосяное сито, так как впоследствии эти комочки могут полностью не раствориться.

ком в густую глазурь. Глазурь уложить вдоль разрезов и попалочкой или широким лезвием ножа разровнять поверхность, глазури можно дать стечь широкими полосками с поверхности теста. Апельсиновой цедрой украсить глазурь.

Прежде чем разрезать кекс, глазури дать полностью затвердеть.

Варианты: разумеется, миндальный кекс можно посыпать сахарной пудрой вместо того, чтобы покрывать глазурью. Причем это займет гораздо меньше времени, а кекс получится не менее вкусным.

Кекс можно намазать также нагретым апельсиновым конфитюром, прежде чем по-

## Лимонный кекс с изюмом

Всего ок. 9540 кДж (2280 ккал.)

### Для теста:

70 г крупного изюма;  
тертая цедра от 1/2 натурального лимона;  
3 столовые ложки белого рома;  
75 г сливочного масла или маргарина;

1 щепотка соли; 1 яйцо;  
75 г сахара;  
1/2 пакетика ванильного сахара;  
2 чайные ложки лимонного сока;  
150 г муки;  
1 чайная ложка разрыхлителя для теста;  
50 г лимонных цукатов;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы.

### Для глазури и украшения:

100 г сахарной пудры;  
2 столовые ложки лимонного сока;  
1/2 натурального лимона.

Изюм в сите вымыть под струей горячей воды, очень хорошо обсушить бумажными салфетками и в закрытой посуде вместе с лимонной цедрой оставить настаиваться в роме.

Сливочное масло или маргарин с добавлением соли, яйца, сахара, ванильного сахара и лимонного сока растереть в белую пену. Муку перемешать с разрыхлителем и затем перемешать с тестом. Лимонные цукаты нарезать очень маленькими кубиками и вместе с изюмом, оставшимся ромом и тертой лимонной цедрой очень быстро, но тщательно перемешать с тестом.

Прямоугольную форму длиной ок. 17 см смазать жиром и посыпать панировочными сухарями. Форму наполнить тестом, поверхность разровнять и кекс запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней

## СОВЕТ

Запечатанный в алюминиевую фольгу кекс будет свежим в холодильнике в течение многих дней. Так его можно и заморозить, однако в этом случае кекс нужно покрыть глазурью после того, как он оттаит.

полке в течение примерно 45 минут.

Кекс остудить на кухонной решетке.

Сахарную пудру развести в процеженном лимонном соке в однородную глазурь и покрыть ею кекс. Лимон вымыть под струей горячей воды, соскрести с него соломкой цедру и уложить по внешним краям кекса. Глазури дать затвердеть, после этого пирог можно нарезать.

## Широги и кексы на все случаи жизни



крывать его глазурью. Горьковатый привкус конфитюра придаст кексу совершенно особенный аромат. Если вы захотите изменить вкус этого кекса, замените миндаль другими орехами, а апельсиновый сок, цедру и ликер – ванильным сахаром и ванильным ликером.

**Указание:** этот миндальный кекс можно заморозить: после остывания его нужно завернуть в бумагу и упаковать в пакетик для замораживания. В этом случае сахарной глазурью покройте кекс только после размораживания.



**Варианты:** вы можете испечь особенно изысканный лимонный кекс, если вместо изюма добавите в тесто 70 г нарезанных маленькими кубиками засахаренных лимонных долек. В этом случае замените лимонные цукаты апельсиновыми или засахаренными апельсиновыми дольками.

Вместо лимонной глазури кекс можно покрыть также абрикосовым конфитюром. Конфитюр немного нагреть и ароматизировать небольшим количеством лимонного сока и, при желании, небольшим количеством апельсинового ликера. Этой теплой глазурью покрыть теплый кекс.

## Коврижка "Спинка ежика"

Всего ок. 21 340 кДж (5100 ккал.)

100 г нежно-горького шоколада;  
150 г сливочного масла или маргарина;  
150 г сахара;  
6 яичных желтков;  
1/2 чайной ложки молотой корицы;  
молотая гвоздика на кончике ножа;  
6 яичных белков;  
1 щепотка соли;  
30 г муки;  
1 столовая ложка крахмала;  
1 столовая ложка какао;  
60 г бисквитных крошек;  
100 г молотого миндаля;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы;  
50–60 миндальных орехов, нарезанных соломкой;  
150 г кувертюра.

Шоколад разломать на маленькие кусочки и в маленькой кастрюле на теплой водяной бане, время от времени перемешивая, растопить. Кастрюлю снять с бани и шоколад остудить до температуры тела, не давая застыть. При этом шоколад время от времени перемешивать, чтобы на поверхности не образовалась пленка.

Сливочное масло или маргарин нарубить хлопьями и в кастрюле растереть в белую пену, постепенно добавляя попеременно сахар и желтки, массу перемешивать до белой пены и полного растворения сахара. Крем ароматизировать корицей и молотой гвоздикой.

Белки с добавлением соли взбить в очень густую пену, выложить на сливочный крем и сверху просеять перемешанную с крахмалом и какао муку. Добавить бисквитную крошку вместе с миндалем и растопленным шоколадом, все осторожно, но тщательно перемешать.

Прямоугольную полукруглую форму хорошо смазать сливочным маслом или маргари-

ном и посыпать большим количеством панировочных сухарей. Форму наполнить тестом, поверхность разровнять увлажненной столовой ложкой или лопаточкой для теста и пирог запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу примерно в течение часа на нижней полке. После этого деревянной палочкой сделать пробу на готовность: палочку воткнуть посередине пирога, сразу же вытянуть и проверить, не осталось ли на ней теста. Если такое произошло, пирог нужно допечь еще некоторое время. Если на палочке не осталось теста, форму открыть, из пирога выпустить пар и для остывания, опрокинув форму, переложить на кухонную решетку. В поверхность коврижки воткнуть миндальную соломку.

Кувертюр раскрошить и, время от времени перемешивая, растворить на горячей, но не кипящей водяной бане. Кастрюлю снять с водяной бани и кувертюр, постоянно помешивая, остудить до температуры тела. Как только кувертюр начнет застывать, покрыть ровным слоем поверхность коврижки, не сдвигая миндаль. Кувертюру дать застыть и после этого коврижку нарезать ломтиками.

**Указание:** какао добывается из семян какаоового дерева, которое в основном культивируется в экваториальной

## СОВЕТ

Если вы хотите эту коврижку испечь за несколько дней до подачи к столу, ее поверхность, прежде чем нашлиговать миндалем, можно покрыть разведенным в однородную массу абрикосовым конфитуром, после чего дать конфитюру застыть и затем уже покрыть кувертюром. Это "абрикотирувание" сделает пирог сочным и придаст ему нежный фруктовый аромат.

"Спинка ежика" будет очень изысканной, если в "бороздку" на поверхности пирога положить тонкую колбаску из марципановой массы или наполнить ее кремом из сливочного масла (из кондитерского мешочка с круглым отверстием), прежде чем покрывать коврижку кувертюром и шлиговать миндалем. В обоих случаях главное, чтобы шоколадная масса при нанесении была не слишком горячей.

## Апельсиново-шоколадный кекс быстрого приготовления

Всего ок. 18 880 кДж (4510 ккал.)

### Для теста:

200 г нежно-горького шоколада;  
1 пакет готовой сухой смеси для апельсинового кекса;  
100 г размягченного сливочного масла;  
2 яйца;  
5–6 столовых ложек воды;

40 г кокосовой стружки;  
сливочное масло для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы.

### Для украшения:

2 столовые ложки какао;  
1–2 столовые ложки апельсинового ликера;  
1–2 столовые ложки горячей воды;  
засахаренные кружки апельсина.

Шоколад натереть на крупной терке тонкими полосками. Перед этим шоколад лучше положить на несколько часов в холодильник. Если шоколад во время натирания станет теплым и клейким, еще раз положите его в холодильник. Готовую сухую смесь высыпать в кастрюлю, сверху положить сливочное масло, яйца и налить воду. Все компоненты перемешать по указаниям на упаковке, в конце в тесто добавить кокосовую стружку и шоколад.

Прямоугольную форму тщательно обезжирить и посыпать панировочными сухарями. Форму наполнить тестом и разровнять поверхность. Кекс запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на второй полке снизу в течение 50–60 минут. Из кекса выпустить пар, затем форму опрокинуть, выложить кекс, затем кекс, опрокинув, переложить для

остывания на кухонную решетку.

Прилагаемую к упаковке смесь для глазури пересыпать в кастрюлю, сверху просеять какао и вместе с горячей водой размешать в однородную глазурь. Глазурью покрыть поверхность кекса и по краям дать ей стечь толстыми каплями. Засахаренные апельсиновые дольки нарезать любыми формами и украсить ими кекс, прежде чем шоколадная глазурь окончательно застынет.

**Варианты:** готовую смесь для апельсинового кекса можно изменить и ароматизировать самыми разными способами. Например, в тесто можно добавить только 100 г нежно-горького шоколада, а вместо него по 50 г молотого и рубленого миндаля.

Кекс будет очень изысканным, если в тесто добавить только 100 г шоколада и 6 нарезанных маленькими куби-

## Пироги и кексы на все случаи жизни

Африке. Желтые или красные фрукты грушевидной формы длиной до 25 см могут весить до полукилограмма. Под кожистой корочкой и затем под сладкой мякотью находятся 25–50 какао-бобов. Эти бобы подвергаются ферментации, сушке, очистке, обжариванию и затем размолу. Для какао-порошка из массы отжимается масло. Различают более или менее обезжиренный какао-порошок. Оба сорта можно использовать одинаково как подсластитель или краситель для тестов, кремов и глазурей.



ками апельсиновых долек, а глазурь украсить отваренными до размягчения в апельсиновом соке или ликере полосками апельсиновой цедры. Кроме того 100 г марципановой массы можно перемешать с 25 г сахарной пудры, 1 столовой ложкой апельсинового конфитюра и небольшим количеством апельсиновой цедры, скатать в ролик, затем форму наполовину наполнить тестом, положить на тесто марципановый ролик и на него — оставшееся тесто.

## Фруктовый кекс по-английски

Всего ок. 21 575 кДж (5150 ккал.)

200 г сливочного масла комнатной температуры;  
200 г сахара; 1 пакетик ванильного сахара; 4 яйца; 300 г муки; 3 чайные ложки без верха разрыхлителя для теста; 1/2 чайной ложки молотой гвоздики;  
2 столовые ложки рома; 150 г крупного изюма; 40 г апельсиновых цукатов;

40 г лимонных цукатов;  
40 г вишен в роме;  
20 г имбирных плодов в сахарном сиропе;  
50 г крупно нарубленного миндаля;  
мука для посыпки;  
сливочное масло для смазывания формы;  
панировочные сухари; 2-3 столовые ложки сахарной пудры.

Сливочное масло растереть в пену, при этом постепенно по очереди добавить сахар, ванильный сахар и яйца. Продолжать взбивать до белой пены и полного растворения сахара. Муку перемешать с разрыхлителем и молотой гвоздикой и вместе с ромом тщательно перемешать с тестом.

Изюм вымыть в сите под струей горячей воды и тщательно обтереть в полотенце или промокнуть бумажными салфетками. Апельсиновые и лимонные цукаты и вишни в роме нарезать кубиками, обсушенный имбирь мелко порубить и все в сухом сите перемешать с небольшим коли-

чеством муки и изюмом. Оставшуюся муку снова просеять и массу осторожно, но тщательно перемешать с тестом. Не мешайте слишком энергично, иначе тонкий слой муки отделится от фруктов и они при выпекании опустятся на дно.

Прямоугольную форму смазать сливочным маслом и посыпать толстым слоем панировочных сухарей. Форму наполнить тестом, поверхность теста разровнять и кекс запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке в течение 75-90 минут. Немного остудить в форме, затем, опрокинув форму, выпо-

## Нежный миндальный кекс с шоколадной глазурью

Всего ок. 31 745 кДж (7585 ккал.)

Ок. 300 г яиц (взвешенных со скорлупой);  
ок. 300 г сливочного масла;  
ок. 300 г сахара;  
ок. 300 г муки;  
1 стручок ванили;  
1 щепотка соли;  
1 флакон горького миндального масла;  
125 г молотого миндаля;

сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы;  
200 г нежно-горького шоколада;  
25 г кокосового жира (1 кубик);  
40 г нарезанного "лепестками" или соломкой миндаля.

Сначала взвесьте яйца (в скорлупе), чтобы точно вычислить необходимую массу сливочного масла, сахара и муки.

Стручок ванили надрезать вдоль по бороздке, выскрести внутреннюю часть и перемешать с сахаром.

Сливочное масло растереть в белую пену, при этом постепенно добавить поочередно сахар с ванильным сахаром и разбитые яйца. Тесто ароматизировать миндальным маслом, посыпать и перемешивать до белой пены.

Муку перемешать с миндалем и затем перемешать с тестом. Прямоугольную форму смазать жиром и посыпать панировочными сухарями. Форму

### СОВЕТ

Пустые стручки ванили можно положить в плотно закрывающуюся маленькую банку и засыпать сахаром. Уже через несколько дней ваниль передаст сахару свой драгоценный аромат. Этот сахар используйте как обычный ванильный сахар, причем сахар можно помять в банке несколько раз, прежде чем ваниль утратит свой аромат.

## Кекс с лесными орехами

Всего ок. 25 435 кДж (6075 ккал.)

200 г сливочного масла или маргарина;  
1 щепотка соли;  
250 г сахара;  
4 яйца;  
250 г молотых лесных орехов;  
250 г муки;  
1/2 пакетика разрыхлителя для теста;  
3-4 столовые ложки орехового ликера;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы;  
сахарная пудра для посыпки кекса.

Сливочное масло или маргарин растереть в пену и постепенно добавлять поочередно соль с сахаром и яйца. Тесто вымешивать до полного растворения сахара и образования белой пены и кремобразной массы. В тесто добавить лесные орехи, перемешать, сверху просеять перемешанную с разрыхлителем муку. Все тщательно вымешать и тесто ароматизировать ореховым ликером.

Прямоугольную форму тщательно смазать сливочным маслом или маргарином и посыпать панировочными сухарями. Форму наполнить тестом, поверхность разров-

нять и кекс сразу же запечь в предварительно нагретом до 180-200° С духовом шкафу на нижней полке в течение 60-70 минут, после чего сделать пробу на готовность деревянной палочкой посередине кекса. Когда вы вытянете палочку, на ней не должно остаться теста.

Из формы выпустить пар, затем форму опрокинуть и для остывания кекс переложить на кухонную решетку. Перед разрезанием посыпать сахарной пудрой.

Варианты: для нежного орехового кекса возьмите всего лишь 100 г муки. Вместо нее, чтобы тесто держало форму, вам потребуется белковая пена. Для этого сливочное масло и сахар растереть только с желтками, а сверху положить взбитые в густую пену с добавлением щепотки соли белки, орехи и муку.

В тех же соотношениях можно взять массу для нежного

### СОВЕТ

Если вы боитесь, что кекс не удастся без труда выпожить из формы, прежде чем смазать ее жиром и посыпать панировочными сухарями, выпожите ее вырезанной по форме пергаментной или специальной бумагой для выпекания, причем последнюю обязательно смазывать жиром.

миндального кекса. Однако его нужно ароматизировать не ореховым ликером, а итальянским миндальным ликером "амаретто".

Если вы хотите испечь нежный кекс с грецкими орехами, откажитесь от орехового ликера и тесто вместо него ароматизируйте малиновой

## Пироги и кексы на все случаи жизни



жить и остудить на кухонной решетке. Теплый фруктовый пирог посыпать сахарной пудрой. В прохладном месте кекс можно хранить в течение недели. Кроме того кекс можно заморозить.



наполнить тестом, поверхность теста разровнять. Кекс запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на нижней полке примерно в течение 70 минут. Кекс немного остудить в форме, после этого, опрокинув форму, выложить для окончательного остывания (еще раз перевернув) на кухонную решетку.

Шоколад раскрошить и вместе с кокосовым жиром растопить на горячей водяной бане. Немного остудить и покрыть им кекс, разравнивая поверхность. Перед затвердеванием глазури поверхность посыпать миндальной соломкой.



настойкой или вишневым ликером. Готовый кекс можно покрыть нагретым и протертым через сито малиновым конфитюром. Кроме того кекс можно покрыть глазурью из 200 г смородинового желе и 1–2 столовых ложек белого рома или малиновой настойки.

## Пирог со сливочным маслом

12 порций, каждая ок. 1060 кДж (250 ккал.)

### Для теста:

250 г муки комнатной температуры;  
15 г свежих дрожжей;  
30 г сахара;  
ок. 1/8 л теплого молока;  
1 яйцо;  
1 щепотка соли;  
100 г сливочного масла или маргарина комнатной температуры;  
мука для посыпки;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы.

### Кроме того:

75–100 г сливочного масла;  
75 г сахара;  
1 чайная ложка молотой корицы.

В кастрюлю просеять муку, посередине выдавить углубление, в которое раскрошить дрожжи. Дрожжи посыпать небольшим количеством сахара и перемешать с небольшим количеством молока и муки, взятой с края. Закваску накрыть полотенцем и оставить расстояться в теплом месте примерно в течение 15 минут, пока она не начнет

пускать пузыри и значительно увеличится в объеме. Добавить оставшуюся часть сахара, молоко, яйцо, щепотку соли, по краям разложить нарезанное хлопьями размягченное сливочное масло или маргарин. Все компоненты, начиная от середины, вымесить в однородное тесто. Тесто энергично вымешивать до тех пор, пока оно не начнет пускать пузыри и отделяться от стенок кастрюли. Тесто посыпать очень тонким слоем муки, снова накрыть полотенцем и поставить в теплое место, пока оно не увеличится в объеме вдвое, а поверхность теста не станет похожа на непряденую шерсть. Тесто скатать посыпанными мукой руками, удаляя газы, затем на посыпанной мукой поверхности тщательно вымесить.

Круглую форму (диаметром 26 см) смазать сливочным маслом или маргарином, наполнить тестом и раскатать ровным слоем. По всей поверхности с равными интервалами выдавить маленькие углубления, сливочное масло нарезать маленькими хлопьями и положить в каждое уг-

лубление. Сахар перемешать с корицей и посыпать поверхность пирога. Пирог еще раз дать подойти, он должен высоко подняться. Затем запечь в предварительно нагретом до 200–220° С духовом шкафу в течение 20–25 минут на средней полке до золотисто-желтого цвета. Пирог накрыть полотенцем, чтобы он не осел, из формы выпустить пар, затем пирог, опрокинув форму, выложить для охлаждения на кухонную решетку.

## СОВЕТ

Если вы хотите сделать пирог еще более "сливочным", после непродолжительного заležания сделайте еще раз маленькие углубления, снова положите в них сливочное масло и посыпьте сахаром. Для этого лучше взять форму с высокими стенками или сковороду или вокруг стенок формы уложить полоски алюминиевой фольги, чтобы жир не затек в духовой шкаф и не пригорел.

## Маково-миндальный пирог

12 порций, каждая ок. 1065 кДж (255 ккал.)

### Для теста:

дрожжевое тесто, приготовленное по рецепту слева;  
мука для посыпки;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы.

### Кроме того:

50 г молотого мака;  
1 щепотка соли;  
1/8 л кипящего молока;  
1–2 столовые ложки лимонных цукатов;  
40 г молотого миндаля;  
50 г сахара;  
2 капли горького миндального масла;  
миндальная соломка для посыпки.

Приготовить тесто, как описано слева, дать подняться и раскатать в пласт в хорошо смазанной жиром круглой форме диаметром 26 см. Тесто накрыть полотенцем, оставить расстояться, пока готовится начинка.

Для нее в кастрюлю высыпать мак, муку и залить кипящим

## Пирог из дрожжевого теста с ванильно-миндальным верхним слоем

12 порций, каждая ок. 1755 кДж (420 ккал.)

### Для теста:

дрожжевое тесто, приготовленное по рецепту, приведенному вверху;  
при желании 50–80 г молотого или очень мелко нарубленного миндаля;  
мука для посыпки;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы.

### Кроме того:

1 стручок ванили;  
125 г сахара;  
100 г сливочного масла или маргарина;  
150 г нарезанного "лепестками" миндаля;  
3 столовые ложки жирных сливок;  
1–2 столовые ложки миндального ликера.

Приготовить дрожжевое тесто, как описано выше (по рецепту пирога со сливочным маслом), при этом при желании в тесто добавить молотый или мелко нарубленный миндаль и после этого тесто уложить в форму. Пока готовится начинка, тесту дать подойти в форме.

Стручок ванили надрезать вдоль, выскрести внутреннюю часть и перемешать с сахаром.

В широкой кастрюле или на сковороде на слабом огне растопить сливочное масло или маргарин. Добавить сахар и ваниль вместе с миндалем и сливками и все, постоянно и осторожно помешивая, на слабом огне довести до кипения. Снять с плиты, массу ароматизировать миндальным ликером и немного остудить.

Массу ровным слоем намазать на подошедшее дрожжевое тесто и пирог запечь в

## СОВЕТ

Натуральные стручки ванили очень дороги. Если вы часто употребляете ваниль в качестве приправы, покупайте ванильный порошок "бурбон". Он продается под этим названием в отделах, торгующих натуральными продуктами, и состоит из полностью смолотых стручков ванили. Такой порошок очень экономичен и в течение многих месяцев сохраняет свой аромат.

предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 20–25 минут до золотисто-желтого цвета.

Из формы выпустить пар, затем пирог отделить от стенок

## Пироги и кексы на все случаи жизни



Маково-миндальный  
пирог

Пирог со сливочным маслом

молоком. На 5 минут оставить разбухать. Лимонные цукаты очень мелко порубить и перемешать с молотым миндалем. Смесь вместе с сахаром и миндальным маслом перемешать с маком и теплую массу ровным слоем намазать на дрожжевое тесто. Поверхность обильно посыпать миндальной соломкой и пирог запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 25–35 минут. Форму накрыть полотенцем, выпустить пар, затем для остывания переложить на кухонную решетку.



формы и для охлаждения переложить на кухонную решетку.

Пирог лучше всего подать к столу свежим, вместе со взбитыми сливками, не очень сладкими, но ароматизированными миндальным ликером.

**Варианты:** для пирога из дрожжевого теста с миндальными сливками нужно взбить в пену 1/4 л сливок и загустить 3 листиками размоченного и затем разведенного желатина. Сливки загустить миндальным или апельсиновым ликером. Хорошо охлажденный пирог разрезать по горизонтали и основание намазать миндальными сливками.

Вместо миндальных сливок пирог можно начинить кремом на основе сливочного масла и миндального холодного пудинга.

## Панеттон

Всего ок. 23 830 кДж (5695 ккал.)

500 г муки;  
40 г дрожжей;  
125 г сахара;  
ок. 1/8 л теплого молока;  
6 яиц;  
1 большая щепотка соли;  
200 г размягченного сливочного масла;  
75 г засахаренной вишни;  
50 г нарезанных кубиками лимонных цукатов;  
50 г нарезанных кубиками апельсиновых цукатов;  
125 г крупного изюма без косточек;  
1 столовая ложка муки;  
маргарин для смазывания формы;  
30 г сливочного масла для смазывания поверхности кекса.

Муку высыпать в кастрюлю, посередине выдавить углубление, в углубление раскрошить дрожжи и с небольшим количеством сахара, молока и муки вымесить в закваску. Кастрюлю накрыть полотенцем и на 15 минут поставить на расстойку.

Добавить оставшийся сахар, молоко, яйца, соль и сливочное масло, нарубленное хлопьями, все энергично вымесить.

Мелко порубить засахаренные вишни, лимонные и апельсиновые цукаты и перемешать с изюмом и мукой, после чего перемешать с тестом.

Совершенно новую глиняную форму (или цветочный горшок) с прямыми, очень высокими стенками тщательно сполоснуть и высушить. Затем выложить пергаментной бумагой. Бумага должна примерно на 5 см выступать за верхние края формы, так как тесто высоко поднимается. Пергаментную бумагу по верхнему краю зафиксировать двумя скрепками, затем смазать жиром и в форму положить тесто. Вместо пергаментной

бумаги можно взять алюминиевую фольгу. Тесто на полчаса поставить на расстойку в теплое место, затем запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на самой нижней полке примерно в течение часа. Через 30 и 45 минут поверхность пирога смазать растопленным сливочным маслом. Панеттон остудить в форме. Остывший пирог выложить и нарезать только на следующий день.

**Варианты:** панеттон дважды разрезать по горизонтали и начинить любой начинкой. Например, приготовить крем на сливочном масле и разделить на две порции. Одну порцию перемешать с натертым на крупной терке шоколадом или готовой шоколадной стружкой. Вторую порцию перемешать с нарезанным очень маленькими кубиками засахаренным имбирем или апельсиновыми дольками.

Если вы хотите включить панеттон в конец праздничного меню в качестве десерта, у него можно вырезать середину и начинить пирог апельсиновым кремом (середину пирога можно использовать для рождественского кекса, см. рецепт ниже). Для этого взбить в густую пену 1/4 л сливок. Перемешать сок от 2 апельсинов с 4 листиками растворенного желатина и вместе с разрезанными пополам или на четыре части дольками консервированных

мандаринов (вес нетто 280 г) осторожно перемешать со взбитыми сливками. Как только крем начнет подниматься, начинить им панеттон и на 2–3 часа поставить в холодильник, чтобы крем затвердел. Вместо свежееотжатого апельсинового сока можно взять консервированный ананасовый сок и крем украсить кусочками консервированного ананаса.

**Указание:** родиной этого кекса является Милан. Там его можно найти — в целлофановой упаковке или в картонных коробках — практически у любого булочника. В Германии этот кекс по традиции печется на Рождество, а также как изысканная выпечка подается к завтраку. Считается, что форма этого кекса напоминает церковные купола Ломбардии. По другому источнику у этого кекса сначала было название **Панде Тонио** (хлеб Тонио). Тонио был пекарем, жившим в пятнадцатом веке в миланском квартале Бордо делле Грация. Он не был ни богат, ни известен, однако у него была красавица-дочь, которая собиралась выйти замуж за молодого человека из состоятельной семьи делла Тела. Семья жениха была недовольна предстоящим браком, однако Учетто делла Тела настаивал на своем решении. В конце концов он придумал, как помочь своему будущему тестю

## Рождественский кекс

Всего ок. 18 165 кДж (4340 ккал.)

75 г крупного изюма без косточек;  
0,03 л рома;  
50 г нежно-горького шоколада;  
75 г засахаренных вишен;  
100 г апельсиновых цукатов;  
6 яиц;  
200 г сахара;  
внутренняя часть от 1/2 стручка ванили;  
1 щепотка соли;

1 столовая ложка лимонного сока; 250 г муки;  
1 пакетик разрыхлителя для теста;  
125 г молотого миндаля;  
1 столовая ложка муки;  
маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы;  
сахарная пудра для посыпки кекса;  
вишни в роже, засахаренный дудник для украшения.

Изюм примерно полчаса вымачивать в роже, затем обсушить и обернуть бумажной салфеткой.

Шоколад нарезать маленькими кубиками. Засахаренные вишни и апельсиновые цукаты мелко порубить. Все перемешать в кастрюле.

Белки отделить от желтков. Желтки растереть в пену с сахаром и ванилью, пока сахар полностью не растворится. Белки с добавлением соли и лимонного сока взбить в очень густую пену и выложить на желтковый крем. Сверху просеять муку и разрыхлитель, затем положить миндаль. Все тщательно, но осторожно перемешать.

Компоненты в кастрюле перемешать с мукой и затем перемешать с тестом.

Большую прямоугольную форму смазать маргарином, посыпать панировочными сухарями, наполнить тестом и кекс запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу в течение 60–70 минут. Затем, опрокинув форму, выложить для остывания на

кухонную решетку. Остывший кекс посыпать толстым слоем сахарной пудры. Украсить разрезанными пополам засахаренными вишнями и засахаренными стеблями дудника.

**Указание:** дудник является известным лекарственным и ароматическим зонтичным растением. В качестве специй используют его корни, в качестве декоративного украшения — засахаренные толстые черенки листьев дудника.

**Варианты:** рождественский кекс, как и панеттон, можно начинить кремом на сливках или сливочном масле. Для этого кекс нужно разрезать и намазать кремом ломтики кекса. Из кекса можно так же вырезать середину и начинить кремом, как и панеттон. Конечно, вырезанная внутренняя часть кексов не должна пропадать. Ее нужно нарезать маленькими кубиками и пропитать белым вином. Затем перемешать со взбитыми в очень густую

## Пироги и кексы на все случаи жизни



добиться богатства. Перед Рождеством он закупил для праздничной выпечки не только самую лучшую муку, яйца и сливочное масло, но и продукты, которые в то время были новыми, необычными и, естественно, дорогими: изюм и лимонные цукаты. Булочник, недолго раздумывая, испек из них "пан де Тонио", который имел у состоятельных горожан небывалый успех. Его дело расцвело, и вскоре он разбогател. В результате его дочь Адальгиза стала, может быть, и не совсем подходящей по положению, однако в отношении богатства — желанной партией и была принята семьей дельца Тела с распростертыми объятиями. Так что не только любовь приходит через желудок, но и успех в делах.



пену сливками и поместить в морозильник. Формочку для круглого мороженого или круглую металлическую миску сначала наполнить порцией ванильного, затем порцией клубничного мороженого. Сверху положить перемешанный со сливками пирог и форму на полчаса — час поставить в морозильник. После этого форму опрокинуть, мороженое нарезать как торт и подать на десерт.

## Холодный пирог из печения

Всего ок. 21 325 кДж (5095 ккал.)

250 г кокосового жира;  
4 яйца;  
1 щепотка соли;  
200 г сахарной пудры;  
2–3 капли горького миндального масла;  
50 г какао;  
2 чайные ложки с верхом быстрорастворимого кофе;  
3–4 столовые ложки миндального ликера;  
250 г прямоугольного песочного печенья;  
ок. 50 г очищенного миндаля для украшения.

Кокосовый жир нарезать кубиками, растопить на слабом огне и снова охладить до температуры тела, не давая застыть.

Яйца взбить в пену, постепенно добавив соль, сахарную пудру и по капле миндальное масло, продолжая взбивать до тех пор, пока масса не превратится в белую пену и сахар полностью не растворится.

Перемешать какао и кофе, просеять сверху, перемешать с массой, добавив миндальный ликер. В конце тонкой струйкой ввести кокосовый жир.

Прямоугольную форму выложить пергаментной бумагой или алюминиевой фольгой, при этом сверху оставить выступающим небольшой край. В форму положить печенье. Печенье покрыть небольшим количеством шоколадной массы, снова положить печенье и продолжать до тех пор, пока не кончатся шоколадный крем и печенье. Пирог на 2–3 часа поставить в холодильник.

Пирог выложить из формы вместе с пергаментной бума-

гой или фольгой, осторожно отделить бумагу или фольгу и пирог положить на длинный поднос.

Миндаль разрезать пополам и, осторожно переворачивая, немного обжарить на сухой сковороде, миндаль не должен подгореть, он должен быть светло-желтым. Поверхность пирога украсить половинками миндаля. Пирог снова поставить в холодильник, чтобы поверхность застыла. После этого пирог нарезать и подать к столу.

Вариант: этот пирог можно и не украшать миндалем, а вместо этого взять разрезанные пополам лесные орехи. В этом случае вместо четвертого слоя печенья плотным слоем уложите на шоколадную массу орехи, которые снова покройте шоколадной массой. Орехи перед этим нужно обжарить в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу, пока у них не начнет лопаться тонкая шелуха. После этого орехи обтереть в кухонном полотенце, чтобы полностью удалить шелуху.

## ”Сырой” виноградно-сырный пирог

(Без фото)

12 порций, каждая  
ок. 1810 кДж (430 ккал.)

150 г бисквитных палочек;  
50 г маленького миндального печенья;  
100 г сливочного масла;  
100 г рубленых лесных орехов;  
1 пакетик лимонного десерта;  
1/8 л воды;  
170 г сахара;  
200 г сливочного творожного сыра;  
сок от 2 лимонов;  
400 г жирных сливок;  
1 пакетик ванильного сахара;  
по 250 г темного и светлого винограда.

Бисквитные палочки и миндальное печенье положить в пластиковый пакетик и измельчить скалкой. Растопить сливочное масло. Крошку перемешать с лесными орехами и затем с жидким маслом. Массу сразу же поместить в форму диаметром 26–28 см и крепко прижать к дну. Форму поставить в прохладное место. Лимонный десерт, постоянно помешивая, всыпать в воду,

## Кекс с фисташками

Всего ок. 22 535 кДж (5340 ккал.)

Для теста:  
250 г сливочного масла или маргарина;  
200 г сахара;  
2 пакетика ванильного сахара;  
4 яйца;  
6 капель горького миндального ароматизатора;  
1 щепотка соли;  
125 г муки;

125 г крахмала;  
1/2 чайной ложки разрыхлителя для теста;  
75 г мелко нарубленных фисташек;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы.

Для глазури:  
150 г сахарной пудры;  
2 столовые ложки какао;  
2–3 столовые ложки горячей воды;  
25 г очищенных и нарубленных фисташек.

Сливочное масло или маргарин растереть в пену, постепенно добавив сахар, ванильный сахар, яйца, миндальный ароматизатор и соль. Перемешивать до тех пор, пока масса не станет белой пеной и сахар полностью не растворится. Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем, просеять на тесто и вместе с рублеными фисташками перемешать с тестом.

Маленькую прямоугольную форму (длиной ок. 17 см) смазать сливочным маслом или маргарином и посыпать панировочными сухарями. Форму наполнить тестом, разровнять поверхность и кекс запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 55 минут. Затем кекс выложить из формы и полностью охладить на кухонной решетке.

В кастрюлю просеять сахарную пудру вместе с какао и на

### СОВЕТ

Кекс будет еще более сочным, если перед покрытием глазурью его смазать абрикосовым конфитуром. Для разнообразия кекс с фисташками можно также покрыть жидким кувертюром вместо приготовленной дома глазури.

горячей водяной бане перемешать в однородную глазурь. Кекс покрыть глазурью, как только глазурь начнет застывать, посыпать ее фисташками. После застывания глазури кекс нарезать помтиками.

Вариант: фисташки – дорогое удовольствие. Их можно заменить мелко нарубленным миндалем. Кекс будет особенно пикантным, если

## Пирог и кексы на все случаи жизни



добавить примерно 2 столовые ложки сахара и варить на слабом огне в течение 10 минут. Разогревать при постоянном помешивании, пока сахар и десерт полностью не растворятся. Десерт снять с плиты и остудить.

Творожный сыр, лимонный сок и оставшуюся часть сахара растереть в пену. Перемешать с десертом и поставить в холодильник.

Сливки взбить в густую пену с добавлением ванильного сахара. Виноград вымыть, при желании снять кожицу и/или только удалить косточки. Как только крем начнет застывать, примерно три четверти винограда перемешать со сливками.

Края формы выложить полоской пергаментной бумаги, в форму положить крем и разровнять поверхность. Немного остудить, затем выложить оставшимися ягодами винограда и для застывания поставить в холодильник.



вместо фисташек или миндаля взять арахис. Арахис предварительно обязательно нужно немного обжарить, обжаривание усиливает вкус арахиса. Постарайтесь не покупать готовый жареный арахис, если он не совсем свежий, в этом случае вы испортите аромат кекса.

## Ореховый пирог с начинкой из вишневого конфитюра

12 порций, каждая ок. 1565 кДж (375 ккал.)

1 упаковка сухой смеси для орехового пирога;  
100 г сливочного масла или маргарина;  
2 яйца;  
5 столовых ложек воды;  
1 пакетик готовой сухой глазури;  
разрыхлитель для теста на кончике ножа;  
0,04 л вишневого ликера;

2 плода имбиря в сахарном сиропе;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы;  
450 г вишневого конфитюра;  
2–3 столовые ложки вишневого ликера;  
сахарная пудра для посыпки.

Сухую смесь приготовить с добавлением сливочного масла или маргарина, яиц и воды по указаниям на упаковке. Обсушить имбирь, нарезать маленькими кубиками и вместе с сухой глазурью, разрыхлителем и вишневым ликером перемешать с тестом. Форму для выпекания диаметром 26 см смазать жиром, посыпать панировочными сухарями и наполнить тестом. Поверхность теста разровнять и ореховый пирог запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на второй снизу полке в течение 50–60 минут, затем из формы выпустить пар, пирог, опрокинув форму, выложить на ку-

хонную решетку и оставить до следующего дня. Вишневый конфитюр с вишневым ликером разогреть на слабом огне при постоянном помешивании. Пирог разрезать по горизонтали и нижний слой смазать толстым слоем конфитюра, второй слой поместить сверху и поверхность пирога посыпать сахарной пудрой. **Вариант:** пирог будет очень изысканным, если его начинить вместо вишневого конфитюра ореховыми сливками. Для этого взбить в густую пену 1/4 л сливок, подсластить небольшим количеством сахарной пудры и перемешать с 2 листиками растворенного

## Пирог с посыпкой из шиповника

12 порций, каждая ок. 1765 кДж (420 ккал.)

1 пакет сухой смеси для фруктового пирога;  
125 г размягченного сливочного масла или маргарина;  
2 яйца; 2 столовые ложки малиновой настойки;  
40 г очень мелко нарубленного миндаля;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;

панировочные сухари для посыпки формы;  
450 г пюре из шиповника;  
100 г охлажденного сливочного масла или маргарина;  
100 г сахара; 1 чайная ложка молотой корицы;  
150 г муки;  
разрыхлитель для теста на кончике ножа;  
40 г миндальных "лепестков".

Сухую смесь высыпать в кастрюлю, размягченное сливочное масло или маргарин нарезать хлопьями и положить к смеси вместе с яйцами и малиновой настойкой. Сверху высыпать мелко нарубленный миндаль и все вымесить электромешалкой в упругое тесто в течение не более 2–3 минут. Форму для выпекания диаметром 26 см смазать сливочным маслом или маргарином и обильно посыпать панировочными сухарями. В форму положить тесто и увлажненной ложкой или лопаточкой для теста разровнять поверхность. Сверху ровным слоем намазать пюре из шиповника. Охлажденное сливочное масло или маргарин нарубить

хлопьями, перемешать с сахаром и корицей и уложить сверху. Муку перемешать с разрыхлителем и миндальными лепестками, добавить к тесту и все очень быстро перемешать в крошку. Тесто не должно выглядеть как обычное однородное песочное тесто, оно должно остаться крошкообразным. Этой крошкой посыпать пюре из шиповника и пирог запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 50–60 минут. Из формы выпустить пар и пирог для остывания переложить на кухонную решетку. С этим пирогом подайте к столу немного подслащенные взбитые сливки, густую слад-

## Яблочно-кокосовый пирог с изюмом

12 порций, каждая ок. 2000 кДж (480 ккал.)

Для теста:  
250 г муки; 1 щепотка соли;  
разрыхлитель для теста на кончике ножа;  
60 г сахара; 4 сваренных вкрутую яичных желтка;  
1 сырой яичный желток;  
150 г охлажденного сливочного масла;  
60 г кокосовой стружки;  
тертая цедра от 1/2 натурального лимона;  
4–5 столовых ложек белого вина;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы; панировочные сухари для посыпки формы.

Для начинки:  
60 г изюма;  
2–3 столовые ложки рома;  
50 г сливочного масла или маргарина;  
125 г сахара;  
3 яичных желтка;  
100 г творога;  
100 г кокосовой стружки;  
750 г кислых яблок;  
сок от 1 лимона;  
100 г жирных сливок;  
1 пакетик ванильного сахара;  
3 яичных белка;  
1 щепотка соли.

На рабочей поверхности муку перемешать с солью, разрыхлителем и сахаром, посередине выдавить углубление и положить в него сырой желток и протертый через сито вареный желток. Сливочное масло нарубить хлопьями, добавить к тесту вместе с кокосовой стружкой, лимонной цедрой и вином, все вымесить в однородное тесто. Кастрюлю накрыть крышкой и на полчаса поставить в прохладное место. Круглую форму (диаметром 26 см) смазать жиром и посыпать панировочными сухарями. Форму выложить тестом, при этом хорошо прижать края. Пласт многократно наколоть вилкой. Для начинки изюм вымыть под струей горячей воды, обтереть досуха и вымочить в ро-ме. Сливочное масло растереть в пену с сахаром, желтками и творогом, добавить кокосовую стружку.

### СОВЕТ

Перед Рождеством в магазинах можно купить готовую кокосовую стружку. При покупке такой стружки проследите за тем, чтобы она была свежей, от хранения стружка становится сухой. В другое время для получения кокосовой стружки можно использовать свежие кокосовые орехи. Для этого орех нужно расколоть, слить молоко. Кстати, кокосовое молоко можно использовать вместо сливок для начинки, тогда пирог будет иметь еще более интенсивный ореховый привкус. Очищенный орех нужно натереть на мелкой терке или измельчить миксером.

## Пироги и кексы на все случаи жизни



желатина. Как только масса начнет застывать, добавить 75 г молотых лесных орехов и 2–3 столовые ложки шоколадной стружки. При желании сливки можно дополнительно ароматизировать ликером "мокка" или ореховым ликером.



кую сметану или ванильное мороженое.

**Вариант:** пюре из шиповника очень калорийное. Если вы хотите испечь менее калорийный пирог, начините его вишневым желе: 1/4 л вишневого сока загустить 3 листиками разведенного красного желатина. Как только масса начнет застывать, добавьте обсушенные консервированные вишни. В этом случае пирог нужно сначала испечь, потом начинить.



Яблоки очистить, удалить сердцевину, натереть на терке и сбрызнуть лимонным соком. Вместе с изюмом перемешать с творожной массой. Сливки взбить в густую пену с ванильным сахаром, белки взбить в густую пену с добавлением соли. Сливки и белки перемешать с начинкой и уложить на тесто. Пирог сразу же запечь в предварительно нагретом до 180–200° С духовом шкафу на средней полке в течение 60–70 минут.

## Лимонные нарезные пирожные

12 штук, каждая ок. 1325 кДж (315 ккал.)

### Для теста:

5 яичных желтков;  
5 столовых ложек холодной воды;  
150 г сахара;  
1 пакетик ванильного сахара;  
тертая цедра от 1/2 натурального лимона;  
5 яичных белков;  
1 щепотка соли;  
150 г муки;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
сахар для посыпки формы.

### Для начинки и украшения:

6 листиков белого желатина;  
4 яичных желтка;  
100 г сахара;  
тертая цедра от 1/2 натурального лимона;  
сок от 2 лимонов;  
0,02 л апельсинового ликера (например, куантро или гран марни); 4 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
3/8 л жирных сливок;  
сахарная пудра для посыпки;  
целые лимонные цукаты для украшения.

Желтки с добавлением холодной воды растереть в пену, при этом постепенно тонкой струйкой всыпать примерно две трети сахара и ванильный сахар. Массу растереть до появления белой пены и полного растворения сахара. Затем добавить тертую лимонную цедру.

Белки с добавлением соли взбить в очень густую пену, оставшуюся часть сахара ввести тонкой струйкой и закончить взбивать только после того, как масса будет очень плотной и блестящей. Массу осторожно переложить на желтковый крем, сверху просеять муку и все осторожно перемешать.

Противень выложить пергаментной бумагой, смазать сливочным маслом или мар-

гаринном. Бумагу на открытом конце противня подвернуть вверх, чтобы при выпекании тесто не вытекало. Поверхность теста разровнять и пирог сразу запечь в предварительно нагретом до 200–220° духовом шкафу на средней полке в течение 10–12 минут. В это время на рабочую поверхность постелить кухонное полотенце и посыпать ровным слоем сахара. Бисквитный корж, опрокинув противень, выложить на полотенце, бумагу увлажнить и удалить. Корж остудить, затем разрезать по горизонтали на четыре и по вертикали на шесть полосок.

Для начинки белый желатин размочить по указаниям на упаковке и дать ему набухнуть.

Желтки растереть в пену с половиной или почти 2/3 сахара, при этом постепенно добавить лимонную цедру, лимонный сок и апельсиновый ликер.

Желатин растворить по указаниям на упаковке, перемешать с небольшим количеством лимонного крема и эту массу при постоянном помешивании перелить в оставшуюся часть крема. При этом обязательно проследить за тем, чтобы обе эти массы имели одинаковую температуру, иначе желатин превратится в хлопья. Крем для застывания поместить в холодильник.

Белки с добавлением соли взбить в очень густую пену. Масса должна быть очень плотной и блестящей.

Сливки взбить в густую пену, примерно треть сливок перемешать с лимонным кремом, при этом добавить белковую пену. Массу еще раз немного остудить, пока она не начнет покрываться тонкой пленкой. Затем половину бисквитных пирожных покрыть ровным слоем крема, на поверхности и по бокам крем хорошо разровнять.

Сверху положить остальные бисквитные ломтики, немного

## СОВЕТ

Лимонные цукаты появляются в продаже в основном в период подготовки к Рождеству. Если вы хотите испечь эти пирожные в другое время года, возьмите для украшения очень тонкие, почти прозрачные, ломтики некислых лимонов — лумии. Они имеют нежный кисловатый аромат, не такой интенсивный, как у желтых лимонов. В продажу предлагаются только натуральные лумии и их можно только вымыть под струей горячей воды.

## Шоколадные бисквитные нарезные пирожные с грушевыми сливками

12 штук, каждая ок. 1720 кДж (410 ккал.)

1 пакет сухой смеси для бисквитного теста;  
2 столовые ложки какао;  
3 яйца;  
5 столовых ложек воды;  
30 г молотых грецких орехов;  
30 г тертого шоколада;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;

сахар для посыпки формы;  
1 большая банка консервированных половинок груш;  
1/2 л жирных сливок;  
1 пакетик ванильного сахара;  
1 пакетик загустителя для сливок;  
150 г грушевого желе;  
1–2 столовые ложки грушевой настойки;  
2 столовые ложки шоколадной стружки;  
40 г половинок грецких орехов для украшения.

Сухую смесь с добавлением какао, яиц, воды и грецких орехов по указаниям на упаковке вымесить в рыхлое бисквитное тесто. В конце добавить тертый шоколад. Противень выложить пергаментной бумагой, бумагу на открытом конце противня завернуть вверх и смазать сливочным маслом или маргарином. Тесто намазать на бумагу ровным слоем и сразу же запечь в предварительно нагретом до 220° С духовом шкафу на средней полке в течение 10–12 минут. Кухонное полотенце посыпать сахаром, опрокинув противень, выложить на него бисквит, бумагу увлажнить и удалить. Бисквит остудить.

Половинки груш хорошо обсушить, несколько половинок для украшения нарезать тонкими дольками, остальные — маленькими кусочками.

Сливки взбить в густую пену с добавлением ванильного са-

хара и загустителя, примерно четверть сливок поместить в кондитерский мешочек с отверстием в форме звезды. Кусочки груш перемешать примерно с половиной оставшихся сливок.

Бисквитный корж разрезать. Грушевое желе размешать в однородную массу с добавлением грушевой настойки, намазать на один корж и покрыть сливками, перемешанными с грушами. Второй корж разрезать по вертикали и пять раз разрезать на горизонтали. Эти полоски уложить вплотную друг к другу на начинку, сверху покрыть сливками и украсить горошинами из взбитых сливок, шоколадной стружкой, дольками груш и грецкими орехами. Пирожные сразу же или в сильно охлажденном виде подать к столу.

**Вариант:** нежный шоколадный привкус бисквита гармонирует и с другими фруктами: если вы хотите ис-

## Пироги и кексы на все случаи жизни



придавить и поместить в холодильник для застывания. Оставшиеся сливки поместить в кондитерский мешочек с отверстием в форме звезды и также остудить.

Незадолго перед подачей к столу из холодильника достать лимонные пирожные и посыпать сахарной пудрой. Каждое пирожное украсить взбитыми сливками и очень тонко нарезанной засахаренной лимонной долькой.

**Вариант:** если вы хотите немного изменить вкус этих пирожных, замените лимоны (сок и цедру) апельсинами. Разумеется, апельсины тоже должны быть только натуральными, то есть их кожура не должна – ради транспортировки и хранения – обрабатываться химическим способом. Название "натуральный" в данном случае не относится к химическим удобрениям или впрыскиванию в период выращивания фруктов.



печь пирожные со свежими фруктами, возьмите мандарины, бананы или апельсины. Если вы предпочитаете готовить пирожные с консервированными фруктами, возьмите ананасы, вишни, манго или персики.

Вместо грецких орехов в тесто можно добавить миндаль или лесные орехи, кроме того пирожные можно украсить целыми орехами или половинками миндаля.

## Яблоки в тесте

Всего ок. 11 055 кДж (2640 ккал.)

250 г муки;  
1 яйцо;  
2 чайные ложки растительного масла;  
1 щепотка соли;  
1 чайная ложка лимонного сока; ок. 1/8 л теплой воды;  
100 г сырой марципановой массы;  
1 столовая ложка кальвадоса или коньяка;

2 столовые ложки сахарной пудры;  
8–10 засахаренных вишен;  
мука для раскатывания теста;  
8–10 средних яблок;  
1 яичный желток для смазывания теста;  
сахар для посыпки;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы.

Муку просеять, посередине выдавить углубление. В углубление положить яйцо, налить масло, лимонный сок, воду, насыпать соль и все вымесить в однородное эластичное тесто. Тесто энергично вымешивать по меньшей мере в течение 5 минут, пока оно не станет эластичным и совершенно не клейким. Тесто завернуть в фольгу и на полчаса поставить на расстойку.

Сырую марципановую массу перемешать с кальвадосом, сахарной пудрой и рублеными вишнями.

Тесто тщательно вымесить, на посыпанном мукой полотенце раскатать в очень тонкий пласт, затем руки протя-

### СОВЕТ

С яблоками в тесте подайте к столу взбитые сливки с добавлением небольшого количества ванили, густую сладкую сметану или ванильное мороженое. Кроме того, сахар, прежде чем посыпать им яблоки в тесте, можно перемешать примерно с 1 чайной ложкой корицы.

нуть под тесто и растянуть его в почти прозрачный пласт. Тесто нарезать квадратами.

## Датский фруктовый пирог

Всего ок. 13 585 кДж (3245 ккал.)

1 большая банка консервированных персиков;  
4 листика белого желатина;  
150 г сливочного творожного сыра;  
2 пакетика ванильного сахара;  
2 столовые ложки сахара;  
400 г жирных сливок;  
200 г бисквитных палочек;  
0,08 л датского фруктового ликера (например, кирсберри или солберри).

Персики обсушить. Отложить 12 столовых ложек сока, в оставшемся соке медленно разогреть предварительно вымоченный и отжатый желатин, пока желатин не растворится. В это время творожный сыр растереть в пену с 6 столовыми ложками сока, ванильного сахара и сахара. После этого добавить желатин. 200 г сливок не очень сильно взбить и также перемешать с

сырной массой. 4–5 половинок персиков нарезать очень маленькими кубиками и перемешать с массой. Сырную массу поместить для застывания в холодильник.

Двумя полосками пергаментной бумаги шириной 5 см и длиной 35 см выложить большую прямоугольную форму таким образом, чтобы по краям полоски выступали за края. Дно формы выложить бисквитными палочками, пропитать 0,04 л ликера. Сверху положить сырную массу, покрыть оставшимися бисквитными палочками, пропитать их оставшимся ликером. Форму накрыть пленкой и на ночь поставить в холодильник.

На следующий день взбить в

### СОВЕТ

Этот пирог можно приготовить также из остатков любых кексов или пирогов. Очень вкусным пирог будет из песочного теста, пропитанного абрикосовым бренди или апельсиновым ликером.

густую пену оставшиеся сливки. Пирог при помощи полосок пергаментной бумаги переложить на поднос и обильно намазать сливками, оставшуюся часть сливок переложить в кондитерский ме-

## Шоколадно-малиновый рулет

Всего ок. 14 600 кДж (3460 ккал.)

300 г мороженой малины;  
2 столовые ложки сахарной пудры;  
75 г деликатесного горького шоколада;  
8 яичных желтков;  
175 г сахара;  
4 яичных белка;  
1 чайная ложка лимонного сока;  
1 щепотка соли;  
100 г муки;  
25 г крахмала;

сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
сахар для посыпки формы;  
4 листика светлого желатина;  
1/2 л жирных сливок;  
1 пакетик ванильного сахара;  
1 столовая ложка какао для посыпки.

Малину положить в кастрюлю, посыпать сахарной пудрой и дать ей растаять.

Шоколад натереть на мелкой терке и отложить.

Желтки растереть в пену со 100 г сахара, растирать, пока масса не станет белой и сахар полностью не растворится.

Белки с добавлением лимонного сока и соли взбить в очень густую пену, затем постепенно тонкой струйкой всыпать 2 столовые ложки сахара и пену продолжать взбивать, пока сахар полностью не растворится и пена не будет кремообразной. После этого выложить на желтковую пену. Перемешать муку и крахмал и просеять на яичную пену. Добавить шоколад и все венчиком осторожно, но тщательно перемешать.

Противень выложить пергаментной бумагой или бумагой для выпекания, на открытом конце противня завернуть вверх край бумаги. Перга-

ментную бумагу смазать жиром. На бумагу намазать тесто и запечь в предварительно нагретом до 240° С духовом шкафу в течение 5 минут.

Чистое кухонное полотенце посыпать тонким слоем сахара. На него выложить, опрокинув противень, бисквитный корж. Бумагу смочить холодной водой или накрыть влажной салфеткой, затем бумагу удалить. Бисквит с помощью полотенца, начиная от узкой стороны, осторожно скатать и остудить.

Желатин размочить в холодной воде.

Размороженную малину пюрировать и протереть через сито.

Желатин влажным положить в кастрюлю, на умеренном огне растворить и перемешать с малиновым пюре. Пюре поставить в холодильник. Как только оно начнет застывать, взбить в густую пену сливки, постепенно, тонкой струйкой,

## Пироги и кексы на все случаи жизни



Яблоки очистить, вырезать сердцевину и в середину положить марципановую начинку. Яблоки завернуть в квадратики теста, все края "склеить" желтком, тесто кругом смазать кисточкой желтком и посыпать сахаром. Яблоки в тесте запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке в течение 40 минут.



шочек. Персики нарезать тонкими дольками и украсить сверху пирог. Пирог украсить также розетками из сливок и сразу же подать к столу.

**Вариант:** 150 г малины протереть через сито, загустить 2 листиками красного желатина и намазать на нижний слой из бисквитных палочек. Только после застывания массы положить сверху перемешанную с персиками сырную массу.



добавить ванильный сахар и оставшийся сахар. Сливки перемешать с малиновым пюре. Бисквит осторожно раскатать и намазать сливками, затем снова скатать. Незадолго до подачи к столу рулет посыпать какао и нарезать ломтиками.

**Варианты:** вместо малиновых сливок рулет можно начинить клубничными сливками. Сливки будут очень вкусными, если их взбить с ежевикой или брусникой, которые нужно разморозить и целые ягоды перемешать со сливками.



# Изысканнейшие праздничные торты

Нежные, рассыпчатые,  
со сливками или кремом —  
соблазнительные и  
тающие на языке.

Рецепт на след. стр.



## Лимонный торт с шампанским

12 порций, каждая ок. 1435 кДж (345 ккал.)

6 листов белого желатина;  
2 пакетика лимонного  
десертного крема;  
2 маленькие бутылки  
шампанского;

сок от 1/2 лимона;  
3/4 л жирных сливок;  
1 пакетик ванильного сахара;  
1 бисквитный корж (готовый);  
2 некислых лимона;  
1/8 л воды;  
50 г сахара.

## Торт "Святой Оноре"

Всего ок. 25 990 кДж (6210 ккал.)

### Для песочного теста:

150 г муки;  
100 г сливочного масла;  
1 щепотка соли;  
50 г сахара;  
1 яичный желток;  
мука для раскатывания теста.

### Для заварного теста:

1/4 л воды;  
1 щепотка соли;  
75 г сливочного масла;  
200 г муки;  
4–5 яиц;  
сливочное масло  
для смазывания формы;  
мука для посыпки формы.

### Для начинки:

1 стручок ванили;  
1/2 л молока;  
2 листика белого желатина;  
6 яичных желтков;  
175 г сахара;  
40 г муки;  
1 щепотка соли;  
6 яичных белков.

### Для украшения:

125 г сахара;  
4 столовые ложки воды;  
1/4 л жирных сливок;  
1 пакетик ванильного сахара;  
любые фрукты в роме.

(Фото на стр. 80/81)

Для песочного теста муку с добавлением сливочного масла, соли, сахара и желтков вымесить в однородное тесто, тесто скатать в шар и, завернув в пленку, на час поместить в холодильник.

Для заварного теста довести до кипения воду с добавлением соли и сливочного масла, снять с плиты и сразу всыпать всю муку. Кастрюлю снова поставить на плиту и перемешивать тесто, пока оно не будет одним комком отрываться от дна кастрюли. Тесто переложить в другую кастрюлю и сразу же добавить одно яйцо. Тесто охладить до температуры тела, затем одно за другим добавлять оставшиеся яйца и тесто перемешивать до тех пор, пока оно не начнет сильно блестеть и длинными "сосульками" спадать с ложки. Частью теста наполнить кондитерский мешочек с круглым отверстием и на смазанный жиром и посыпанный мукой противень отсадить 12–16 шариков размером с грецкий орех. Шарики испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в течение примерно 20 минут. В самые последние минуты шарики наколоть шампуром или зубочисткой, чтобы из них вышел пар. Затем переложить на кухонную решетку и остудить.

Песочное тесто раскатать в пласт толщиной 26 см, по-

Желатин размочить по указаниям на упаковке и дать разбухнуть.

Лимонный десертный крем приготовить по указаниям на упаковке с добавлением шампанского и ароматизировать лимонным соком. Желатин растворить, немного остудить и перемешать с кремом. Поставить для застывания в холодильник.

В это время сливки взбить в пену с добавлением ванильного сахара, примерно треть взбитых сливок поместить в кондитерский мешочек с отверстием в форме звезды и также положить в холодильник.

Вокруг коржа уложить фор-

мовочное кольцо. Оставшуюся часть сливок перемешать с кремом, уложить на корж. Поверхность разровнять и торт поставить в холодильник. Лимоны тщательно сполоснуть под струей горячей воды. Воду с сахаром довести до кипения в кастрюле. Лимоны нарезать очень тонкими кружками. В сиропе довести до кипения, кастрюлю снять с плиты и лимонные кружки оставить пропитаться в сиропе еще на 2–3 минуты. Кружки выложить, хорошо обсушить и остудить.

С торта удалить формовочное кольцо, на поверхности торта разметить 12 порций и каждую украсить розетками из

## СОВЕТ

Вместо этого крема, на приготовление которого требуется много времени, этот элегантный торт можно покрыть взбитыми в густую пену сливками, а их по вкусу ароматизировать молотым миндалем или другими орехами, или фруктовым пюре.

жить на противень. Оставшееся заварное тесто отщипывать на края песочного теста. Тесто запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в течение 25 минут, затем остудить.

Стручок ванили надрезать вдоль, ножом выскрести внутреннюю часть и вместе с "пустым" стручком положить в молоко. Довести до кипения и снять с плиты. Желатин размочить в воде по указаниям на упаковке.

В кастрюле растереть желтки с половиной сахара, муки и соли, при этом постепенно налить горячее молоко (стручок ванили выложить). Массу на плите вымешивать, пока она не закипит, продолжая помешивать, варить на слабом огне в течение 2 минут. Снять с плиты, добавить отжатый желатин и растворить при постоянном помешивании.

Белки взбить в густую пену, постепенно тонкой струйкой добавлять оставшийся сахар. Белковую пену осторожно перемешать с горячим кремом и остудить, часто перемешивая. Как только крем начнет застывать, немного крема переложить в кондитерский мешочек с круглым, не очень большим отверстием и начинить им шарики из заварного теста. Оставшийся крем намазать на торт и поверхность разровнять.

В кастрюле растопить сахар. Как только сахар начнет изменять цвет, перемешать с водой и растопить на горячей водяной бане. Нижние стороны шариков опустить в сахар и сразу же приклеить к кольцу из заварного теста. Слой карамели перед этим не должен затвердеть. Торт поставить в

холодильник. Перед подачей к столу сливки взбить с ванильным сахаром, положить в кондитерский мешочек с отверстием в форме звезды и украсить торт сливками и сахаренными фруктами.

**Указание:** этот торт с нежным кремом в любом случае обязательно подайте к столу свежим и хорошо охлажденным, так как заварное тесто в результате долгого хранения становится влажным и вязким. Кроме того слой карамели, покрывающий шарики, через некоторое время опять станет мягким и не таким клейким.



## Сливочно-творожный торт с мандаринами

12 порций, каждая ок. 1165 кДж (400 ккал.)

125 г сливочного масла;  
125 г сахара;  
2 яйца;  
1 щепотка соли;  
125 г муки;  
1 чайная ложка разрыхлителя  
для теста;  
сливочное масло  
для смазывания формы;  
панировочные сухари;  
9 листиков белого желатина;  
500 г творога;

3 яичных желтка;  
150 г сахара;  
1 пакетик ванильного сахара;  
сок и тертая цедра  
от 1/2 натурального лимона;  
1 банка консервированных  
мандаринов (380 г);  
1/4 л жирных сливок;  
3 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
сахарная пудра для посыпки.

(Без фото)

Сливочное масло растереть в пену, постепенно добавляя сахар, яйца и соль. Массу растирать до белой пены. Затем сверху просеять муку и разрыхлитель и все осторожно перемешать.

Форму для выпекания диаметром 26 см смазать жиром и посыпать панировочными сухарями, наполнить тестом и корж испечь в предварительно нагретом до 180–200° духовом шкафу примерно в течение 35 минут. Форму опрокинуть и пирог выложить на кухонную решетку для остывания. Корж разрезать по горизонтали и верхнюю часть разрезать на 12 порций.

Желатин размочить и дать ему набухнуть. Творог перемешивать с желтками, сахаром, ванильным сахаром, лимонным соком и цедрой, а также с жидкостью из-под консервированных мандаринов, пока масса не станет пенной. Же-

ликов. Края торта также украсить розетками из сливок. Кружки лимонов надрезать до середины и, скрутив, прикрепить к розетке из сливок.

Лимонный торт с шампанским подайте к столу по возможности сразу же после приготовления.

латин растворить, немного охладить и загустить им творожный крем. Для застывания желе поставить в прохладное место.

Сливки взбить в густую пену, белки с добавлением соли взбить в очень густую пену. Сливки и белковую пену вместе с обсушенными мандаринами осторожно перемешать с начинающим застывать творожным кремом. Формовочное кольцо уложить вокруг неразрезанного коржа, на корж положить крем и разровнять поверхность. На него положить нарезанный корж и все поставить в прохладное место. Перед подачей к столу удалить формовочное кольцо и торт посыпать сахарной пудрой.

**Указание:** вместо коржа из вышеприведенного теста вы можете взять готовый бисквитный корж.

## Малиново-сливочный торт

12 порций, каждая ок. 2100 кДж (500 ккал.)

6 яичных желтков;  
6 столовых ложек холодной  
воды;  
180 г сахара;  
6 яичных белков;  
1 щепотка соли;  
125 г муки;  
100 г молотого миндаля;

разрыхлитель для теста  
на кончике ножа;  
сливочное масло  
для смазывания формы;  
3/4 л жирных сливок;  
60–80 г сахара;  
2 пакетика загустителя  
для сливок;  
2 столовые ложки малиновой  
настойки;  
750 г мороженой малины;  
80 г нарезанного  
"пелестками" миндаля.

(Без фото)

Желтки с добавлением воды растереть в пену, постепенно тонкой струйкой добавить две трети сахара. Продолжать растирать, пока не появится белая пена и сахар полностью не растворится. Белки с добавлением соли взбить в густую пену с добавлением оставшегося сахара, массу переложить на желтковый крем и добавить перемешанную с миндалем и разрыхлителем муку. Все осторожно перемешать и переложить в форму для выпекания диаметром 26 см, дно которой смазать жиром. Корж испечь в предварительно нагретом до 180° духовом шкафу в течение 45 минут, затем, опрокинув форму, переложить на кухонную решетку и охладить.

Корж дважды разрезать по горизонтали. Сливки с добавлением сахара и загустителя взбить в густую пену и ароматизировать малиновой настойкой. В кондитерский мешочек положить 3 столовые ложки сливок. Остальные сливки перемешать с размороженными и немного растолченными ягодами малины.

Треть ягодных сливок намазать на первый слой. Положить второй слой коржа, также намазать сливками и сверху положить последний корж. Торт кругом смазать оставшимися сливками. Края торта посыпать миндалем. На поверхности разметить 12 порций и каждую украсить розетками из взбитых сливок.

## Шоколадно-бисквитный торт с ананасовыми сливками

12 порций, каждая ок. 1850 кДж (440 ккал.)

### Для теста:

5 яичных желтков;  
3 столовые ложки воды;  
150 г сахара; 6 яичных белков; 1 щепотка соли;  
100 г муки; 20 г крахмала;  
40 г какао; 100 г молотого миндаля; сливочное масло или маргарин для смазывания формы; мука для посыпки.

### Для начинки и украшения:

0,04 л рома;  
ок. 500 г консервированного ананаса; 3/4 л жирных сливок; 1 пакетик ванильного сахара; 1 столовая ложка сахарной пудры; 1 пакетик загустителя для сливок; тертый шоколад.

Желтки с добавлением воды и сахара растереть в пену, пока полностью не растворится сахар. Белки с добавлением соли взбить в очень густую пену и вместе с перемешанными мукой, крахмалом, какао и миндалем осторожно перемешать с желтковой пеной. Форму для выпекания диаметром 26 см выложить пергаментной бумагой, дно смазать жиром, посыпать мукой и наполнить тестом. Корж испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу в течение 50–60 минут. Из формы выпустить пар, затем, опрокинув форму, выложить корж на кухонную решетку. Незадолго перед подачей к

столу бисквит один или два раза надрезать по горизонтали и все коржи равномерно пропитать ромом. Ананас хорошо обсушить, несколько кусочков отложить для украшения, оставшиеся ананасы мелко нарезать. Сливки взбить в густую пену с добавлением ванильного сахара и сахарной пудры, а также загустителя, примерно треть отложить, остальные сливки осторожно перемешать с нарезанными ананасами. Коржи сложить в торт и покрыть частью сливок. На поверхности торта разметить 12 порций и каждую украсить розеткой из взбитых сливок и кусочком ананаса. Поверх-

## Торт "Малакофф"

12 порций, каждая ок. 2745 кДж (655 ккал.)

250 г очищенного миндаля;  
250 г сливочного масла;  
1 щепотка соли;  
2 пакетика ванильного сахара;  
220 г сахарной пудры;  
3 столовые ложки абрикосового мармелада;  
4 рюмки вишневого ликера;  
1–2 столовые ложки миндального ликера;

3/8 л жирных сливок;  
1 пакетик загустителя для сливок;  
2–3 упаковки бисквитных палочек.

### Для украшения:

50 г миндальных "лепестков"; вишни в роме для украшения (по возможности с черенками).

Миндаль дважды смолоть в мельнице. Сливочное масло растереть в пену с добавлением соли и ванильного сахара. Соль и сахар должны полностью раствориться. Затем постепенно добавить 2/3 сахарной пудры. Добавить абрикосовый мармелад и крем по вкусу приправить примерно 3 рюмочками вишневого и миндального ликера. Сливки взбить в густую пену и перемешать с оставшейся сахарной пудрой и загустителем для сливок.

Форму для выпекания диаметром 26 см выложить пергаментной бумагой или алюминиевой фольгой, затем в форме круга уложить слой бисквитных палочек. Бис-

### СОВЕТ

Миндаль по краям торта будет очень ароматным, если перед этим его немного обжарить. Для чего миндаль положить на сковороду и без добавления жира, постоянно помешивая лопаточкой, на среднем огне обжарить до нежного коричневого оттенка.

квитные палочки смазать вишневым ликером и покрыть слоем крема. Снова положить бисквитные палочки, смазать вишневым ликером и покрыть

## Венгерский шоколадно-ореховый торт

12 порций, каждая ок. 2280 кДж (545 ккал.)

8 яичных желтков;  
250 г мелкого сахарного песка;  
2 пакетика ванильного сахара;  
8 яичных белков;  
1 щепотка соли;  
250 г молотых песчаных орехов;

2 столовые ложки панировочных сухарей;  
100 г тертого шоколада;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
мука для посыпки;  
1/2 л жирных сливок;  
1 столовая ложка сахарной пудры.

### Для украшения:

150 г кувертюра;  
12 лесных орехов.

Желтки примерно с третьим сахара и ванильным сахаром растереть в белую пену до полного растворения сахара. Белки с добавлением соли взбить в очень густую пену и постепенно тонкой струйкой ввести оставшийся сахар. Белковую пену выложить на желтковый крем, сверху высыпать молотые лесные орехи, перемешанные с панировочными сухарями и тертым шоколадом, и все осторожно перемешать.

Форму для выпекания диаметром 24 см выложить пергаментной бумагой, дно смазать жиром, посыпать мукой. Третью теста положить в форму и испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 15 минут. Форму опрокинуть, корж выложить на кухонную решетку, удалить бумагу и корж остудить. Из оставшегося теста таким же образом испечь еще

### СОВЕТ

Кувертюр можно заменить шоколадом. Хотя глазурь не будет столь блестящей, однако у нее будет более изысканный вкус. Лучше всего растапливается молочный шоколад. Можно приготовить глазурь из 100 г молочного и 50 г нежно-горького шоколада, можете взять только нежно-горький шоколад. Разломанный кусочками шоколад расплавляют на водяной бане.

## Праздничные торты



ность и края торта посыпать тертым шоколадом. Этот торт нужно как можно быстрее подать к столу.

**Указание:** для торта берите только консервированные ананасы. В свежих ананасах содержится фермент, который очень быстро делает сливки горькими.



кремом. Продолжать, пока не кончатся все бисквитные палочки, сверху должен быть слой из крема, причем немного крема должно остаться.

Часть крема положить в кондитерский мешочек с отверстием в форме звезды, остальным кремом смазать края, разровнять поверхность и посыпать миндальными лепестками. На поверхности торта разметить 12 порций и каждую украсить большой розеткой крема и вишней в роме. Торт до подачи к столу хранить в холодильнике.



два коржа и также остудить. Сливки взбить в очень густую пену и подсластить сахарной пудрой. Коржи покрыть сливками, сложить в торт и кругом намазать оставшимися сливками.

Кувертюр растопить на слабом огне и при постоянном помешивании снова немного остудить. Как только он начнет застывать, лопаточкой или широким лезвием ножа разровнять кувертюр по поверхности торта. При этом по краям кувертюру дать стечь длинными каплями. Торт украсить лесными орехами. Глазури дать затвердеть.

## Королевская шарлотка

Всего ок. 19 250 кДж (4600 ккал.)

### Для теста:

5 яиц;  
150 г сахара;  
тертая цедра  
от 1 натурального лимона;  
150 г муки;  
сахар для посыпки;  
450 г смородинового желе.

### Для начинки и украшения:

8 листиков белого желатина;  
сок от 2 лимонов;  
ок. 1/4 л белого вина;  
тертая цедра  
от 1 натурального лимона;  
3 яичных желтка;  
100 г сахара;  
2–3 столовые ложки коньяка;  
3 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
3/8 л жирных сливок;  
1–2 пакетика ванильного сахара.

Яйца взбить в пену. Продолжать взбивать с добавлением сахара и лимонной цедры до появления белой пены. Просеять муку и перемешать с желтковым кремом. Противень выложить бумагой для выпекания, намазать на нее тесто и испечь в предварительно нагретом до 240° С духовом шкафу в течение примерно 10 минут. На столе разложить кухонное полотенце, посыпать сахаром, выложить бисквит, удалить бумагу.

Желе развести в однородную массу, намазать на тесто, пласт скатать с помощью полотенца и остудить.

Желатин размочить и дать ему разбухнуть. Налить ок. 1/4 л вина, добавить лимонную цедру. Желтки растереть в пену с добавлением 2/3 сахара, затем налить вино с лимонами. Как только растворится сахар, добавить и растворить, постоянно помешивая, желатин. Крем ароматизировать коньяком и для застывания поместить в прохладное место.

В это время белки взбить в густую пену с добавлением соли, тонкой струйкой ввести оставшийся сахар. Взбить в густую пену примерно половину сливок и, как и белковую пену, осторожно перемешать с винным кремом и немного остудить.

Бисквитный рулет нарезать тонкими ломтиками и выложить ими форму в виде полукруга. На бисквитные ломтики положить крем и на 4–5 часов поставить в прохладное место.

Перед подачей к столу взбить в густую пену оставшиеся сливки, подсластить, переложить в кондитерский мешочек и шарлотку, опрокинув форму, переложить на блюдо и украсить маленькими розетками из взбитых сливок.

## Шоколадно-ананасовая шарлотка

Всего ок. 16 010 кДж (3825 ккал.)

9 листиков белого желатина;  
100 г молочного шоколада;  
100 г нежно-горького шоколада;  
4 яичных желтка;  
70 г сахара;  
2 пакетика ванильного сахара;  
1/4 л молока;  
0,08 л белого рома;  
1 маленькая банка консервированных ананасов (425 г);  
4 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
3/8 л жирных сливок;  
30–35 бисквитных палочек.

Желатин размочить по указаниям на упаковке, дать разбухнуть. Все сорта шоколада натереть на терке.

Желтки растереть в пену, поместить на горячую, но не кипящую водяную баню и при постоянном взбивании добавить сахар, пакетик ванильного сахара и молоко. Про-

должать взбивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Затем добавить шоколад, шоколад должен полностью раствориться. Желатин отжать и, энергично взбивая, растворить в горячем креме.

На холодной водяной бане продолжать взбивать, пока крем не остынет. Добавить ром и крем для застывания поместить в холодильник.

Кружки ананаса хорошо обсушить в сите и нарезать кусочками. Несколько кусочков оставить для украшения.

Белки с добавлением соли взбить в очень густую пену, взбить в пену половину сливок. Белковую пену и взбитые сливки, а также нарезанные ананасы перемешать с начинающим застывать кремом.

Форму для английского пудинга или обычную круглую форму вдоль стенок выложить бисквитными палочками (палочки укоротить). Обрезанными и раскрошенными кончиками бисквитных палочек ровным слоем посыпать дно формы. Сверху положить крем, поверхность разровнять и на 3–4 часа поставить в холодильник.

Перед подачей к столу шарлотку, опрокинув форму, выложить на блюдо. Оставшиеся сливки с ванильным сахаром взбить в густую пену. Переложить в кондитерский мешочек с отверстием в форме звезды и поверхность шарлотки украсить маленькими розетками и оставшимися кусочками ананасов. Шарлотку сразу же подать к столу.

## Торт "Завиток"

(Без фото)

16 порций, каждая ок. 1890 кДж (450 ккал.)

125 г муки;  
70 г сахара;  
1 яйцо;  
70 г охлажденного сливочного масла;  
5 яичных желтков;  
5 столовых ложек холодной воды;  
100 г сахара;  
5 яичных белков;  
130 г муки;  
40–50 г какао;  
сахар для посыпки;

9 листиков белого желатина;  
600 г мороженой ежевики;  
8 столовых ложек воды;  
80 г сахара;  
сок от 1/2 лимона;  
0,04 л крема "кассис";  
1–2 столовые ложки малиновой настойки;  
1 л жирных сливок;  
3 столовые ложки сахарной пудры.

Из муки, сахара, яйца и жира вымесить песочное тесто, на полчаса поместить в прохладное место, затем раскатать в пласт до диаметра 26 см. Пласт многократно наколоть вилкой и запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в течение 15–20 минут. Корж остудить.

Желтки с добавлением воды растереть в пену, при этом добавить примерно 2/3 сахара. Белки взбить в очень густую пену. Тонкой струйкой ввести оставшийся сахар, белковую пену выложить на желтковый крем, сверху просеять муку и какао и все осторожно перемешать. Противень выложить бумагой для выпекания и корж испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в течение 10–12 минут. Корж, опрокинув форму, выложить на посыпанное сахаром полотенце, удалить бумагу и корж, закатав в полотенце, остудить.

Желатин размягчить и дать ему разбухнуть. Бруснику заморозить. 4/5 брусники разогреть с добавлением воды, сахара и лимонного сока. Кастрюлю снять с плиты, растворить отжатый желатин и остудить. Добавить крем "кассис", малиновую настойку и дать застыть.

Сливки взбить в пену с добавлением сахарной пудры, половину перемешать с кремом и поставить в прохладное место.

Бисквит раскатать, намазать кремом и нарезать полосками шириной 4 см. Одну полоску скатать, поставить вертикально посередине коржа из песочного теста, вокруг нее поместить остальные, так же скатанные, полоски и торт поставить в холодильник для затвердевания. Затем намазать оставшейся частью сливок и украсить розетками из сливок и целыми ягодами брусники.



Шоколадно-ананасовая  
шарлотка



Королевская шарлотка

## Торт принца-регента

12 порций, каждая ок. 2875 кДж (685 ккал.)

200 г размягченного сливочного масла;  
200 г сахара;  
6 яиц;  
1 щепотка соли;  
275 г муки;  
50 г крахмала;  
1 чайная ложка разрыхлителя для теста;

сливочное масло для смазывания формы;  
мука для посыпки;  
200 г нежно-горького шоколада;  
80 г сахарной пудры;  
4 яичных желтка;  
200 г размягченного сливочного масла;  
1 щепотка соли;  
1 1/2 банки кувертюра.

Сливочное масло с добавлением сахара и желтков растереть в пену, пока сахар полностью не растворится. Белки с добавлением соли взбить в очень густую пену и выложить на желтковую пену. Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем, просеять сверху и все осторожно перемешать. Дно формы для выпекания диаметром 26 см смазать жиром, посыпать мукой. Из теста поочередно испечь 6—7 тонких коржей. Для этого на дно формы лопаточкой намазывать небольшое количество теста и запекать в предварительно нагретом до 200—220° духовом шкафу до золотисто-желтого цвета. Коржи

сразу же отделить от формы и рядом друг с другом уложить для остывания на кухонную решетку. Шоколад растопить на теплой водяной бане и при постоянном помешивании остудить до температуры тела. Затем взбить в пену и поочередно добавить сахар и желтки. Как только сахар растворится, добавить сливочное масло, нарубленное хлопьями, соль и все вымесить в пенный крем. Коржи за исключением одного намазать кремом и сложить в торт. Сверху положить не намазанный кремом корж, торт придать деревянной дощечкой, на нее положить груз, чтобы поверхность была

## Шварцвальдский вишневый торт

12 порций, каждая ок. 2490 кДж (595 ккал.)

125 г муки; 1 яйцо;  
60 г сахара; 70 г сливочного масла; 7 яичных желтков;  
5 столовых ложек холодной воды; 180 г сахара;  
7 яичных белков;  
125 г муки; 50 г какао;  
100 г молотого миндаля;  
3 столовые ложки вишневого желе;

1 банка консервированных вишен (вес ягод ок. 500 г);  
1 пакетик красной глазури для торта;  
0,06 л вишневого ликера;  
3/4 л жирных сливок;  
2 пакетика ванильного сахара;  
натертый на крупной терке шоколад.

Из муки, яиц, сахара и сливочного масла вымесить песочное тесто. Тесто на 20 минут поместить в прохладное место, затем раскатать до диаметра формы для выпекания, многократно наколоть. Корж запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в течение 15 минут, после чего остудить. Желтки, воду и 2/3 сахара растереть в пену. Оставшийся сахар тонкой струйкой насыпать на крем. Сверху на сахар просеять муку с какао, все осторожно перемешать вместе с белковой пеной и миндалем. Форму выложить бумагой для выпекания и корж запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу в те-

чение 50—60 минут. Корж оставить остывать на ночь. Бисквит разрезать по горизонтали на три части. Один слой бисквита положить на смазанный желе корж из песочного теста. Вишни обсушить — 12 самых красивых отложить, сок собрать. 1/8 л сока довести до кипения. Глазурь развести частью сока, затем глазурью загустить сок. Кастрюлю снять с плиты, перемешать с вишнями. Эту массу поместить на пропитанный третью вишневого ликера корж и дать массе затвердеть. Сливки взбить в густую пену с добавлением ванильного сахара, треть сливок отложить, немного сливок намазать на

## Торт "Захер"

16 порций, каждая ок. 2145 кДж (510 ккал.)

**Для теста:**  
200 г нежно-горького шоколада;  
180 г сливочного масла или маргарина;  
180 г сахара;  
8 яичных желтков;  
200 г муки;  
20 г крахмала;  
100 г очищенного, очень мелко смолотого миндаля;

8 яичных белков;  
1 щепотка соли;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы.

**Для начинки и украшения:**  
1 банка абрикосового конфитюра (450 г);  
150 г нежно-горького шоколада;  
60 г темного горького шоколада;  
1/8 л горячей воды;  
125 г сахара.

Шоколад растопить на водяной бане и снова остудить, не давая затвердеть. Сливочное масло или маргарин растереть в пену с добавлением примерно 2/3 сахара и желтков, растирать до тех пор, пока сахар не растворится. Сверху просеять муку и крахмал, все перемешать вместе с миндалем и расплавленным шоколадом. Белки с добавлением соли и оставшегося сахара взбить в очень густую пену и перемешать с тестом. Форму для выпекания диаметром 26 см посыпать панировочными сухарями, наполнить тестом и корж запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на нижней полке в течение 80—85

минут. Из формы выпустить пар, затем корж до следующего дня оставить на решетке. Корж разрезать один или два раза по горизонтали, намазать размешанным в однородную массу конфитюром и снова сложить в торт. Затем торт кругом смазать оставшейся частью конфитюра и подсушить конфитюром. Оба вида шоколада с добавлением воды и сахара растопить и в течение 5—10 минут уварить в густую глазурь. Остудить и как только глазурь начнет застывать, покрыть торт. При желании поверхность торта можно украсить узорами более светлого кувертюра из кондитерского мешочка. Указание: рецепт этого торта был изобретен первым владельцем в настоящее время известного во всем мире отеля "Захер", Францем Захером. Он был шеф-поваром у князя Миттерниха и своим

## Праздничные торты



ровной. На теплой водяной бане растопить кувертюр, немного остудить, покрыть им торт и глазури дать затвердеть. При желании торт можно украсить кувертюром из кондитерского мешочка.



вишни. Сверху уложить второй корж, пропитать и намазать сливками. Затем уложить третий корж, пропитать и торт кругом покрыть взбитыми сливками. На торте разметить 12 порций, посыпать шоколадом и каждую порцию украсить розеткой из взбитых сливок и вишней. Торт сразу же подайте к столу.



искусством в значительной степени способствовал разрешению конфликтов на Венском конгрессе.

Оригинальный рецепт торта, изобретенного только в 1832 году, является тщательно скрываемой тайной фирмы "Захер".

## Торт "Добош"

12 порций, каждая ок. 2165 кДж (515 ккал.)

70 г сливочного масла;  
7 яичных белков;  
180 г сахара;  
сок от 1/2 лимона;  
7 яичных желтков;  
150 г муки; сливочное масло  
для смазывания формы;  
мука для посыпки;  
200 г сахара;  
1 чайная ложка сливочного  
масла;  
сок от 1/2 лимона;

сливочное масло  
для смазывания.

**Для начинки:**  
250 г сливочного масла;  
50 г сахарной пудры;  
4 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
100 г сахара;  
50–60 г какао;  
0,02–0,04 л вишневого  
ликера.

Сливочное масло растопить и снова охладить. Белки взбить в очень густую пену, продолжая взбивать, тонкой струйкой ввести сахар. Добавить лимонный сок, желтки и просеянную муку. На смазанном жиром и посыпанном мукой противне или в форме для выпекания (диаметром 26 см) поочередно испечь в предварительно нагретом до 180–200° С духовом шкафу 6–8 тонких коржей в течение 10–12 минут каждый. Коржи охладить.

Самый красивый корж уложить на кухонную решетку и покрыть карамелью. Для этого при постоянном помешивании на слабом огне рас-

топить сахар и сливочное масло и, продолжая помешивать, на более сильном огне довести до золотисто-желтого цвета. Добавить лимонный сок, массу снять с плиты и сразу же покрыть ею корж. Корж сразу же смазать сливочным маслом и ножом разрезать на 12 кусков.

Для начинки сливочное масло растереть в пену, всыпать сахарную пудру и перемешивать до растворения пудры. Белки взбить в густую пену с добавлением соли, затем тонкой струйкой всыпать сахар и продолжать взбивать, пока сахар полностью не растворится. Белковую пену по ложке добавлять в сливочный

## Шоколадно-миндальный торт

16 порций, каждая ок. 2140 кДж (510 ккал.)

9 яичных белков;  
1 щепотка соли;  
300 г сахара;  
1 пакетик ванильного сахара;  
1 1/2 чайной ложки лимонного  
сока;  
3–4 капли горького  
миндального масла;  
300 г молотого миндаля;

сливочное масло  
для смазывания формы;  
мука для посыпки;  
250 г нежно-горького  
шоколада;  
150 г молочного шоколада;  
25 г кокосового жира;  
3/4 л жирных сливок;  
2 пакетика ванильного сахара.

Белки с добавлением соли взбить в очень густую пену. Тонкой струйкой ввести сахар и ванильный сахар и продолжать взбивать до тех пор, пока масса не будет твердой. Лимонный сок процедить через сито и добавить в массу, как и миндальное масло и орехи.

Форму для выпекания диаметром 26 см выложить пергаментной бумагой, смазать жиром и посыпать мукой. От миндальной массы отделить 2–3 столовые ложки и тонким слоем намазать на дно формы. Корж запечь в предварительно нагретом до 130° С духовом шкафу в течение 30–40 минут. Бумагу увлажнить, удалить и корж охладить на кухонной решетке. Таким

### СОВЕТ

Все коржи, в том числе нижний, для этого торта можно смазать шоколадом только с одной, верхней стороны, а оставшуюся часть шоколада добавить в сливки.

образом испечь несколько коржей, пока не кончится миндальная масса. Оба вида шоколада раскрошить и вместе с кокосовым жиром на теплой водяной ба-

## Торт "Пунш"

12 порций, каждая ок. 2285 кДж (545 ккал.)

125 г сливочного масла;  
9 яиц;  
сок от 1 лимона;  
225 г сахара;  
180 г муки;  
разрыхлитель для теста  
на кончике ножа.

**Для пунша:**  
сок от 1 апельсина;  
сок от 1 лимона;  
4 столовые ложки воды;  
65 г сахара;  
0,06 л сухого белого вина;  
0,06 л рома.

**Для начинки:**  
200 г сырой марципановой  
массы;

125 г сахарной пудры;  
ок. 1/2 чайной ложки  
апельсинового ликера;  
сахарная пудра  
для раскатывания массы;  
200 г абрикосового  
конфитюра.

**Для украшения:**  
50 г нежно-горького  
шоколада;  
1 яичный белок;  
ок. 150 г сахарной пудры;  
1/2 чайной ложки лимонного  
сока.

Сливочное масло растопить, но не доводить до кипения. Яйца перемешать с лимонным соком, поместить на горячую водяную баню, всыпать сахар и взбить в пену. Затем на холодной водяной бане, продолжая взбивать, охладить. Просеять муку и разрыхлитель, перемешать с яичным кремом, затем добавить сливочное масло и все перемешать.

Форму диаметром 26 см выложить бумагой для выпекания и корж запечь в предварительно нагретом до 180° духовом шкафу примерно в течение часа. На ночь оставить остывать.

Для пунша разогреть апельсиновый и лимонный сок, воду и сахар, добавить белое вино и ром и охладить. Для начинки марципановую массу размять с сахарной пудрой и апельсиновым ликером, на посыпанной сахарной пудрой поверхности раска-

тать в два круглых пласта диаметром 26 см.

Корж разрезать на 3 части, пропитать пуншем.

На один пласт положить марципановую массу, намазать конфитуром и накрыть вторым пластом. Второй пласт покрыть толстым слоем конфитюра и накрыть третьим пластом. Поверхность и края смазать конфитуром и сверху положить второй марципановый пласт.

Для украшения растопить шоколад и хорошо охладить. Добавить белки с сахарной пудрой и лимонным соком. Поверхность и края торта покрыть глазурью. Шоколад поместить в кондитерский мешочек из пергаментной бумаги и от центра отшприцевать в форме спирали. Острым ножом линии вытянуть изнутри наружу.

**Варианты:** при приготовлении пунша вино и ром можно заменить апельсиновым или

## Праздничные торты



крем, в конце добавить какао и вишневый ликер. Немного крема отложить, оставшимся кремом намазать коржи и сложить в торт. Края торта ровным слоем покрыть оставшимся кремом и сверху положить покрытый карамелью корж.



не при постоянном помешивании растопить и снова немного остудить. Все коржи, за исключением нижнего, с обеих сторон покрыть кремом, самый красивый корж — верхний — покрыть очень толстым слоем крема. После этого крему дать затвердеть. Сливки взбить в пену с добавлением ванильного сахара, немного сахара для украшения положить в кондитерский мешочек с отверстием в форме звезды, оставшимся кремом намазать корж для основания. Все коржи сложить в торт. Края торта покрыть сливками. На поверхности разметить 16 порций и каждую украсить розеткой из взбитых сливок.



абрикосовым ликером. В этом случае вам потребуется меньше сахара. Можно также апельсиновый или лимонный сок перемешать с сахаром и 0,015 л красного вина. Этот пунш дополнительно приправьте щепоткой корицы, щепоткой гвоздики и щепоткой молотого имбиря. Если вы хотите, чтобы начинка совсем не содержала алкоголя, вино и ром замените яблочным, виноградным или вишневым соком.

## Торт с карликовыми апельсинами и киви

12 порций, каждая ок. 2030 кДж (485 ккал.)

300 г муки;  
1 щепотка соли;  
80 г сметаны;  
100 г сахара;  
тертая цедра  
от 1/2 натурального лимона;  
150 г сливочного масла  
или маргарина;  
мука для раскатывания теста.

### Для начинки и украшения:

6 листов белого желатина;  
4 яичных желтка;  
100 г сахара;  
ок. 1/4 л сухого белого вина;  
0,02 л апельсинового ликера  
(например, куантро или гран  
марни);  
2 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
1/2 л жирных сливок;  
2 пакетика ванильного сахара;  
2 пакетика загустителя  
для сливок;  
250 г свежих карликовых  
апельсинов;  
ок. 1/8 л воды;  
50 г сахара;  
2–3 киви.

Для теста муку перемешать с солью, просеять на рабочую поверхность, посередине выдать углубление. В углубление положить сметану, сахар, тертую лимонную цедру, по краям разложить нарубленное хлопьями сливочное масло или маргарин. Все компоненты ножом (или двумя) порубить в крошку, затем очень быстро вымесить в однородное тесто. Тесто накрыть полотенцем и по меньшей мере на час поставить в холодильник.

Тесто на посыпанной тонким слоем муки поверхности раскатать в тонкий пласт и положить его в круглую форму диаметром 26–28 см, при этом края теста приподнять вдоль стенок формы. Пласт многократно наколоть вилкой, чтобы на корже не образовалось пузырей. Корж испечь в предварительно нагретом до 200–220° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 25 минут до золотисто-желтого цвета. Корж выложить на кухонную решетку и остудить.

Для начинки размочить желатин по указаниям на упаковке,

дать разбухнуть. Желтки примерно с 2/3 сахара и белым вином растереть в пену, масса должна быть густой, сахар должен полностью раствориться. Затем крем ароматизировать апельсиновым ликером. Желатин отжать, растворить по указаниям и, слегка остудив, перемешать с желтковой массой. Поставить в холодильник и дать застыть.

В это время белки взбить в очень густую пену с добавлением соли. Постепенно, продолжая взбивать, тонкой струйкой ввести оставшийся сахар и взбивать до тех пор, пока пена не станет очень плотной и очень блестящей. Сливки с добавлением ванильного сахара и загустителя взбить в густую пену. Примерно половину или 2/3 сливок поместить в кондитерский мешочек с большим отверстием в форме звезды и положить в холодильник. Остальные сливки вместе с белковой пеной перемешать с винным кремом, как только тот начнет застывать. Затем еще раз охладить и сразу же, как только он начнет застывать, намазать крем на охлажденный корж, причем кругом оставить края шириной ок. 2 см. Торт снова сразу же поставить в холодильник.

Карликовые апельсины сполоснуть под струей горячей воды, обсушить и опустить в кипящий сахарный сироп, довести до кипения, кастрюлю

снять с плиты и апельсинам в течение 5 минут дать пропитаться сиропом, затем апельсины выложить, обсушить и очень быстро остудить. Киви очистить и нарезать одинаковыми кружками или дольками.

Все фрукты красиво разложить на креме, причем край торта оставить свободным. Край торта украсить взбитыми сливками так, чтобы корж не был виден. Торт быстро подать к столу, иначе желатин в результате выделяемого киви фермента – актинидина – может растаять.

**Вариант:** естественно, терпко-кисловатые карликовые апельсины можно уложить на торт сырыми.

## СОВЕТ

Уже упомянутый фермент актинидин может не только растворить желатин, но и с течением времени сделать горькими сливки. Чтобы этого избежать, кружки киви посыпьте небольшим количеством сахара и разогрейте в кастрюле примерно до 60° С, в результате нагрева фермент разрушится. Кружки остудите в сиропе и только после этого уложите на торт.

## Торт-мороженое с фисташками

12 порций, каждая ок. 1755 кДж (420 ккал.)

### Для теста:

6 свежих яичных белков;  
1 щепотка соли;  
350 г мелкого сахарного  
песка;  
2 чайные ложки лимонного  
сока.

### Для начинки и украшения:

30 г миндального печенья;  
80 г очищенных фисташек;  
2 яйца;  
2 яичных желтка;  
3 столовые ложки воды;  
100 г сахара;  
2 пакетика ванильного сахара;  
0,02 л ванильного ликера;  
5/8 л жирных сливок;  
крупно нарубленные  
фисташки для украшения.

Белки с добавлением соли взбить в очень густую пену, затем постепенно добавить тонкой струйкой 2/3 сахара. Продолжать взбивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится и пена не станет блестящей. Добавить лимонный сок, затем оставшийся сахар.

Два противня выложить пергаментной бумагой или бумагой для выпекания и начертить 2 круга диаметром 26 см. Массу безе из кондитерского мешочка с большим отверстием в форме звезды витками спирали отшприцевать в форме круга. Безе испечь в предварительно нагретом до 100° С духовом шкафу в течение 4–6 часов, причем между дверцей и шкафом вставить черенок ложки, чтобы дверца была неплотно закрыта. Затем удалить бумагу и коржи подсушить на кухонной решетке.

Миндальные пирожные из-

мельчить, фисташки очень мелко порубить.

Яйца с желтками и водой на горячей водяной бане растереть в пену, постепенно добавляя сахар и ванильный сахар. Кастрюлю поставить на холодную водяную баню, добавить ликер и крем взбивать, пока он не остынет, затем добавить 1/2 л взбитых в густую пену сливок, фисташки и крошки.

Вокруг одного коржа уложить формовочное кольцо, на корж уложить крем и торт поместить в морозильник. После застывания крема сверху положить второй корж и торт еще на 3 часа поместить в морозильник. Оставшуюся часть сливок взбить в густую пену. Края и поверхность торта покрыть взбитыми сливками и украсить рублеными фисташками.

**Варианты:** для мороженого обязательно покупать очень дорогие фисташки. С

## Праздничные торты



**Указание:** карликовые апельсины или кумгаты – это маленькие цитрусовые, с оранжевой тонкой кожицей, родом из Восточной Азии, в настоящее время экспортируются в Европу в основном из Южной Африки. В продаже они появляются в основном в сыром или засахаренном виде. Сырые фрукты едят вместе с кожурой, у них пряно-кисловатый вкус. Карликовые апельсины – свежие или из компота – прекрасно подходят для фруктовых салатов, пирогов, тортов, десертов, конфитюров и без исключения для всех тех случаев, где можно использовать обычные апельсины.



мороженым прекрасно сочетаются рубленые грецкие орехи или свежееотваренные, мелко раскрошенные миндальные суповые пирожные. В обоих случаях крем должен быть подслащен не сахаром, а кленовым сиропом. Или как подсластитель возьмите акациевый мед, который обладает ярко выраженным вкусом и ароматом. Можно взять также дорогой, однако очень изысканный мед, собранный с цветков апельсиновых деревьев, который иногда предлагается в турецких магазинах.

## Генуэзский торт со сливками "мокка"

12 порций, каждая ок. 2180 кДж (520 ккал.)

### Для теста:

100 г сливочного масла;  
8 яиц; 250 г мелкого сахарного песка; 1 щепотка соли;  
150 г муки; сливочное масло или маргарин для смазывания формы; мука для посыпки; 0,06 л коньяка для пропитывания.

### Для начинки:

3/4 л жирных сливок; 2–3 ст. ложки сахарной пудры;  
2–3 ст. ложки быстрорастворимого кофе.

Для украшения: 100 г натертого на крупной терке шоколада; 12 кофейных зерен.

Сливочное масло растопить на самом слабом огне, затем ос-

тудить до температуры тела. Яйца несильно взбить в металлической кастрюльке. Затем кастрюлю поставить на горячую, но не кипящую водяную баню и яйца взбить в очень густую пену, при этом постепенно тонкой струйкой добавить сахар и соль и продолжать взбивать до появления белой пены и образования кремообразной массы. Массу нельзя доводить до кипения, иначе яйца загустеют. Кастрюлю поставить на холодную водяную баню и продолжать взбивать до тех пор, пока крем не охладится. Сверху посеять муку, осторожно перемешать, затем добавить сливочное масло и также перемешать.

Форму для выпекания (диаметром 26 см) выложить пергаментной бумагой, днище формы смазать жиром и посыпать мукой. Корж испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу примерно в течение 50 минут на самой нижней полке. Из формы выпустить пар, затем корж, опрокинув форму, переложить на кухонную решетку и оставить на ночь. Корж дважды разрезать по горизонтали, все слои пропитать коньяком.

Для начинки взбить в густую пену сливки с добавлением сахарной пудры и кофе, примерно 3 ст. ложки крема поместить в кондитерский мешочек с отверстием в форме

## Швейцарский вишневый торт

16 порций, каждая ок. 1495 кДж (355 ккал.)

### Для нижнего орехового коржа:

100 г очищенных лесных орехов; 4 яичных белка;  
80 г сахара; 20 г муки.

### Для бисквитного коржа:

4 яйца;  
125 г мелкого сахарного песка; 100 г муки;  
60 г растопленного сливочного масла.

### Для начинки:

60 г сахара; 4 столовые ложки воды; 0,12 л вишневого ликера; 150 г сливочного масла; 100 г сахарной пудры;  
2 яичных желтка;  
80 г жареных миндальных "пестиков".

### Для украшения:

сахарная пудра для посыпки, рубленые фисташки.

Для орехового коржа обжарить лесные орехи в нагретом до 200° С духовом шкафу в течение 10 минут, затем обтереть в кухонном полотенце, остудить и смолоть в мельнице.

Белки с 2/3 сахара растереть в пену, затем добавить оставшийся сахар, муку и орехи.

Противень выложить алюминиевой фольгой и разметить на нем 2 круга диаметром 26 см. На круги намазать тесто и испечь в предварительно нагретом до 130–160° С духовом шкафу в течение часа. Коржи отделить от бумаги и остудить. Для бисквитного коржа яйца с добавлением сахара на горячей водяной бане взбить в густую пену и затем на холодной водяной бане остудить, продолжая

взбивать. Белковую пену осторожно перемешать с мукой и сливочным маслом. Форму для выпекания диаметром 26 см выложить бумагой для выпекания и бисквит испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу в течение часа. Затем форму опрокинуть, корж выложить, удалить бумагу. Корж оставить остывать на ночь.

Для начинки в воде довести до кипения сахар, затем снять с плиты, перемешать с 0,08 л вишневого ликера, остудить. Сливочное масло растереть в пену, добавить сахарную пудру, желтки и оставшийся вишневый ликер, все хорошо перемешать. Ореховый корж смазать четвертью крема. Бисквитный

## Орехово-бисквитный торт с кремом на сливочном масле "мокка"

12 порций, каждая ок. 1985 кДж (470 ккал.)

### Для теста:

6 яичных желтков;  
5 столовых ложек воды;  
150 г сахара;  
1 пакетик ванильного сахара;  
2–3 капли горького миндального масла;  
6 яичных белков;  
1 щепотка соли;  
150 г муки;  
разрыхлитель для теста на кончике ножа;  
100 г молотого миндаля;  
сливочное масло для смазывания формы.

### Для начинки и украшения:

40 г готовой сухой смеси для пудинга;  
1 яичный желток;  
70 г сахара;  
3/8 л молока;  
200–250 г сливочного масла;  
1–2 столовые ложки сахарной пудры;  
2–3 столовые ложки быстрорастворимого кофе;  
0,02 л коньяка;  
100 г нарезанного "пестиками" миндаля;  
12 очищенных миндальных орехов.

Для теста желтки растереть с добавлением воды, 2/3 сахара, ванильного сахара и миндального ароматизатора до белой пены и кремообразной массы. Белки с добавлением соли и оставшегося сахара взбить в очень густую пену, выложить на желтковый крем и вместе с предварительно перемешанными мукой, разрыхлителем и миндалем осторожно вымешать в тесто.

Форму для выпекания диаметром 26 см выложить пергаментной бумагой, днище смазать жиром и бисквит испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на нижней полке в течение 50–60 минут. Готовый корж до следующего дня оставить на кухонной решетке. Затем корж дважды разрезать по горизонтали. Для начинки сухую смесь для пудинга перемешать с желтком, сахаром и небольшим количеством мо-

## СОВЕТ

Следите, чтобы крем из сливочного масла не растаял. Если растертое в пену сливочное масло и масса для пудинга будут одной и той же температуры, это очень хорошо. Если пудинг будет немного холоднее, тоже ничего страшного, главное, чтобы он не был более теплым, чем масло.

лока. Остальное молоко довести до кипения, перемешать с сухим пудингом, довести до кипения и затем, часто перемешивая, остудить.

Сливочное масло с добавлением сахарной пудры растереть в пену, постепенно добавив охлажденный пудинг, перемешать с кофе и коньяком. 3–4 столовые ложки

## Праздничные торты



звезды и положить в холодильник. Оставшимся сливками покрыть поверхность двух слоев и все коржи сложить в торт. Сливками покрыть поверхность и края торта. Края торта посыпать тертым шоколадом. На поверхности разметить 12 порций и каждую украсить розетками из взбитых сливок и кофейным зернышком. Торт по возможности сразу же подать к столу.



корж пропитать небольшим количеством разведенного в сахарном сиропе ликера, корж положить пропитанной стороной на крем, верхнюю часть также пропитать и намазать кремом. Положить второй корж, намазать оставшимся кремом и посыпать миндалем. Торт посыпать сахарной пудрой и тупой стороной лезвия ножа выдавить ромбовидный узор, середину торта украсить рублеными фисташками.



крема положить в кондитерский мешочек с отверстием в форме звезды. Оставшимся кремом намазать поверхность и края торта. Миндаль обжарить, остудить и прилепить к краям торта. На поверхности торта разметить 12 порций и торт украсить кремом и целым миндалем.

## Шарлотка с ананасами

10 порций, каждая ок. 920 кДж (220 ккал.)

250 г бисквитных палочек (готовых);  
4 листика белого желатина;  
1 свежий ананас, весом ок. 1250 г;  
60 г сахара;  
1 столовая ложка лимонного сока;  
1–2 столовые ложки белого рома;  
200 г жирных сливок;  
30 г засахаренных плодов имбиря;  
1 столовая ложка рубленых фисташек;  
при желании вишни в роме для украшения.

На блюде для торта уложить формовочное кольцо диаметром 22 см. Часть бисквитных палочек разрезать пополам и вертикально поставить вдоль краев кольца. Дно выложить плотным слоем целых бисквитных палочек.

Желатину дать разбухнуть по указаниям на упаковке.

У ананаса срезать кончики и разрезать вдоль на четыре части. Каждую четверть тщательно очистить, при этом вырезать жесткую внутреннюю часть. Половину мякоти нарезать маленькими кусочками, при этом несколько самых красивых кусочков оставить для украшения. Остальную мякоть пюрировать миксером. Пюре и нарезанный кубиками ананас вместе с сахаром довести до кипения в кастрюле, время от времени перемешивая. Кастрюлю снять с плиты, отжать желатин и растворить при постоянном помешивании. Массу ароматизировать лимонным соком и ромом и охладить. Для застывания поместить в холодильник.

Как только масса начнет застывать, взбить в очень гус-

тую пену сливки и нарезать крохотными кусочками засахаренный имбирь. Сливки и имбирь осторожно перемешать с ананасовым желе, как только оно начнет покрываться пленкой.

Половину ананасового крема уложить на основание из бисквитных палочек, поверхность разровнять. Оставшиеся бисквитные палочки слоем уложить на крем и покрыть оставшимся кремом. Поверхность крема также разровнять и шарлотку на несколько часов поместить в холодильник. Перед разрезанием удалить формовочное кольцо. Поверхность шарлотки украсить оставшимися кусочками ананаса, рублеными фисташками и при желании вишнями в роме или засахаренными вишнями. Шарлотку по возможности сразу же подать к столу, так как нежные бисквитные палочки с течением времени становятся влажными и не такими хрустящими.

**Варианты:** по этому рецепту можно приготовить шарлотку со смородиновым творогом.

5–6 листиков белого желатина размочить и дать разбухнуть по указаниям на упаковке. 350 г спелой красной смородины вымыть, обсушить, ягоды отделить от кистей. 300 г сливочного творога перемешать с 5 столовыми ложками молока, 3–4 столовыми ложками рома, 50 г сахара, 1–2 пакетиками ванильного сахара и тертой цедрой от половины натурального лимона или апельсина, перемешивать до тех пор, пока не растворится весь сахар.

Желатин влажным поместить в кастрюлю и на слабом огне при постоянном помешивании растворить и снова охладить до той же температуры, что творожная масса. 1–2 столовые ложки творожной массы маленьким венчиком перемешать с растворенным желатином и эту массу перемешать с оставшейся творожной массой. Творожную массу поместить в холодильник для застывания.

Как только масса начнет застывать, осторожно перемешать ее примерно с 1/8 л взбитых сливок и ягодами смородины. Этот крем, как в рецепте для шарлотки с ананасами, выложить на бисквитные палочки и поставить в холодильник. Перед подачей к столу украсить 1/8 л взбитых сливок и нарезанными на четыре части кружками засахаренных апельсинов.

## Творожно-сливочный торт с ананасами

8 порций, каждая ок. 1285 кДж (305 ккал.)

40 г сливочного масла или маргарина;  
1 щепотка соли;  
50 г сахара;  
1 яйцо;  
80 г муки;  
разрыхлитель для теста на кончике ножа;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы;

1 маленькая банка консервированных кружков ананаса;  
4–5 листиков белого желатина;  
125 г творога;  
1 яичный желток;  
1/2 пакетика ванильного сахара;  
1 чайная ложка лимонного сока;  
2 столовые ложки сахарной пудры;  
1/4 л жирных сливок;  
1 яичный белок;  
при желании 4–8 вишен в роме.

Сливочное масло или маргарин с добавлением соли, сахара и яйца растереть в пену. Перемешать муку и разрыхлитель и все тщательно перемешать.

Маленькую форму для выпекания диаметром 16 см смазать жиром и посыпать панировочными сухарями. Корж испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 20 минут. Затем корж, опрокинув форму, выложить на кухонную решетку и охладить.

Кружки ананасов обсушить и 1–2 отложить, остальные нарезать маленькими кусочками. Желатин размягчить по указаниям на упаковке.

Творог тщательно перемешать с небольшим количеством ананасового сока, желтком, ванильным сахаром, лимонным соком и сахарной пудрой. Желатин растворить, загустить им творожный крем,

затем поставить в холодильник.

0,2 л сливок взбить в густую пену. Белки взбить в густую пену. Сливки и белковую пену осторожно перемешать с нарезанной мякотью ананаса и кремом, как только он начнет застывать.

Корж разрезать по горизонтали. Вокруг одного коржа уложить формовочное кольцо, сверху положить крем, второй корж разрезать на 8 порций, положить на крем и торт поставить в холодильник. Снять кольцо. Оставшиеся сливки взбить в густую пену и розетками отшприцевать на торт. Торт украсить кусочками ананаса и при желании засахаренными вишнями. Торт сразу же подать к столу.

**Варианты:** творожно-сливочный торт можно приготовить с любыми другими фруктами: свежими или консервированными персиками, абрикосами, грушами или консерви-

## Праздничные торты



Разумеется, для этой шарлотки можно взять и другие фрукты или любые ягоды, из которых предварительно нужно удалить косточки: вишни, клюкву, абрикосы, персики, или такие экзотические фрукты, как гуавы.



рованными мандаринами, свежей клубникой или малиной. Если вы приготовили торт из свежих ягод, украсьте поверхность торта самыми красивыми ягодами вместо засахаренных вишен.

## Торт "Альказар"

16 порций, каждая ок. 1710 кДж (410 ккал.)

200 г муки; 50 г сахара; 1 пакетик ванильного сахара; 1 яйцо; 100 г сливочного масла.

### Для первой начинки:

60 г сливочного масла;  
125 г абрикосового конфитюра; 5 яичных желтков;  
3 яичных белка; 75 г сахара;  
1 пакетик ванильного сахара;  
1 щепотка соли;  
175 г молотого миндаля.

### Для второй начинки:

2 яичных белка;  
100 г сахара;  
150 г молотого миндаля.

### Для украшения:

150 г абрикосового конфитюра;  
50 г сахарной пудры;  
2 столовые ложки лимонного сока;  
рубленые фисташки.

Из муки, сахара, ванильного сахара, яйца и сливочного масла приготовить песочное тесто. Остудить в течение 20 минут, затем раскатать до диаметра 26 см (формы для выпекания) и многократно наколоть вилкой.

Сливочное масло растопить и остудить до температуры тела. Конфитюр намазать на тесто.

Желтки, сахар и ванильный сахар растереть в пену. Как только растворится сахар, взбить в очень густую пену белки с добавлением соли. Белковую пену осторожно перемешать с миндалем, затем со сливочным маслом. Все положить в форму, массу на-

мазать ровным слоем и корж испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на второй полке снизу в течение примерно 45 минут. Незадолго до окончания выпекания для второй начинки взбить в очень густую пену белки, при этом тонкой струйкой ввести сахар и в конце осторожно добавить миндаль. Нагрев духового шкафа переключить на 200° С. Пирог намазать миндальной массой и выпекать еще в течение 15 минут. Из формы выпустить пар и остудить на кухонной решетке.

Часть конфитюра в форме решетки отщипывать на поверхность торта. Сахарную

## Песочный торт

16 порций, каждая ок. 1740 кДж (415 ккал.)

250 г сливочного масла;  
1 щепотка соли;  
200 г сахара;  
6 яиц;  
175 г муки;

125 г крахмала;  
80 г молотого миндаля;  
2 столовые ложки коньяка или рома;  
сливочное масло для смазывания формы;  
1/2 банки абрикосового конфитюра (ок. 225 г);  
200 г кувертюра;  
30 г очищенных фисташек.

Сливочное масло растереть в пену и после этого добавить поочередно соль, сахар и яйца. Перемешивать до тех пор, пока масса не станет пенной и сахар полностью не растворится. Муку перемешать с крахмалом, просеять и постепенно все перемешать. После этого добавить миндаль, коньяк или ром.

Форму для выпекания диаметром 26 см тщательно смазать жиром и положить в нее около 3 столовых ложек теста. Тесто размазать тонким слоем и сразу же испечь в предварительно нагретом до 200–220° духовом шкафу до золотисто-коричневого цвета. После этого таким же образом испечь следующий корж такой

**СОВЕТ**  
Этот торт можно нарезать ломтиками и, покрыв кувертюром каждый ломтик, подать к столу в качестве печенья.

же толщины и золотисто-коричневого цвета. Таким образом выпекать коржи, пока не кончится тесто. Края коржей отделять от формы острым ножом, посередине стаканом вырезать отверстие и коржи полностью остудить.

## Орехово-апельсиновый пирог

12 порций, каждая ок. 2045 кДж (490 ккал.)

200 г сливочного масла или маргарина;  
1 щепотка соли;  
200 г сахара;  
1 яйцо;  
1 яичный белок;  
тертая цедра от 1 натурального апельсина;  
250 г молотых лесных или грецких орехов;

250 г муки;  
1 чайная ложка разрыхлителя для теста;  
сливочное масло или маргарин для смазывания формы;  
панировочные сухари для посыпки формы;  
1/2 банки апельсинового мармелада (ок. 225 г);  
1 яичный желток;  
1 чайная ложка концентрированного молока.

Сливочное масло или маргарин нарубить хлопьями и растереть в пену. Затем постепенно добавлять соль, сахар, яйцо и белок. Перемешивать до полного растворения сахара и образования кремообразной массы. Добавить тертую апельсиновую цедру и молотые орехи. Муку перемешать с разрыхлителем и просеять сверху. Все осторожно, но тщательно перемешать.

Форму для выпекания диаметром 26 см тщательно смазать сливочным маслом или маргарином и посыпать панировочными сухарями. В форму положить примерно 2/3 теста и поверхность теста разровнять.

Апельсиновый мармелад на слабом огне быстро вымешать в однородную массу и ровным слоем намазать на поверхность пирога. Оставшуюся часть теста положить в кондитерский ме-

**СОВЕТ**  
Вы можете сразу испечь несколько таких пирогов про запас, так как пирог можно хранить в прохладном и сухом месте в течение нескольких недель. Лучше всего каждый пирог положить в большой пакетик для замораживания, но не закручивать его наглухо. Для хранения пирога идеально подойдет подвал или холодная кладовая.

шочек с большим круглым отверстием и в форме решетки отщипывать на слой мармелада. Желтки хорошо перемешать с концентрированным молоком и желтками смазать решетку, чтобы при выпекании она покрылась

## Праздничные торты



пудру перемешать с лимонным соком и "окантовать" ею полоски конфитюра. Края торта посыпать фисташками.



Абрикосовый конфитюр на слабом огне развести в однородную массу, покрыть им коржи и высушить. Кувертиор растопить на теплой водяной бане и остудить до температуры тела. Кувертиором ровным слоем (при помощи широкого лезвия ножа) покрыть торт. Слою кувертиора дать высохнуть и затвердеть. Как только кувертиор начнет затвердевать, торт посыпать фисташками.



красивой золотисто-коричневой корочкой. Пирог сразу же испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на второй полке снизу примерно в течение 75 минут. Из формы выпустить пар, затем пирог переложить на кухонную решетку и остудить.

## Миндальный торт с грецкими орехами

16 порций, каждая ок. 1970 кДж (470 ккал.)

### Для теста:

5 яичных желтков; 5 столовых ложек теплой воды;  
175 г сахара; 5 яичных белков; 1 щепотка соли;  
150 г муки; 2 чайные ложки разрыхлителя для теста;  
100 г молотых грецких орехов; сливочное масло или маргарин для смазывания формы; мука для посыпки.

### Для начинки и украшения:

растительное масло для смазывания; 175 г сахара;  
17 половинок грецких орехов;  
150–200 г мелко нарубленных грецких орехов; 1 л жирных сливок; 1–2 столовые ложки сахарной пудры;  
1 пакетик ванильного сахара;  
2–4 столовые ложки орехового ликера или коньяка.

Для теста растереть в белую пену желтки с добавлением воды и сахара. Белки с добавлением соли взбить в густую пену. Белковую пену выложить на желтковый крем и все вместе с мукой, перемешанной с разрыхлителем и орехами, осторожно, но тщательно перемешать.

Дно формы для выпекания диаметром 26 см смазать жиром, посыпать мукой. Форму наполнить тестом и запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу в течение 35–40 минут. Корж остудить на кухонной решетке. Противень выложить алюминиевой фольгой, фольгу смазать маслом. Сахар на ско-

ворде при постоянном помешивании карамелизовать до светло-желтого цвета, обвалить в нем половинки грецких орехов и остудить на кухонной решетке. Молотые орехи перемешать с карамелью и массу сразу же намазать на фольгу. Остудить, затем раскрошить и скалкой измельчить.

Сливки взбить в очень густую пену с добавлением сахарной пудры и ванильного сахара, примерно четверть отложить. Около трех четвертей сахаренных орехов перемешать с оставшейся частью сливок. Корж дважды разрезать по горизонтали и коржи пропитать алкоголем. Покрыть

## Морковный торт

12 порций, каждая ок. 1920 кДж (460 ккал.)

250 г моркови; 6 яичных желтков; 150 г сахара; тертая цедра от 1/2 натурального лимона и 1/2 натурального апельсина; 1/2 чайной ложки молотой корицы; молотая гвоздика на кончике ножа;  
250 г молотых лесных орехов; 150 г молотого миндаля;  
40 г муки; 1 чайная ложка разрыхлителя для теста;

7 яичных белков;  
1 щепотка соли;  
3–4 столовые ложки вишневого ликера;  
сливочное масло для смазывания формы; крошки для посыпки;  
2 натуральных апельсина;  
1/2 банки абрикосового конфитюра;  
250 г сахарной пудры.

Морковь вымыть, поскрести и натереть на мелкой терке. Желтки растереть в пену с 2/3 сахара, добавить апельсиновую и лимонную цедру, корицу и гвоздику, затем перемешать лесные орехи, миндаль, муку и разрыхлитель и насыпать на яичный крем. 6 белков с добавлением соли и оставшейся части сахара взбить в пену, вместе с морковью и 2 столовыми ложками вишневого ликера выложить на тесто и все осторожно перемешать.

Форму для выпекания диаметром 26 см смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, уложить в нее тесто и запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом

шкафу на нижней полке в течение 60–70 минут. Корж остудить на кухонной решетке. Апельсины вымыть под струей горячей воды, хорошо обсушить и цедру очистить тонкой длинной соломкой. Из апельсина отжать примерно 1 столовую ложку сока, добавить в абрикосовый конфитюр, постоянно перемешивая, разогреть до однородной массы. Конфитюром покрыть корж и дать ему хорошо высохнуть.

Остальные белки взбить с добавлением соли, сахарной пудры и оставшегося вишневого ликера в густую блестящую глазурь. Глазурью покрыть поверхность торта, размазывая ее от центра к стен-

## Франкфуртское кольцо

20 порций, каждая ок. 1596 кДж (380 ккал.)

200 г сливочного масла;  
200 г сахара;  
1 щепотка соли;  
3 яйца;  
тертая цедра от 1 натурального лимона;  
1/2 флакона горького миндального масла;  
0,02 л рома;  
200 г муки;  
100 г крахмала;  
1/2 пакетика разрыхлителя для теста;  
сливочное масло для смазывания формы; панировочные сухари для посыпки формы.

### Для начинки и украшения:

1/2 л молока;  
1 щепотка соли;  
30 г сахара;  
1 пакетик сухой смеси для ванильного пудинга;  
250 г сливочного масла;  
60 г сахарной пудры;  
2–3 столовые ложки рома;  
100 г засахаренного миндаля;  
6 вишен в роме.

Сливочное масло с сахаром и солью растереть в пену, затем постепенно добавить яйца и, когда масса станет пенной, лимонную цедру, миндальное масло и ром.

Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем, просеять на тесто и все хорошо перемешать. Форму в виде венка смазать жиром, посыпать панировочными сухарями и наполнить тестом. Торт запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на нижней полке примерно в течение часа. Затем оставить до следующего дня.

Для крема отложить немного молока, остальное молоко довести до кипения с солью и сахаром. Сухой пудинг перемешать с горячим молоком, затем при постоянном помешивании довести до кипения и остудить на холодной водяной бане. Сливочное масло растереть в пену с сахарной пудрой и по ложке добавить

холодный пудинг. Массу ароматизировать ромом.

Венок дважды разрезать по горизонтали, намазать частью крема и снова сложить. В кондитерский мешочек положить 2 столовые ложки крема, оставшимся кремом покрыть поверхность торта и посыпать засахаренным миндалем. Поверхность торта украсить розетками из крема и половинками вишен в роме.

Варианты: франкфуртское кольцо будет не таким калорийным, если вместо крема на сливочном масле его начинить взбитыми сливками. Для этого 1/2 л сливок взбить в густую пену с добавлением 2 пакетиков загустителя. Подсластить сахарной пудрой и ванильным сахаром и

## Праздничные торты



сливками, сложить в торт и кругом намазать оставшимися сливками. Края украсить засахаренными орехами. На поверхности разметить 16 порций и каждую украсить половинкой грецкого ореха. Половинкой ореха украсить также середину торта.



кам и направляя вниз густыми потеками. Незадолго перед застыванием глазури края торта украсить соломкой апельсиновой цедры. Прежде чем разрезать, торту дать постоять в течение нескольких часов.



ароматизировать коньяком или кальвадосом. Засахаренный миндаль тоже можно сделать менее калорийным, если приготовить его дома из трех столовых ложек карамелизованного сахара, трех столовых ложек овсяных хлопьев и 35 г рубленого миндаля.



A top-down photograph of four almond and chocolate-topped muffins in white paper liners, arranged on a dark surface. A silver knife is placed diagonally across the muffins. Fresh basil leaves and whole almonds are scattered around the muffins. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the muffins and the ingredients.

Приготовленными  
из подходящих  
продуктов пирогами  
и пирожными  
вы сможете  
наслаждаться без  
сожалений.

## Выпечка для больных диабетом

## Венок с бананами

16 порций, каждая ок. 1085 кДж (260 ккал.)  
18 г углеводов, 5 г белков, 18 г жиров, 1 1/2 г балластных веществ

Кусок свежего имбирного  
корня (длиной ок. 4 см);  
1 натуральный лимон;  
250 г сливочного масла  
или маргарина;

2 1/4 чайной ложки жидкого  
подсластителя;  
1 щепотка соли;  
5 яиц;  
75 г кокосовой стружки;  
4 банана;  
0,02 л рома;  
250 г муки;  
1 пакетик разрыхлителя  
для теста;  
маргарин для смазывания  
формы.

Имбирь очистить и натереть на самой мелкой терке. Лимон вымыть под струей горячей воды, обсушить, натереть цедру, отжать сок. Сливочное масло или маргарин растереть в пену с подсластителем и солью.

Белки отделить от желтков. Желтки растереть с жиром. Постепенно добавить кокосовую стружку, имбирь и лимонную цедру. Бананы очистить, нарезать очень маленькими кубиками и сбрызнуть лимонным соком и ромом. Просеять муку и разрыхлитель, чередуя с бананами, перемешать с масляно-желтковой массой. Белки взбить в густую пену, осторожно

опустить на тесто и тщательно перемешать ложкой.

Форму в виде венка смазать жиром, заполнить тестом, поверхность теста разровнять и пирог испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на нижней полке примерно в течение часа. Пирог немного остудить в форме, затем, опрокинув форму, выложить его на кухонную решетку.

Варианты: осторожно разрежьте пирог пополам по горизонтали, на места разреза уложите свежую клубнику, сверху покройте ее взбитыми подслащенными сливками. После этого осторожно положите сверху вторую поло-

## Грушевый пирог

12 порций, каждая ок. 590 кДж (140 ккал.)  
10 г углеводов, 3 г белков, 7 г жиров, 6 г сорбита;  
1 1/2 г балластных веществ

75 г маргарина;  
75 г диабетического  
подсластителя;  
1 щепотка соли;  
2 яйца;  
125 г пшеничной муки;  
1 чайная ложка без верха  
разрыхлителя для теста;

25 г рубленого миндаля;  
маргарин для смазывания  
формы;  
1 банка консервированных  
диабетических груш (340 г);  
1/4 л грушевого сока;  
1 пакетик прозрачной  
глазури для тортов;  
3 г (1 столовая ложка)  
тертого диабетического  
деликатесного горького  
шоколада.

Маргарин растереть в пену электромешалкой. Затем постепенно добавить подсластитель, соль и яйца. Перемешать муку и разрыхлитель и, добавляя по столовой ложке, перемешать с масляно-желтковой массой. Затем осторожно добавить миндаль.

Форму для выпечки диаметром 22 см смазать маргарином, наполнить тестом и пирог испечь в предварительно нагретом до 180–200° С духовом шкафу в течение 30–40 минут. Затем корж остудить на кухонной решетке.

Груши обсушить и собрать сок. Груши нарезать дольками.

Вокруг стенок формы уложить формовочное кольцо и в форме венка уложить на поверхность пирога грушевые дольки.

Глазурь для торта приготовить по указаниям на упаковке

с добавлением фруктового сока (или воды), немного остудить и покрыть ею груши. Как только глазурь застынет, удалить формовочное кольцо и верхний край пирога украсить тертым шоколадом.

Вариант: этот пирог можно приготовить также с яблоками. Для него возьмите яблоки сладких сортов, например ранет или джонатан. Сочные хрустящие столовые сорта яблок для него подходят меньше.

(Фото на стр. 102/103)

## Вишнево-ореховые пирожные

15 штук, каждая ок. 465 кДж (110 ккал.)  
7 г углеводов, 2 г белков, 6 г жиров, 5 г сорбита;  
1 г балластных веществ

1 банка консервированной  
диабетической вишни  
(в обсушенном виде весом  
190 г);  
10 г диабетического  
деликатесного горького  
шоколада;  
1 упаковка диабетической  
сухой смеси для орехового  
пирога;

2 яйца;  
75 г размягченного  
маргарина;  
1 столовая ложка воды;  
30 г диабетического  
вишневого конфитюра;  
10 г рубленых лесных орехов;  
10 г диабетического  
деликатесного горького  
шоколада.

Вишни обсушить в сите. Мелко порубить нежно-горький шоколад.

Сухую смесь для пирога приготовить по указаниям на упаковке с добавлением яиц, маргарина и воды, затем осторожно перемешать с вишнями и шоколадом. Тесто переложить в 15 бумажных формочек и испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке в течение 15–20 минут.

Вишневый конфитюр, постоянно помешивая, немного разогреть и украсить им поверхность теплых пирожных. Затем пирожные посыпать лесными орехами и украсить тертым шоколадом.

Вариант: пирожные будут очень вкусными и со сливами. Прежде чем добавить их в тесто, разрежьте плоды сначала вдоль, затем поперек.

(Фото на стр. 102/103)



винку пирога, кроме того вы можете приготовить (если это разрешено) легкий крем из сливочного масла и холодного пудинга. Этот крем нужно подсластить не сахаром, а подходящим подсластителем, затем перемешать со свежими ягодами или любыми мелко нарезанными консервированными фруктами или ягодами и начинку уложить на нижнюю поповинку пирога.

## Вишневый пирог с йогуртом

12 порций, каждая ок. 380 кДж (90 ккал.)  
11 г углеводов, 4 г белков, 0,6 г жиров, 6 г сорбита,  
1 1/2 г балластных веществ

### Для теста:

1 яичный желток;  
1 столовая ложка горячей  
воды;  
40 г диабетического  
подсластителя;  
1 яичный белок;  
100 г пшеничной муки;  
1 чайная ложка без верха  
разрыхлителя для теста.

### Для начинки:

1 пакетик белого желатина  
(в порошке);  
5 столовых ложек холодной  
воды;  
450 г нежирного молочного  
йогурта;  
30 г диабетического  
подсластителя;  
30 г диабетической  
консервированной вишни.

### Для глазури:

1/8 л вишневого сока;  
10 г крахмала.

Желтки с добавлением воды растереть в пену, постепенно добавить подсластитель и продолжать растирать до образования кремообразной массы.

Белки взбить в очень густую пену и осторожно перемешать с желтковым кремом. Затем перемешать муку и разрыхлитель, просеять сверху и все осторожно перемешать.

Тестом заполнить смазанную жиром или выложенную бумагой для выпекания форму диаметром 22 см и пирог испечь в предварительно нагретом до 180–200° С духовом шкафу примерно в течение 20 минут. Сразу же после выпекания бисквитный корж, опрокинув форму, выложить на кухонную решетку и остудить. Затем вокруг коржа уложить формовочное кольцо.

Желатин развести в воде и на 10 минут оставить разбухать.

Йогурт перемешать с подсластителем.

Вишни обсушить в сите, сок собрать.

Разбухший желатин разогреть, растворить, затем осторожно перемешать с массой из йогурта. После этого постепенно добавить вишни, перемешать. Массу из йогурта переложить на корж, разровнять поверхность и торт поставить в холодильник.

От вишневого сока отложить 1/8 литра. Крахмал развести в 2 столовых ложках сока, оставшийся сок довести до кипения, в кипящий сок влить крахмал и еще раз довести до кипения. Теплую глазурь осторожно перелить внутрь формовочного кольца на корж и поставить для застывания в холодильник.

(Без фото)

## Сливовый пирог

24 порции, каждая ок. 602 кДж (142 ккал.)  
3 г углеводов, 6 г жиров, 6 г сорбита;  
1 1/2 г балластных веществ

140 г маргарина;  
140 г диабетического  
подсластителя;  
4 яйца;  
250 г пшеничной муки;  
2 чайные ложки без верха  
разрыхлителя для теста;  
1 кг зрелой мелкой сливы.

Маргарин растереть до белой пены, затем постепенно добавить подсластитель и яйца. Просеять муку и разрыхлитель и по столовой ложке добавлять к масляно-яичной массе.

Противень выложить бумагой для выпекания, на открытом конце бумагу уложить высоким краем, затем на противень переложить тесто.

Сливы вымыть, тщательно обсушить на кухонном поло-

тенце, надрезать по бороздке и удалить косточки. Сливы разрезами вверх плотно уложить на тесто. Пирог испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 50 минут, затем остудить на противне, разрезать на 24 порции и лопаточкой переложить с противня.

Вместе с пирогом к столу подайте сливки, взбитые с жидким подсластителем.

Варианты: для этого пирога обязательно возьмите поздние сорта слив. Ранние сорта, даже если сливы полностью созрели, во время выпекания выделяют слишком много

кислоты. Поздние мелкие сливы можно заменить мирабелльями или ренклодами, оба эти сорта достаточно сладкие. Очень вкусным пирог будет с темными сладкими сливами, однако они должны быть большими и очень "мясистыми", причем из таких слив легче удалить косточки и вдобавок они теряют меньше сока.

(Без фото)

## Миндально-песочный кекс

20 порций, каждая ок. 540 кДж (130 ккал.)  
10 г углеводов, 3 г белков, 8 г жиров, 1/4 г балластных веществ

125 г сливочного масла;  
3 маленьких яйца;  
3 чайные ложки жидкого  
подсластителя;  
тертая цедра от 1/2  
натурального лимона;  
1 чайная ложка ванильного  
ароматизатора;

1 щепотка тертого  
мускатного ореха;  
250 г муки;  
1 чайная ложка  
разрыхлителя для теста;  
5–6 столовых ложек молока;  
50 г молотого миндаля;  
маргарин для смазывания  
формы;  
миндаль для посыпки  
формы.

Размягченное сливочное масло растереть в пелену, при этом постепенно добавлять яйца, подсластитель, лимонную цедру, ванильный ароматизатор и мускат. Перемешать муку и разрыхлитель, чередуя с молоком, по столовой ложке добавлять в масляно-яичную массу, при этом массу вымешивать ложкой. Как только будет использована вся мука, тесто должно длинными "сосульками" спадать с ложки. Если оно слишком плотное, добавьте еще 1 столовую ложку молока. В конце добавьте в тесто миндаль.

Маленькую форму для бабы смазать маргарином и посы-

## СОВЕТ

Если вы хотите сделать кекс особенно пикантным, замените миндаль орехами пекан, которые нужно предварительно смолоть в мельнице или миксере.

Если вы колете свежие орехи, обратите внимание на то, чтобы на них не осталось мягких частичек от шелухи.

пать миндалем. Затем форму наполнить тестом и кекс испечь.

## Рулет с маком

20 порций, каждая ок. 580 кДж (140 ккал.)  
20 г углеводов, из них 7 г фруктозы, 3 г белков, 5 г жиров,  
1 1/2 г балластных веществ

### Для теста:

250 г пшеничной муки;  
3,5 г сухих дрожжей  
45 г диабетического сахара  
(фруктозы);  
1 щепотка соли;  
1/8 л теплого нежирного  
молока (1,5% жирн.);  
35 г растопленного теплого  
маргарина;  
мука для раскатывания теста.

### Для начинки:

125 г молотого мака;  
40 г растопленного  
сливочного масла;  
75 г диабетического сахара  
(фруктозы);  
1 яйцо;  
маргарин для смазывания  
формы.

### Для смазывания:

25 г диабетического сахара  
(фруктозы);  
1 столовая ложка воды.

Просеять муку и электромялкой хорошо перемешать с дрожжами, затем добавить сахар, соль, молоко и маргарин. Все компоненты вымесить электромялкой сначала на самой низкой скорости, затем примерно в течение 5 минут – на самой высокой – в однородное тесто. Кастрюлю с тестом накрыть крышкой и поставить в теплое место, пока оно не увеличится в объеме, затем на самой высокой скорости вымесить тесто еще раз.

На посыпанной небольшим количеством муки рабочей поверхности тесто раскатать в пласт размером 40 x 30 см. Мак, сливочное масло, сахар и яйцо вымесить в однород-

ную упругую массу и намазать на тесто. Тесто с более короткой стороны скатать в рулет, положить на смазанный небольшим количеством жира противень и еще раз поставить на расстойку в теплое место примерно на 20 минут. После этого рулет испечь в предварительно нагретом до 200–220°С духовом шкафу в течение 25–30 минут. Готовый рулет остудить на кухонной решетке.

Разогреть воду с сахаром и теплый рулет смазать сахарным сиропом.

Вариант: вместо рулета можно приготовить слоеный пирог. Для этого тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности раскатать в 3 круг-

## Пирог из дрожжевого теста с абрикосовой посыпкой

12 порций, каждая ок. 1835 кДж (435 ккал.)  
60,3 г углеводов, 6,8 г белков, 15,7 г жиров,  
4,9 г балластных веществ

### Для теста:

400 г пшеничной муки  
комнатной температуры  
(тип 550); 30 г дрожжей;  
2 столовые ложки грушевого  
сгущенного сока;  
ок. 1/8 л теплого молока;  
100 г диабетического сахара  
(фруктозы);  
1/2 чайной ложки  
натурального ванильного  
порошка;  
1 щепотка соли;  
1 яйцо; 1 яичный желток;  
100 г размягченного  
сливочного масла или  
маргарина;

мука для раскатывания теста;  
маргарин для смазывания  
формы.

### Кроме того:

400 г диабетического  
абрикосового конфитюра;  
2–3 столовые ложки  
лимонного сока;  
100 г сливочного масла;  
100 г диабетического сахара  
(фруктозы);  
150 г пшеничной муки  
(тип 550);  
1 щепотка соли;  
1 щепотка молотого имбиря;  
1 щепотка корицы.

В кастрюлю просеять муку, посередине выдать углубление, в углубление раскрошить дрожжи. Вместе с грушевым соком и небольшим количеством теплого молока вымесить закваску и, накрыв попотенцем, на 15 минут оставить на расстойку.

После этого добавить оставшееся молоко, диабетический сахар, натуральную ваниль, соль, яйца, желток и размягченный жир, нарубленный хлопьями. Все вымесить электромялкой и еще на полчаса поставить на расстойку. Затем тесто вымесить руками и взбивать до тех пор, пока оно не начнет пускать пузырьки.

На посыпанной мукой поверхности тесто раскатать в пласт диаметром 28 см. Форму для круглых пирогов диаметром 26 см смазать жиром и положить в нее тесто. Края теста

немного приподнять вверх. Тесту дать подойти, в это время приготовить начинку. Абрикосовый конфитюр немного разогреть и перемешать с лимонным соком. Конфитюр должен хорошо намазываться. Лопаточкой или широким ножом конфитюр ровно намазать на тесто.

Для крошки нарубить хлопьями сливочное масло и положить в кастрюлю. Добавить диабетический сахар, просеянную муку, соль, имбирь и корицу. Кончиками пальцев вымесить крошку, при этом вымешивать не очень сильно. Крошкой посыпать конфитюр и пирог испечь в предварительно нагретом до 200°С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 50 минут. Затем пирог остудить в форме в течение 5 минут, переложить на кухонную решетку и полностью остудить.

## Выпечка для больных диабетом



печь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке в течение 60–70 минут. Прежде чем достать форму из шкафа, сделайте пробу на готовность деревянной палочкой.

Кекс в течение нескольких минут остудить в форме, затем, опрокинув, выложить для остывания на кухонную решетку. При желании кекс можно посыпать сахарной пудрой.



лых пласта на диаметр 26 см. Для начинки возьмите 150 г мака, 50 г сливочного масла, 80–90 г сахара и 2 маленьких яйца, а также 100 г крупно нарубленного миндаля или лесных орехов.

Первый пласт положить в форму, сверху ровным слоем намазать половину начинки. Затем положить второй пласт и на него намазать оставшуюся половину начинки. Сверху накрыть третьим пластом. Затем пирог испечь как рулет.



Вариант: вместо абрикосового конфитюра для пирога можно взять любой другой, разрешенный вам конфитюр. Однако это должен быть конфитюр из ароматных фруктов, например вишни, черной смородины, шиповника или бузины.

## Миндальное печенье на яичных желтках

25 штук, каждая ок. 235 кДж (55 ккал.)  
1 г углеводов, 2 г белков, 5 г жиров, 1/10 г балластных веществ

4 яичных желтка;  
2 столовые ложки  
апельсинового сока;  
2 столовые ложки горячей  
воды; 2–2,5 чайные ложки  
жидкого подсластителя;  
1 щепотка молотой гвоздики;  
молотая корица на кончике  
ножа; 1 щепотка кардамона;  
несколько капель горького  
миндального ароматизатора;

100 г очищенного молотого  
миндаля;  
40 г рубленого миндаля;  
1 чайная ложка крахмала;  
25 круглых облаток  
(тонкого пресного печенья  
или вафель) диаметром 5 см;  
20 г кокосового жира;  
1 чайная ложка без верха  
обезжиренного какао;  
несколько капель жидкого  
подсластителя.

желтки растереть в ослепую пену с добавлением апельсинового сока, воды и подсластителя, затем перемешать с гвоздикой, корицей, кардамоном и горьким миндальным ароматизатором. Добавить миндаль и крахмал. Массу переложить в кондитерский мешочек с круглым отверстием и отщипывать на облатки. Печенье испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке в течение 12–15 минут. Печенье быстро лопаточкой снять с противня и для остывания переложить на кухонную решетку. После этого украсить узором из шоколадной глазури.

для шоколадной глазури растопить кокосовый жир, перемешать с какао и подсластителем. Немного остудить, затем глазурью наполнить маленький кулечек из пергаментной бумаги и украсить поверхность печенья. Указание: миндальное печенье можно хранить относительно долго, что особенно ценно при подготовке к рождественским праздникам. Так как печенье украшено глазурью, его хранят так, чтобы глазурь не повредилась или не растаяла, то есть печенье нужно хранить в воздухо- непроницаемом, прохладном, сухом и темном месте. Для этого лучше всего взять жес-

## Ванильные рогульки

45 штук, каждая ок. 290 кДж (70 ккал.)  
5 г углеводов, 1 г белков, 5 г жиров, 1 г фруктозы,  
1/2 г балластных веществ

220 г муки;  
100 г очищенного молотого  
миндаля;  
1 яйцо;  
внутренняя часть 1/2 стручка  
ванили;  
2 чайные ложки жидкого  
подсластителя;

1/2 флакона ванильного  
ароматизатора или  
сливочно-ванильного  
ароматизатора;  
175 г охлажденного  
сливочного масла;  
мука для раскатывания теста;  
2–3 столовые ложки  
сыпучего подсластителя.

В кастрюлю положить муку, миндаль, яйца, ваниль, подсластитель и ванильный ароматизатор. Сливочное масло нарубить хлопьями и также положить в кастрюлю. Все вымесить электромешалкой, затем тесто вымесить вручную до однородной массы. На некоторое время тесто оставить расстаться. Из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности скатать маленькие ролики, концы которых сделать более тонкими. Затем ролики согнуть в рогульки и переложить на выложенный бумагой для выпекания противень. Печенье испечь в предварительно нагретом до 175° С духовом

### СОВЕТ

Стручки ванили очень дороги, поэтому их можно заменить ванильным ароматизатором, продаваемым в форме гранул, в этом случае вам не понадобится жидкий ванильный ароматизатор. Гранулы ванильного ароматизатора можно хранить в течение многих месяцев в темном и сухом месте. Этот ароматизатор очень интенсивного вкуса, поэтому его используют в самых минимальных количествах.

## Талеры с корицей

75 штук, каждая ок. 70 кДж (20 ккал.)  
1 г углеводов, 0,3 г белков, 1 г жиров, 1 г сорбита,  
1/2 г балластных веществ

125 г пшеничной муки;  
50 г диабетического сахара  
(фруктозы);  
5 капель ромового  
ароматизатора;  
1 чайная ложка молотой  
корицы;  
1 яичный желток;  
60 г сливочного масла;  
мука для раскатывания теста;  
1 яичный белок;  
15 г очищенного рубленого  
миндаля;  
немного молотой корицы.

В емкость кухонного комбайна просеять муку, положить 45 г сахара, ромовый ароматизатор, корицу, желток и сливочное масло, все вымесить в однородное тесто. Тесто на некоторое время поместить в холодильник, чтобы оно не было клейким.

Тесто на посыпанной небольшим количеством муки поверхности раскатать в тонкий пласт, затем вырезать круглое печенье диаметром ок. 4,5 см и переложить на противень.

Белки взбить, тонкой струйкой всыпать оставшийся сахар и белковой пеной смазать печенье. Посыпать миндалем и

небольшим количеством корицы. После этого печенье испечь в предварительно нагретом до 180–200° С духовом шкафу примерно в течение 10 минут.

Талеры сразу же снять с противня и остудить.

Вариант: для двойных талеров вместо корицы поверхность половины печенья смажьте любым мармеладом. Затем на это печенье уложите вторые половинки и после выпекания украсьте попосками растопленного диабетического шоколада.

## Печенье из кондитерско- го мешочка

50 штук, каждая  
ок. 140 кДж (30 ккал.)  
3,5 г углеводов, из них  
1 г фруктозы, 0,5 г белков,  
2 г жиров, 1/2 г балластных  
веществ

100 г размягченного  
сливочного масла;  
60 г диабетического сахара  
(фруктозы);  
немного тертой цедры от  
1 натурального апельсина;  
150 г пшеничной муки;  
0,045 л нежирного молока;  
30 г молотого миндаля.

Сливочное масло растереть в пену. Постепенно добавить сахар и апельсиновую цедру.

## Выпечка для больных диабетом



тяную банку, слоями уложить в нее печенье и каждый слой проложить листом пленки или пергаментной бумаги.



шкафу на средней полке в течение 15–18 минут до светло-желтого цвета. Горячее печенье посыпать рассыпчатым подсластителем. Рогульки осторожно лопаточкой снять с противня и для остывания переложить на кухонную решетку.

Для хранения рогульки нужно положить в наглухо закрывающуюся жестяную банку, проложив между каждым слоем печенья лист пергаментной бумаги или прозрачной пленки. Будьте осторожны, эта выпечка очень нежная и легко ломается.



Талеры с корицей

Двойные талеры

Печенье из кондитерского мешочка

По столовой ложке добавить просеянную муку и молоко, затем – миндаль. Тестом наполнить кондитерский мешочек и отшприцевать на противень печенье разной формы – например, палочки, веночки и т. п.

Печенье испечь в предварительно нагретом до 180–200° духовом шкафу примерно в течение 10 минут. Затем печенье сразу же снять с противня и остудить.

Указание: кроме кондитерского мешочка печенье можно сформовать с помощью кондитерского шприца из пластика. В специальных отделах эти шприцы можно купить с различными насадками, которые предоставляют возможность испечь печенье самой разнообразной формы.

## Ореховые петельки

20 штук, каждая ок. 905 кДж (215 ккал.)  
19 г углеводов, 5 г белков, 11 г жиров, 1 1/2 г балластных веществ

450 г муки;  
30 г дрожжей;  
ок. 1/4 л теплого молока;  
150 г сливочного масла или маргарина;  
1 яичный желток;  
1/4 чайной ложки соли;  
мука для раскатывания теста;  
30 г очищенных льняных семян;

100 г молотых лесных орехов;  
1 чайная ложка жидкого подсластителя;  
2 столовые ложки рома;  
1 яичный белок;  
маргарин для смазывания формы;  
1 яичный белок для смазывания;  
3 столовые ложки молока для смазывания.

В кастрюлю просеять муку, посередине выдавить углубление, в углубление раскрошить дрожжи, с добавлением небольшого количества молока и муки вымесить в закваску и в течение 15 минут дать расстояться. Добавить размягченное сливочное масло, желтки, соль и остальное молоко и тесту еще в течение 15 минут дать расстояться.

Тесто раскатать в пласт на посыпанной небольшим количеством муки рабочей поверхности. Начиная с длинной стороны, треть теста завернуть внутрь и пласт на 15 минут положить в прохладное место.

После этого тесто раскатать еще раз, снова завернуть и положить в прохладное место. Повторить еще раз, затем тесто нарезать прямоугольниками размером 70 x 25 см. Из льняного семени, орехов, подсластителя, рома и белка приготовить начинку и намазать на половинки прямоугольников вдоль длинной стороны, оставив свободным край шириной 2 см. Вторую половинку завернуть вверх и края крепко сжать. Полоску нарезать поперек на 20 прямоугольников, у каждой посередине сделать прорез длиной 7 см и вывернуть через него один конец прямоугольника. Петельки уложить

## Кунжутно-яблочные пирожные

4 штуки, каждая ок. 2130 кДж (510 ккал.)  
45 г углеводов, 10 г белков, 29 г жиров,  
3 3/4 г балластных веществ

200 г муки;  
1/2 чайной ложки разрыхлителя для теста;  
100 г растительного маргарина;  
1 яйцо;  
1 1/2 чайной ложки жидкого подсластителя;

мука для раскатывания теста;  
маргарин для смазывания формы;  
2-3 столовые ложки кунжутных семян;  
250 г яблок из компота;  
1 яичный желток;  
1 столовая ложка молока.

На рабочую поверхность просеять муку и разрыхлитель, посередине сделать углубление. Маргарин нарубить хлопьями и уложить по краям теста, в углубление положить яйцо и жидкий подсластитель. Все охлажденными руками быстро вымесить снаружи внутрь в упругое тесто. Тесто скатать в шар и, накрыв пленкой, на полчаса поместить в холодильник.

Тесто раскатать в пласт на посыпанной небольшим количеством муки рабочей поверхности и из 2/3 теста вырезать 4 круга. Формы для пирожных смазать жиром и выложить тестом. Тесто несколько раз наколоть вилкой

и пирожные запечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 8 минут.

В это время кунжут обжарить до золотисто-коричневого цвета на сковородке с антипригарным покрытием.

Пирожные достать из шкафа, немного остудить, начинить яблоками из компота и посыпать кунжутом. Остальное тесто колесиком нарезать полосками шириной ок. 1 см и в форме решетки уложить на пирожные. Желтки перемешать с молоком и смазать поверхность полосок. Пирожные снова поместить в духовой шкаф и при той же темпе-

## Маковые рогалики

8 штук, каждая ок. 2385 кДж (570 ккал.)  
56 г углеводов, 16 г белков, 28 г жиров,  
4 1/2 г балластных веществ

450 г муки;  
20 г дрожжей;  
2 1/4 чайные ложки жидкого подсластителя;  
ок. 3/8 л молока;  
120 г сливочного масла или маргарина;  
1/4 чайной ложки соли;  
100 г сметаны;

1 яйцо;  
150 г молотого мака;  
40 г очищенных льняных семян;  
50 г изюма;  
2 столовые ложки меда;  
мука для раскатывания теста;  
1 яичный белок;  
маргарин для смазывания формы;  
1 яичный желток;  
неразмолотый мак для посыпки.

В кастрюлю просеять муку, посередине выдавить углубление. В углубление раскрошить дрожжи и вместе с 3/4 чайной ложки подсластителя и ок. 1/8 л молока вымесить в закваску. Кастрюлю накрыть крышкой и на 15 минут оставить на расстойку в теплом месте. Затем добавить размягченный жир, соль, сметану и яйцо и все вымесить в упругое тесто. Тесто еще на 20 минут оставить на расстойку.

Для начинки оставшееся молоко с добавлением подсластителя довести до кипения. В молоко всыпать мак, льняное семя и предварительно вымытый и обсушенный изюм. Все перемешать до образования густой массы, затем перемешать с медом и массу остудить.

На посыпанной мукой рабочей поверхности тесто раскатать в пласт толщиной с тупую сторону лезвия ножа и выре-

### СОВЕТ

Смолотый мак нужно использовать как можно быстрее, так как он прогоркает. Мак продается в вакуумных упаковках, в этом случае его можно хранить в течение многих месяцев. Этот мак очень сочный и предназначен для самой нежной выпечки.

зат 8 квадратов. На квадраты положить начинку. Края теста смазать взбитым белком. Тесто от угла по диагонали свернуть в рожки и немного согнуть кончики. Рогалики переложить на смазанный жиром противень, смазать взбитым желтком и посыпать ма-

## Выпечка для больных диабетом



на смазанный маргарином противень.  
Взбить белок и молоко и смазать поверхность петелек. После этого печенье запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 12–15 минут. Лопаточкой снять выпечку с противня и остудить на кухонной решетке.



ратуре на средней полке выпекать еще в течение 15–20 минут. Пирожные остудить и выложить из форм.  
К столу вместе с пирожными подайте также сливки, взбитые с подсластителем, или пенный десерт.  
Вариант: кроме фруктов из готового компота пирожные можно начинить фруктами из компота, приготовленного дома, например из ревеня, крыжовника или вишни.



ком. Противень вставить в духовой шкаф, нагреть до температуры 200° С и испечь рогалики на средней полке примерно в течение 15 минут до золотисто-коричневого цвета. После этого рогалики остудить на кухонной решетке.



Друзья оценят ваше старание по достоинству, так как подарки, сделанные собственными руками, не сравнятся с купленными в магазине.

Рецепты на след. странице

# Сюрпризы, испеченные своими руками



## Дерево из звездочек

Всего ок. 31 925 кДж (7565 ккал.)

### Для теста:

750 г пшеничной муки;  
350 г сливочного масла;  
300 г сахарной пудры;  
тертая цедра от  
1 натурального лимона;  
2 пакетика ванильного  
сахара;  
1 чайная ложка молотого  
кардамона;

2 яйца;

2 яичных желтка;  
мука для раскатывания теста.

### Для глазури:

2 яичных белка;  
200 г сахарной пудры;  
1 чайная ложка лимонного  
сока;  
различные пищевые  
красители.

Все компоненты для теста положить в кастрюлю и электро-мешалкой вымесить в песочное тесто. Тесто на час поместить в прохладное место. Из картона вырезать 7 шаблонов в форме звезд, причем каждый шаблон сделать примерно на 5 см меньше предыдущего.

Тесто на посыпанной мукой поверхности раскатать в пласт толщиной ок. 5 мм. По самому маленькому шаблону вырезать одну звезду, по большим шаблонам — по 2 звезды. Из остатков теста вырезать 8 кругов диаметром 5 см и 5 кругов диаметром 3 см. Пряники поочередно испечь в предварительно на-

гретом до 180° С духовом шкафу на средней полке в течение 15–20 минут. Остудить.

Для глазури несильно взбить белки, перемешать с просеянной сахарной пудрой и лимонным соком и каждую порцию окрасить любой пищевой краской. Круги и звезды покрыть глазурью и "посадить" друг на друга. При этом начать с большой звезды, на нее положить круг, на круг положить вторую звезду, сместив ее на один зубец. Продолжать до тех пор, пока все тесто не будет израсходовано. Кончики звезд украсить разноцветными "нитями" из глазури.

## Пряничный домик

(Фото на стр. 112/113)

Всего ок. 70 730 кДж (16 760 ккал.)

### Для теста:

1,6 кг ржаной муки;  
400 г пшеничной муки;  
1 кг сахарной муки;  
600 г меда;  
12 яиц;  
2 чайные ложки пищевой  
соды;  
2 пакетика приправы для  
пряничного теста (готовой);  
1 чайная ложка молотого  
имбиря;  
тертая цедра от  
1 натурального лимона;  
мука для раскатывания теста;  
2 яичных желтка;  
3 столовые ложки  
концентрированного молока.

### Для глазури и украшения:

4 яичных белка;  
350 г сахарной пудры;  
3 столовые ложки лимонного  
сока;  
60 половинок грецких  
орехов.

Для теста просеять в большую кастрюлю ржаную и пшеничную муку.

В другой кастрюле при постоянном помешивании разогреть сахар и мед до полного растворения сахара. Массу охладить, затем постепенно вместе с яйцами перемешать с мучной смесью. Добавить приправы и лимонную цедру и все руками вымесить в однородное плотное тесто. Тесто положить в кастрюлю, накрыть кухонным полотенцем и оставить на расстойку при комнатной температуре в сухом месте на сутки.

Соответственно нашим схемам из картона средней толщины вырезать шаблоны для домика.

Тесто на посыпанной мукой поверхности раскатать в пласт толщиной ок. 5 мм. Из теста вырезать основание размером 35 x 20 см. Дважды вырезать скосы крыши, бо-

ковые стенки и фронтоны. У боковых стенок и фронтона вырезать отверстие для дверей и произвольное количество окон. На фронтоне дверь вырезать с аркой.

Из остатков теста вырезать двери размером 3 x 6 см и 5 x 6 см, большую дверь вырезать с аркой. Кроме того нужно вырезать 16 оконных ставней размером 3 x 2,5 см и забор длиной 27 см.

Для елочек вырезать любое количество звезд, каждый раз уменьшая их размеры.

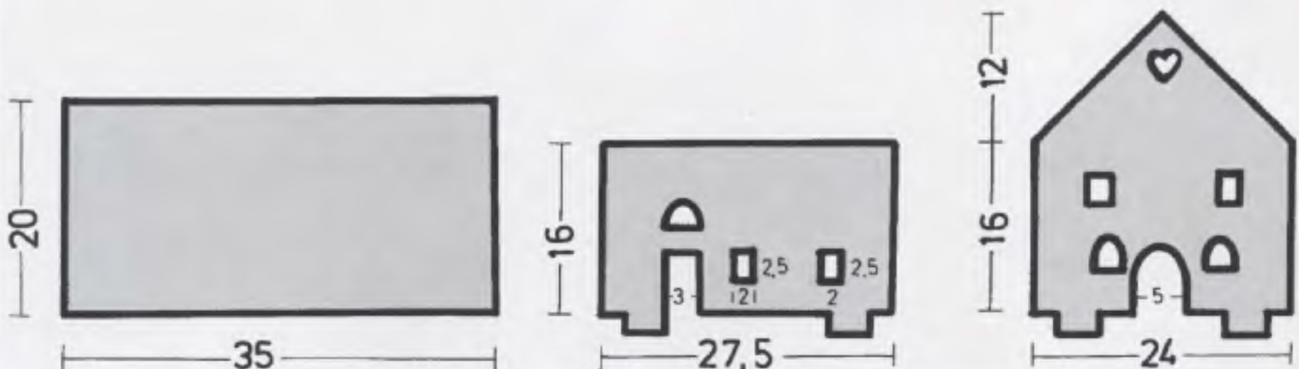
Пряники положить на покрытый бумагой для выпекания противень. Взбить желтки и молоко и смазать поверхность теста.

Затем пряники испечь в предварительно нагретом до 200° духовом шкафу на средней полке примерно в течение 15 минут.

Из еще теплого коржа основания вырезать 8 прямоугольников, в эти отверстия будут вставлены "столбы" боковых стенок и фронтонов. Для большей прочности изнутри вколите в стенки домика зубочистки. Забор тоже прикре-

## СОВЕТ

Пряничное тесто должно быть довольно клейким. Однако для раскатывания теста потребуется большое количество муки. Если вам кажется, что из-за этого тесто не будет таким нежным, раскатайте его на бумаге для выпекания. Чтобы бумага для выпекания не сворачивалась в трубочку, зафиксируйте ее на углах комочками теста. Пергаментная бумага или алюминиевая фольга меньше предназначены для раскатывания теста, разве что посыпать их мукой. Для их посыпки вам будет достаточно взять самое минимальное количество муки.





Варианты: тесто можно раскатать в более толстый пласт, вырезать месяц и три звезды и испечь в течение примерно 20 минут, затем покрыть любимым кремом, склеить, смазать абрикосовым конфитуром, покрыть разноцветной глазурью и украсить.

пите к основанию при помощи зубочисток.

Для елочек звездочки насадите на шампуры, которые также прикрепите к основанию.

Для глазури белки вилкой не сильно взбить в пену, порциями добавить просеянную сахарную пудру. В конце по капле добавить лимонный сок. Глазурью приклеить к домику двери и ставни. Частью глазури как "снежком" украсить крышу, забор и деревья. Остаток поместить в кондитерский мешочек с маленьким отверстием и произвольно украсить ею домик.

В качестве черепицы на крышу приклеить половинки грецких орехов при помощи небольшого количества глазури и окантовать их тонкими нитками глазури.

## Медовая пряничная лошадка

(Без фото)

4 лошадки, каждая ок. 6560 кДж (1570 ккал.)

250 г цветочного меда;  
200 г сахарной муки;  
150 г сливочного масла;  
500 г муки;  
2 яйца;  
1 чайная ложка пищевой соды;  
2 столовые ложки приправы для пряничного теста (готовой);  
по 2 чайные ложки тертой лимонной и апельсиновой цедры (от натуральных плодов);  
мука для раскатывания теста.

**Для глазури:**  
4 яичных белка;  
400 г сахарной пудры;  
2 столовые ложки лимонного сока;  
любые пищевые красители.

**Кроме того:**  
сахарное драже и сахарные цветки для украшения.

На умеренном огне при постоянном помешивании разогреть мед, сахарную муку и сливочное масло до полного растворения сахара.

В кастрюлю просеять муку, посередине выдать углубление. Постоянно помешивая венчиком, тонкой струйкой влить медовую массу. Добавить яйца, пищевую соду, приправу для пряничного теста, апельсиновую и лимонную цедру. Тесто вымешивать электромешалкой до образования однородной массы. Тесто накрыть кухонным полотенцем и оставить расстывать на ночь в прохладном месте, но не в холодильнике. Из картона вырезать силуэт большой лошадки с пушистым хвостом или четырех различных лошадок.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см на посыпанной мукой рабочей поверхности. На тесто положить шаблон и вырезать лошадок. Вырезать лучше всего острым ножом. Остатки теста скатать в очень тонкие ролики, уложить, прижимая, на лошадок как гривы, уздечки, копыта и седла.

Два противня выложить пергаментной бумагой, на каждый положить по две лошадки. В обычном духовом шкафу их нужно испечь поочередно, в термодуховом — вместе. Время выпекания составляет 20–25 минут при температуре

200° С в обычном и 180° С в термодуховом шкафу.

Для глазури не сильно взбить в пену белки. Постепенно добавить просеянную сахарную пудру, затем лимонный сок. Глазурь разделить на несколько порций. Самую маленькую порцию оставить белой, ею очертить контуры глаз и ушей, остальные порции глазури окрасить в разные цвета.

Лошадок остудить на кухонной решетке и покрыть глазурью при помощи широкой кисточки с жесткой щетиной. Чтобы вычертить тонкие линии, из пергаментной бумаги нужно скрутить маленькие кулечки, обрезать кончик и выдавить через него белую глазурь. Еще незастывшую глазурь украсить сахарными бусинами и цветками.

Указание: очень удобно "рисовать" с помощью готовой сахарной глазури, которую продают различного цвета в тюбиках с острыми кончиками. Эта глазурь даже в открытых тюбиках сохраняется свежей в течение нескольких месяцев, так что ее можно закупить в больших количествах про запас.

# Волхв "Балтазар"

Всего ок. 15 520 кДж (3710 ккал.)

300 г искусственного меда;  
75 г сахарной муки;  
1/16 л воды;  
350 г муки;  
75 г ржаной муки с отрубями;  
1 чайная ложка без верха пищевой соды;  
1 чайная ложка приправы для пряничного теста;  
сахар для раскатывания.

## Для глазури:

1/2 яичного белка;  
125 г сахарной пудры;  
75 г кувертюра.

## Для украшения:

разноцветные шоколадные драже;  
разноцветные шоколадные плитки;  
крупный цветной сахар;  
посеребренное лакричное драже;  
очищенный миндаль.

Довести до кипения мед, сахарную муку и воду, перелить в другую кастрюлю и остудить.

В кастрюлю просеять муку. Перемешать ржаную муку, пищевую соду, приправу для пряничного теста и высыпать на муку. Все электромешалкой вымесить в плотное тесто. Тесто накрыть полотенцем и на ночь оставить на расстойку.

Большой лист бумаги для выпекания посыпать тонким слоем сахара и раскатать на нем тесто в пласт толщиной ок. 1 см.

По схеме на этой странице изготовить шаблон, уложить

на тесто фигуру волхва и вырезать ножом. Из остатков теста вырезать шкатулку.

Противень выложить бумагой для выпекания, положить на нее тесто и испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 25 минут. Затем коржи остудить на кухонной решетке.

Для светлой глазури вилкой несильно взбить белок с добавлением нескольких капель воды. Постепенно добавить сахарную пудру, взбивать до образования однородной массы. Кисточкой нанести глазурь на шаровары, корону и манишку, затем сразу же украсить, как на фото, до того как глазурь затвердеет.

Шкатулку приклеить к туловищу при помощи глазури.

Кувертюр растопить по указаниям на упаковке и во время работы держать на теплой водяной бане, время от времени перемешивая, чтобы он не затвердел. Кувертюром покрыть лицо, туфли и браслеты на руках. В качестве глаз наклеить очищенные половинки миндаля и нарисовать радужную оболочку кувертюром. Глазури и кувертюру дать застыть. При помощи кувертюра приклеить на шкатулку миндаль и шоколадное драже.

Варианты: из теста можно вырезать самые разные фигурки и мотивы, например ангела, Деда Мороза или снеговика. Если утроить количество теста, можно вырезать **избушку на курьих ножках**, если взять в четыре раза больше теста, можно

вырезать поезд. Перед вырезанием для каждой формы нужно изготовить шаблон, лучше всего в натуральную величину.

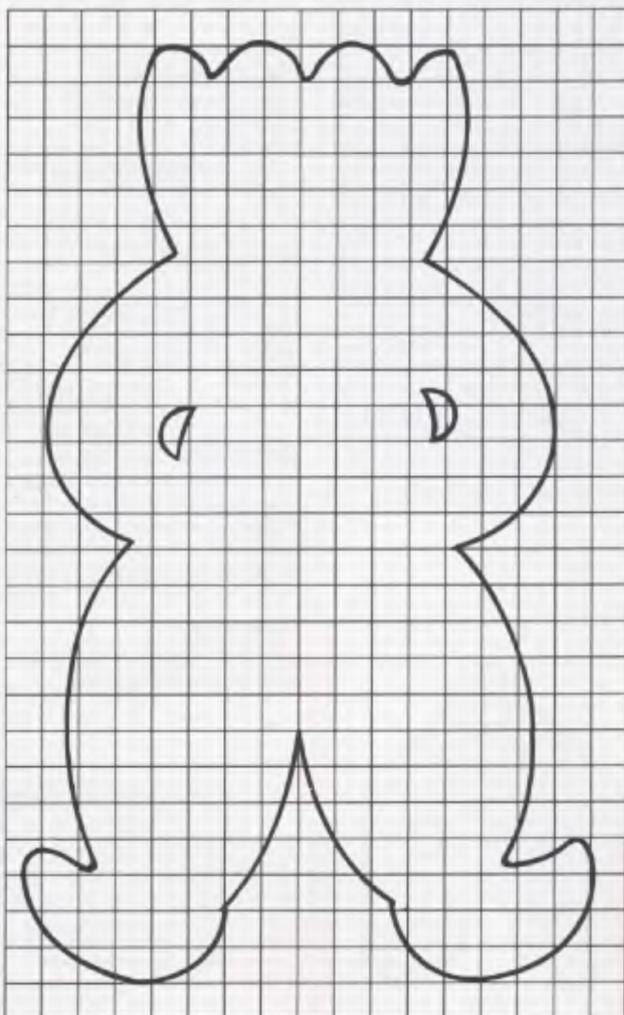
Соответственно нужно изменить и глазурь. Для Деда Мороза нужно приготовить красную глазурь, для чего двойное количество глазури окрасить красной пищевой краской. Для ангела нужно приготовить двойное количество белой глазури, при желании даже немного больше, чтобы частью глазури, окрашенной желтой пищевой краской, раскрасить волосы. Для снеговика глазурь должна быть белой и блестящей, то есть для него не понадобится кувертюр, однако надо приготовить по меньшей мере тройную порцию белой глазури. Украсить же эти фигурки можно самыми разнообразными способами.

## Увеличение рисунка

Общая высота фигурки 26 см. Масштаб: 1 клетка = 1 см.

Наша схема для фигурки приводится в уменьшенном виде. Чтобы рисунок было легко увеличить, мы приводим его на бумаге в клетку. Чтобы увеличить рисунок, нужно вычертить клетки указанного масштаба (для нашей схемы 1 клетка соответствует размеру 1 x 1 см). На вашей бумаге в клетку отметьте все точки, на которых рисунок фигурки пересекается с клетками. Затем соедините эти точки соответственно нашему рисунку.

Продвигайтесь от клетки к клетке, затем вычертите контуры фигурки. После этого схему в натуральную величину нужно вырезать, уложив на тесто и ножом точно вырезать по внешним и внутренним контурным линиям.



## СОВЕТ

Сахарная мука, которую еще называют тростниковым, бурым, коричневым или желтым сахаром, — это неочищенный, нерафинированный сахар, от желтого до коричневого цвета, не такой сладкий, как рафинированный, однако несколько более пикантный. Сахарная мука прекрасна подходит для медовых пирогов и пряников.

Сюрпризы  
своими руками



## Разноцветная елочка

Всего ок. 11 290 кДж (2675 ккал.)

### Для елочки:

375 г муки комнатной температуры;  
1 пакетик сухих дрожжей;  
ок. 1/8 л теплого молока;  
50 г размягченного сливочного масла;  
1 капсула сливочно-ванильного ароматизатора;  
50 г сахара;  
1 яйцо;  
1 щепотка соли;  
мука для формования теста;  
1 яичный желток;  
2 столовые ложки концентрированного молока.

### Для украшения:

100 г сахарной пудры;  
1 яичный белок;  
1/2 г разноцветных вишен в роже.

В предварительно нагретую кастрюлю просеять муку и перемешать с дрожжами.

Электромешалкой вымесить молоко, нарубленное хлопьями сливочное масло, сливочно-ванильный ароматизатор, сахар и яйцо. Затем тесто накрыть полотенцем и в теплом месте на 20 минут оставить на расстойку.

Только после этого в тесто добавить соль, тесто еще раз энергично вымесить и на полчаса поставить во второй раз на расстойку. Из теста посыпанными мукой руками скатать 1 большой и 15 одинаковых маленьких шариков.

Противень выложить бумагой для выпекания и уложить на него шарики в форме елочки, при этом большой шарик будет стволом. Елочку оставить полежать еще в течение 20 минут, в это время тесто склеится.

Взбить желтки и молоко и смазать елочку тонким слоем. Затем испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 20–25 минут. После этого елочку осторожно переложить на кухонную решетку и остудить.

Для украшения просеять сахарную пудру. Белок взбить в

не очень густую пену, постепенно добавив сахарную пудру, осторожно перемешать до образования блестящей и однородной массы.

Квадратный лист пергаментной бумаги свернуть в кулек. Кончик обрезать так, чтобы получилось маленькое отверстие. Верхний край кулика отвернуть наружу и кулек наполнить глазурью. Посередине каждого шарика отшприцевать горошину глазури и вдавить в нее маринованную вишню. Вишни покрыть разноцветной глазурью. Оставшейся белой глазурью произвольно украсить елочку.

Варианты: вместо елочки из этого теста можно испечь **снеговика**. Для этого скатать 2 больших и 1 маленький шар, немного придавить и уложить на выложенный бумагой для выпекания противень в форме снеговика. Из остатков теста скатать шляпу и придавить к голове. Снеговика дать подойти, как и елочке, чтобы шары из теста склеились. Затем смазать желтком, смешанным с концентрированным молоком и испечь, как описано выше.

Глазури нужно приготовить больше: из 2 белков и 200 г сахарной пудры. Снеговика покрыть толстым слоем глазури.

Шляпу намазать небольшим количеством расплавленного кувертюра. Лицо, контуры ру-

чек и линию талии можно нарисовать сахарной глазурью, той же глазурью можно сделать надписи. Вместо глаз можно "посадить" круги из кувертюра и приклеить на него маринованные вишни. Вместо носа приклеить марципановую "морковку", которую можно слепить из небольшого количества сырой марципановой массы и окрасить красной пищевой краской.

Таким же образом можно приготовить **кнехта Рупрехта** (или Деда Мороза), для него сахарную глазурь окрасить в ярко-красный цвет и окрасить ею пальто и капюшон. Лицо кнехта оставить без глазури. Белой глазурью, наполнив ею кондитерский мешочек, нарисовать кудрявую бороду, густые брови, оторочку капюшона и шубы. Для пояса, пуговиц и глаз возьмите расплавленный кувертюр.

Если вы хорошо рисуете, попробуйте изготовить **рождественские сани** из теста. Для этого на толстом картоне вычертите контуры старинных саней и вырежьте. Тесто раскатайте в пласт толщиной ок. 6 мм и с помощью шаблона вырежьте сани. Сани положите на выложенный бумагой для выпекания противень. Из остатков теста вырежьте маленькие прямоугольники или квадраты и положите в сани как мешочки с подарками.

Сани испечь в предварительно нагретом до 180° С ду-

## Пряничная деревушка

3 домика и елочки разного размера  
Всего ок. 38 950 кДж (9230 ккал.)

### Для теста:

400 г твердого меда;  
150 г сливочного масла;  
500 г ржаной муки;  
500 г пшеничной муки;  
500 г сахарной пудры;  
3 чайные ложки с небольшим верхом пищевой соды;  
2 пакетика приправы для пряничного теста;  
3 чайные ложки молотой корицы;

### 7 яиц;

мука для раскатывания теста;  
2 яичных желтка;  
2 столовые ложки концентрированного молока.

### Для украшения:

1 яичный белок;  
100 г сахарной пудры;  
1 чайная ложка лимонного сока;  
50 г половинок очищенного миндаля.

Для теста разогреть в кастрюле мед и сливочное масло и перемешивать до их полного соединения, затем остудить.

В кастрюлю просеять муку, сахарную пудру, пищевую соду и пряности. Добавить мед, сливочное масло и яйца, все вымесить в плотное тесто. Тесто накрыть полотенцем и на 2–3 часа оставить на расстойку, затем на посыпанной тонким слоем муки рабочей поверхности раскатать в пласт толщиной ок. 1 см.

Из тонкого картона вырезать по одному шаблону для фронтонов, для боковых стенок, скосов крыш и елочек любого размера. После этого вырезать по 6 фронтонов, 6 боковых стенок и 6 скосов крыш из теста.

Остатки теста вымесить еще раз, еще раз раскатать в пласт и вырезать елочки. Для каждой елочки вырезать по одному маленькому треуголь-

нику, который приклеить сзади, чтобы елочки могли стоять. Во всех деталях вырезать маленькие отверстия, чтобы их потом можно было соединить в домики. Детали поместить на выложенный бумагой для выпекания противень. Перемешать желтки и концентрированное молоко и смазать тесто.

Из остатков теста вырезать оконные ставни и другие украшения и наклеить на фронтоны.

Детали испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу примерно в течение 20 минут, после чего остудить. Детали домиков соединить красными ленточками.

Для украшения взбить в пену белки, постепенно добавив сахарную пудру и по капле лимонный сок, взбивать до тех пор, пока глазурь не будет блестеть. С помощью глазури

## Сюрпризы своими руками



ховом шкафу в течение 20–25 минут, затем осторожно переложить на кухонную решетку и остудить. Приготовьте много сахарной глазури разного цвета. Окрасьте ею сани и мешочки и украсьте разноцветным шоколадным драже.



приклеить к елочкам треугольники для устойчивости. Половинки миндаля с помощью глазури приклеить к домикам. Немного глазури как снежок намазать на елочки и крыши домиков. Глазурью можно покрыть и большие участки пряников, а затем на нее насыпать сахарную пудру.

## Разноцветный пряничный сапожок

Всего ок. 14 270 кДж (3410 ккал.)

### Для теста:

100 г жидкого меда;  
175 г сахарной муки;  
1 чайная ложка молотой корицы;  
1/2 чайной ложки имбирного порошка;  
по 1 большой щепотке тертого мускатного ореха и молотой гвоздики;  
250 г ржаной муки;  
100 г пшеничной муки с отрубями;  
1/2 чайной ложки пищевой соды;  
2 яйца;  
мука для раскатывания теста.

### Для украшения:

50 г жидкого меда;  
2 столовые ложки кокосовых чипсов;  
20 г апельсинового ароматизатора;  
5 г миндальных "лепестков";  
10 г очищенных фисташек;  
3 столовые ложки очищенного кунжута;  
10 г очищенных тыквенных семян;  
1 столовая ложка кокосовой стружки;

1 столовая ложка крупно нарубленных лесных орехов;  
10 г семян пинии;  
20 г рубленых фисташек.

В плоскую кастрюлю положить мед, сахарную муку и пряности и при постоянном помешивании разогреть до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Массу остудить.

Оба сорта муки и пищевую соду просеять на рабочую поверхность, посередине выдать углубление. В углубление положить медово-сахарную массу и яйца. Вилкой осторожно перемешать с небольшим количеством муки и затем все компоненты снаружи внутрь перемешать в плотное однородное тесто. Тесто скатать в шар, завернуть в алюминиевую фольгу и на ночь оставить на расстойку при комнатной температуре. Из тонкого картона вырезать шаблон сапожка. Тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности раскатать в пласт толщиной ок. 1 см, сверху положить шаблон и вырезать сапожок. После

этого тесто переложить на покрытый бумагой для выпекания противень.

Из остатков теста посыпанными мукой руками скатать ролики и любыми узорами уложить на поверхность пирога. Немного прижать и сапожок испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 15–20 минут.

Для украшения на самом слабом огне в кастрюле растопить мед. Кокосовые чипсы и апельсиновые цукаты нарезать тонкой соломкой. Миндальные лепестки обжарить без добавления жира до светло-коричневого цвета. Фисташки также немного обжарить, обтереть кухонным полотенцем, чтобы удалить шелуху.

Сапожок намазать медом и украсить, как показано на фото. При этом смазывать медом и украшать не весь сапожок сразу, а отдельные участки, чтобы семена и орехи хорошо приклеились. Если вы намажете медом сразу весь сапожок, мед вскоре застынет и не будет клейким.

Указание: то, что мы показали на фото, только один из вариантов украшения. Сапожок можно украсить каким угодно способом.

Вместо меда отдельные участки сапожка можно смазать сахарной глазурью любого цвета и украсить несколькими миндальными или

## СОВЕТ

Несмотря на то что в тесто добавлена сахарная мука, этот сапожок соответствует всем критериям почитателей натуральной кухни. Однако если вы готовите его для "фанатичных" приверженцев натуральной кухни, то "пустой" сахар замените соответствующим натуральным продуктом, например медом. В этом случае нужно взять 275 г очень твердого меда. Вместо сахарной муки можно добавить в тесто также цуканат (добытый из сгущенного сока сахарного тростника). Цуканат не такой сладкий, как сахар, поэтому в тесто добавьте еще 50 г меда.

## Пряники для новогодней елки

Всего ок. 28 690 кДж (6855 ккал.)

### Для теста:

250 г твердого меда;  
250 г темного сиропа;  
125 г тростникового сахара;  
150 г сливочного масла или маргарина;  
2 пакетика приправы для пряничного теста;  
тертая цедра от 1 натурального апельсина и 1 натурального лимона;  
750 г пшеничной муки;  
1 пакетик разрыхлителя для теста;  
мука для раскатывания теста.

### Для украшения:

2 маленьких яичных белка;  
150 г сахарной пудры;  
несколько капель лимонного сока;  
пищевые красители;  
50 г меда;  
25 г крупного изюма без косточек или коринок;  
100 г разноцветных драже и маленьких конфет.

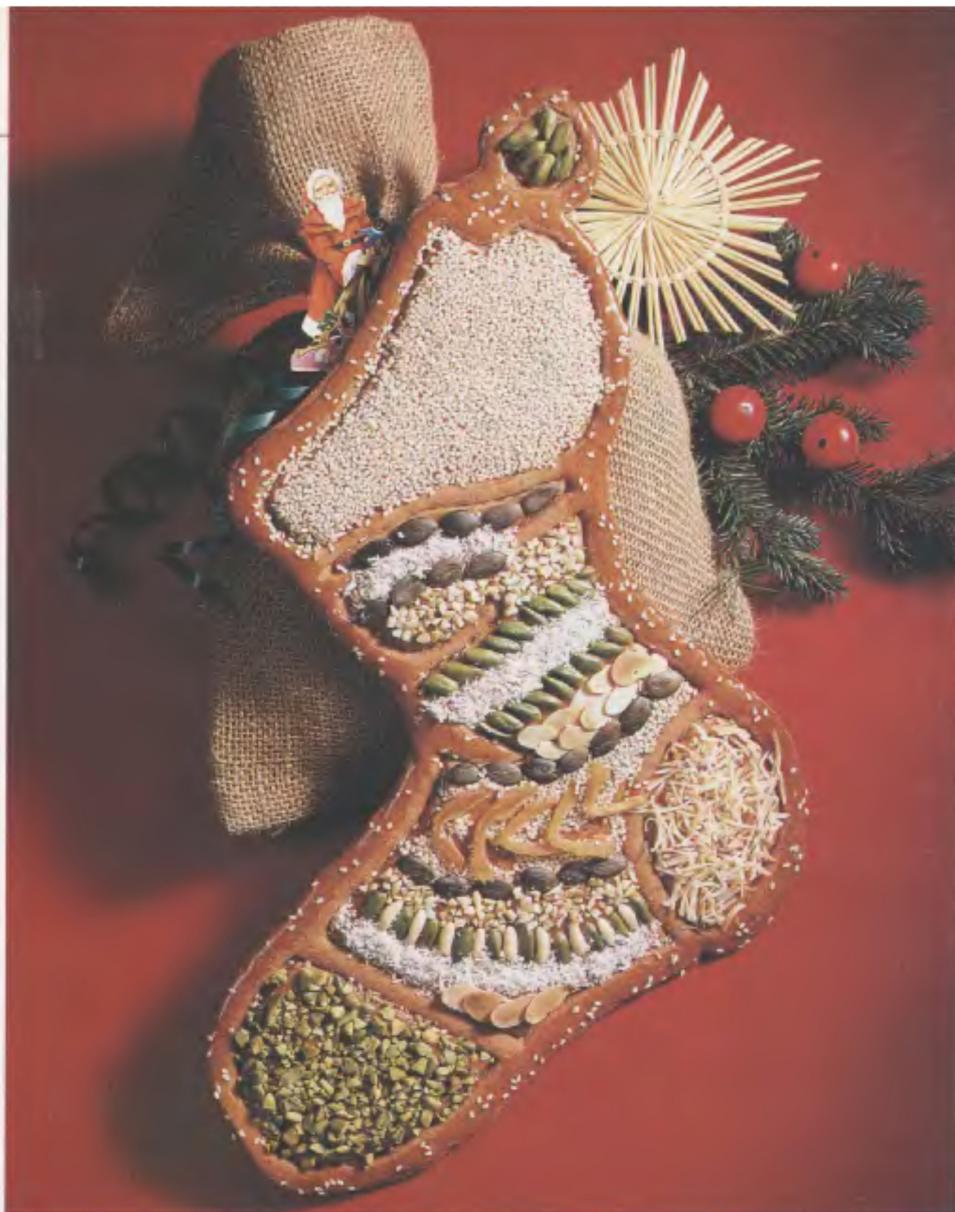
В кастрюле при постоянном помешивании разогреть мед, сироп, сахарную муку и сливочное масло или маргарин до образования однородной массы. Массу немного остудить и перемешать с приправой для пряничного теста и тертой цедрой.

В кастрюлю просеять муку и разрыхлитель, тонкой струйкой ввести медовую массу, при этом все вымешивать электромешалкой. Продолжать вымешивать массу до образования однородного упругого теста. Тесто на 2–3 часа поместить в холодильник, затем на посыпанной мукой рабочей поверхности раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать разные фигурки. Тесто положить на покрытый бумагой для выпекания противень и испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на средней полке примерно в

## СОВЕТ

Эту выпечку можно использовать не только в качестве украшения на новогоднюю елку. Угостите ею детей на празднике в детском саду или школе. Для взрослых такой веселой фигуркой украсьте подарок. Чтобы их можно было дольше хранить, вместо меда покройте фигурки раствором гуммиарабика (аравийской камеди), порошок которого можно купить в аптеке.

## Сюрпризы своими руками



лесными орешками. Для украшения прекрасно подходят разноцветные шоколадные драже, сахарные цветки или другие готовые шоколадные или сахарные украшения. Кроме того из теста можно вырезать много маленьких сапожков, перед выпеканием просверлить в них отверстия и продеть в них по ленточке. Такие сапожки можно повесить в качестве украшения на рождественскую елку.



течение 15 минут. После этого пряники остудить на кухонной решетке.

Для украшения несильно взбить белки, перемешать с просеянной сахарной пудрой и лимонным соком и окрасить в разный цвет пищевыми красками.

Разогреть мед. Фигурки, как на фото, частично покрыть сахарной глазурью, частично медом, затем украсить изюмом, шоколадными и сахарными драже и конфетами.

## Рождественский торт со звездочками

16 порций, каждая ок. 1060 кДж (250 ккал.)

4 яйца;  
4 столовые ложки горячей воды;  
200 г сахарной пудры;  
1 капсула сливочно-ванильного ароматизатора;  
1 щепотка соли;  
1/2 чайной ложки лимонного сока;  
200 г молотого миндаля;  
50 г муки; 1 чайная ложка разрыхлителя для теста;

1 чайная ложка молотой корицы;  
2 чайные ложки быстрорастворимого кофе;  
сливочное масло для смазывания формы;  
100 г нежно-горького шоколада;  
100 г жирной шоколадной глазури;  
100 г сырой марципановой массы.

Белки отделить от желтков. Желтки с добавлением воды и 125 г сахарной пудры растереть в белую пену, затем постепенно добавить сливочно-ванильный ароматизатор. Белки с добавлением соли и лимонного сока взбить в очень густую пену и осторожно переложить на желтковый крем. Сверху положить миндаль, просеять муку и разрыхлитель, добавить корицу и быстрорастворимый кофе. Все осторожно, но тщательно перемешать. Форму диаметром 26 см смазать жиром, наполнить тестом и корж испечь в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу на нижней полке

в течение 40 минут. Затем корж выложить из формы и остудить на кухонной решетке, поставленной на большой лист алюминиевой фольги. Разломать на кусочки нежно-горький шоколад и на умеренно горячей водяной бане растопить с добавлением шоколадной глазури. Торт покрыть шоколадной глазурью. Сырую марципановую массу перемешать с 50 г сахарной пудры и на посыпанной оставшейся частью пудры рабочей поверхности раскатать в тонкий пласт. Ножом вырезать колокол и звезды для украшения. Фигурки из марципановой массы уложить на еще мягкую шоколадную глазурь.

## Рождественская звезда

20 порций, каждая ок. 1560 кДж (370 ккал.)

**Для теста:**  
250 г размягченного сливочного масла;  
250 г сахара;  
5 яиц;  
3 столовые ложки рома;  
3 столовые ложки жирных сливок;  
2 чайные ложки тертой лимонной цедры;  
125 г муки;  
125 г крахмала;  
50 г молотого миндаля;

1 чайная ложка корицы;  
по 1/2 чайной ложки молотой гвоздики;  
тертый мускатный орех;  
молотые кардамон и имбирь.

**Для глазури:**  
200 г глазури из лесных орехов;  
150 г темного кувертюра;  
100 г белого шоколада;  
75 г сливочного масла;  
1/2 чайной ложки какао.

Для теста растереть в пену сливочное масло с сахаром, сахар должен полностью раствориться. Постепенно добавить яйца, ром, сливки и лимонную цедру и все взбить в белую кремообразную массу. Просеять муку и крахмал, перемешать с миндалем и приправами и по ложке добавлять к кремообразной массе. Форму диаметром 26 см выложить бумагой для выпекания. На бумагу намазать примерно 4 столовые ложки теста, форму поставить под предварительно нагретый гриль и тесто около 4 минут запекать до золотисто-коричневого цвета. Затем нанести еще один тонкий слой теста и так же запечь под грилем.

Продолжать запекать до тех пор, пока не кончится все тесто. Готовый пирог выложить из формы и остудить на кухонной решетке. Из тонкого картона по размеру формы вырезать шаблон звезды с "закругленными" лучами. Шаблон уложить на пирог и острым ножом вырезать звезду. На умеренно теплой водяной бане растопить по отдельности ореховую глазурь, кувертюр и белый шоколад с добавлением каждый раз по 25 г сливочного масла. Звезду сначала покрыть ореховой глазурью, затем кувертюром и сверху белым шоколадом. Кувертюр и белый шоколад черенком вилки в форме лучей

## Шоколадный торт

16 порций, каждая ок. 1610 кДж (385 ккал.)

**Для теста:**  
50 г темного кувертюра;  
50 г плодов имбиря в сахарном сиропе;  
150 г сырой марципановой массы;  
6 яичных желтков;  
100 г сахарной пудры;  
6 яичных белков;  
1 чайная ложка лимонного сока;  
1 щепотка соли;  
125 г муки;  
150 г молотого миндаля.

**Для начинки:**  
1/2 л молока;  
1 стручок ванили;  
75 г сахара;  
30 г крахмала;  
2 яичных желтка;  
200 г размягченного сливочного масла.

**Кроме того:**  
150 г темного кувертюра.

Для теста очень мелко нарезать кувертюр и имбирь. Сырую марципановую массу перемешать с желтками и сахарной пудрой. Белки с добавлением лимонного сока и соли взбить в очень густую пену и осторожно переложить на желтковую массу. Сверху просеять муку, добавить миндаль, кувертюр и имбирь и все вымесить в однородное тесто. Форму диаметром 26 см выложить бумагой для выпекания, наполнить тестом и корж испечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу на средней полке в течение 40–50 минут. Корж выложить из формы и в течение 4–5 часов остудить на кухонной решетке. В это время для начинки отлить немного молока. Остаточное молоко с добавлением надрезанного стручка ванили и сахара довести до ки-

пения. Крахмал развести в холодном молоке, перемешать с кипящим молоком и еще раз довести до кипения. Выложить стручок ванили. Желтки перемешать с небольшим количеством крема и загустить ими остальную крем. На холодной водяной бане остудить до комнатной температуры. Сливочное масло растереть в белую пену, постепенно добавить ванильный крем. Готовый крем из сливочного масла тоже хорошо остудить. Кувертюр растопить на водяной бане, затем тонким слоем намазать на мраморную или фарфоровую доску и дать застыть. Торт разрезать дважды по горизонтали. Два пласта намазать кремом из сливочного масла и все пласты сложить. Края и поверхность торта также намазать кремом из сливочного масла.

## Сюрпризы своими руками



Для надписи, как на нашем фото, нужно вырезать полоску из марципановой массы. Затем в кондитерский мешочек с самым маленьким отверстием положить шоколадную глазурь и выдавить буквы на полоску из марципана.



вытянуть к краям. Глазурь остудить. Из пергаментной бумаги вырезать звезду, бумагу уложить на пирог так, чтобы вырезанная звезда находилась точно посередине торта. Сверху просеять через сито какао так, чтобы на белом шоколаде отпечаталась звезда.



Кувертюр длинным тонким ножом или лопаточкой длинной стружкой отделить от доски и украсить стружкой торт.

## Вишневое безе

Всего ок. 7320 кДж (1735 ккал.)

75 г консервированной вишни;  
5 яичных белков;  
2 чайные ложки лимонного сока;  
1 щепотка соли;  
400 г сахарной пудры.

Вишни пюрировать миксером, затем протереть через очень мелкое волосяное сито. Белки взбить венчиком, затем постепенно добавить лимонный сок, соль и маленькими порциями всыпать предварительно просеянную сахарную пудру. Массу продолжать взбивать до тех пор, пока она не станет плотной и блестящей. Только после этого добавить по капле вишневое пюре.

Три противня (или 2 противня и одну сковороду) выложить бумагой для выпекания. Лучше всего на всех четырех углах противня бумагу придавить небольшими кусочками массы безе, чтобы она лежала гладко и не выгибалась. Безе поместить в кондитерский мешочек со средним отверстием в форме звезды и кругами или комочками с вытянутыми вверх кончиками отшприцевать на противень. Безе подсушивать в предварительно нагретом до 100° С духовом шкафу в течение 2–3 часов. Затем выключить духовой шкаф и подсушивать пирожные еще в течение часа. Во время подсушивания между дверцей духового шкафа и самим шкафом вставить черенок ложки, чтобы через щель мог выходить пар. Подсушивать пирожные можно одновременно на нескольких противнях даже в самом обычном духовом шкафу. Готовые пирожные нужно переложить в жестяную банку и хранить в сухом месте, отдельно от других видов печенья, иначе они могут стать мягкими.

## СОВЕТ

Эти безе можно начинить. Массу безе отшприцевать на противень в форме корзиночек и подсушить. Для корзиночек сначала отсадить из кондитерского мешочка круги любого размера, сверху на эти круги отшприцевать края. Для начинки можно взять сливки, взбитые с черешней, орехами или мелко нарубленным шоколадом. Взбитыми сливками начинить одну корзиночку и накрыть другой.

Из кондитерского мешочка с круглым отверстием можно отшприцевать маленькие кольца. После высыхания кольцо можно намазать кремом из сливочного масла, перемешанного с молотыми лесными орехами или миндалем, и сверху посадить второе кольцо. Крем из сливочного масла дополнительно можно ароматизировать миндальным или вишневым ликером.

## Звездочки с грецкими орехами

65 штук, каждая ок. 275 кДж (65 ккал.)

250 г грецких орехов;  
3 сухарика;  
1 чайная ложка молотой корицы;  
1/2 чайной ложки молотого кардамона;  
1 щепотка молотой гвоздики;  
1 щепотка молотого имбиря;  
4 яичных белка;  
1 щепотка соли;  
1 чайная ложка лимонного сока;  
250 г сахара;  
75 г сахарной пудры для раскатывания теста.

### Кроме того:

2 яичных белка;  
250 г сахарной пудры;  
1–2 столовые ложки рома или лимонного сока;  
немного красной пищевой краски.

Грецкие орехи смолоть в мельнице. Сухари положить в пакетик для замораживания и скалкой мелко растолочь. Орехи и сухари перемешать с пряностями. Белки с добавлением соли и лимонного сока взбить, затем тонкой струйкой постепенно добавлять сахар и продолжать взбивать пену, пока она не станет плотной и блестящей. Затем добавить ореховую

## Марципановое сердце

Всего ок. 5445 кДж (1290 ккал.)

Для сердечка:  
3 яичных белка;  
175 г сахара;  
1 чайная ложка лимонного сока.

Для украшения:  
серебряные сахарные звездочки;  
50 г сырой марципановой массы;  
2 столовые ложки без верха сахарной пудры;  
голубая пищевая краска.

Из не очень толстого картона вырезать шаблон в форме сердца. Для этого вычертить квадрат с длиной сторон 28 см, разметить сердце так, чтобы оно полностью заполнило квадрат, после этого сердце вырезать.

Приготовить безе: белки взбить в очень густую пену, постепенно добавив тонкой струйкой сахар. Добавить лимонный сок и взбивать до тех пор, пока масса не станет плотной и блестящей. Две трети массы сразу же ровным слоем намазать на шаблон. Оставшуюся треть поместить в кондитерский мешочек с большим отверстием в форме звезды и на сердце отшприцевать фигурный край. Сердце украсить сахарными бусинками и подсушивать в предварительно нагретом до 100° С духовом шкафу при приоткрытой дверце (для этого вставить в щель черенок ложки) в

**СОВЕТ**  
Если вы хотите сделать торт более ярким, весь белковый снежок можете окрасить пищевой краской. Торт будет красиво смотреться, если края сердца украсить тем же цветом, что марципановые птички.

течение 2–3 часов. Затем духовой шкаф выключить и корж подсушивать в теплом шкафу еще в течение нескольких часов. Для марципановых птичек из более плотного картона вырезать шаблоны. Сырую марципановую массу, сахарную пудру и немного пищевой краски вымесить и раскатать в пласт толщиной ок. 3 мм. На

## Сюрпризы своими руками



массу и все тщательно перемешать. Тесто примерно на час поместить в прохладное место. Рабочую поверхность выложить бумагой для выпекания или пергаментной бумагой, посыпать сахаром и тесто намазать на бумагу слоем высотой ок. 1 см. Из теста вырезать звезды и переложить на выложенный бумагой для выпекания противень. Звездочки испечь в предварительно нагретом до 160° С духовом шкафу на средней полке примерно в течение 40 минут.

Для глазури вилкой взбить в пену белки, постепенно добавить сахарную пудру, масса должна стать однородной и блестящей. После этого в массу добавить ром или лимонный сок. Половину сахарной глазури оставить белой, другую половину окрасить пищевой краской в красный цвет. Звезды покрыть толстым слоем глазури и дать застыть.

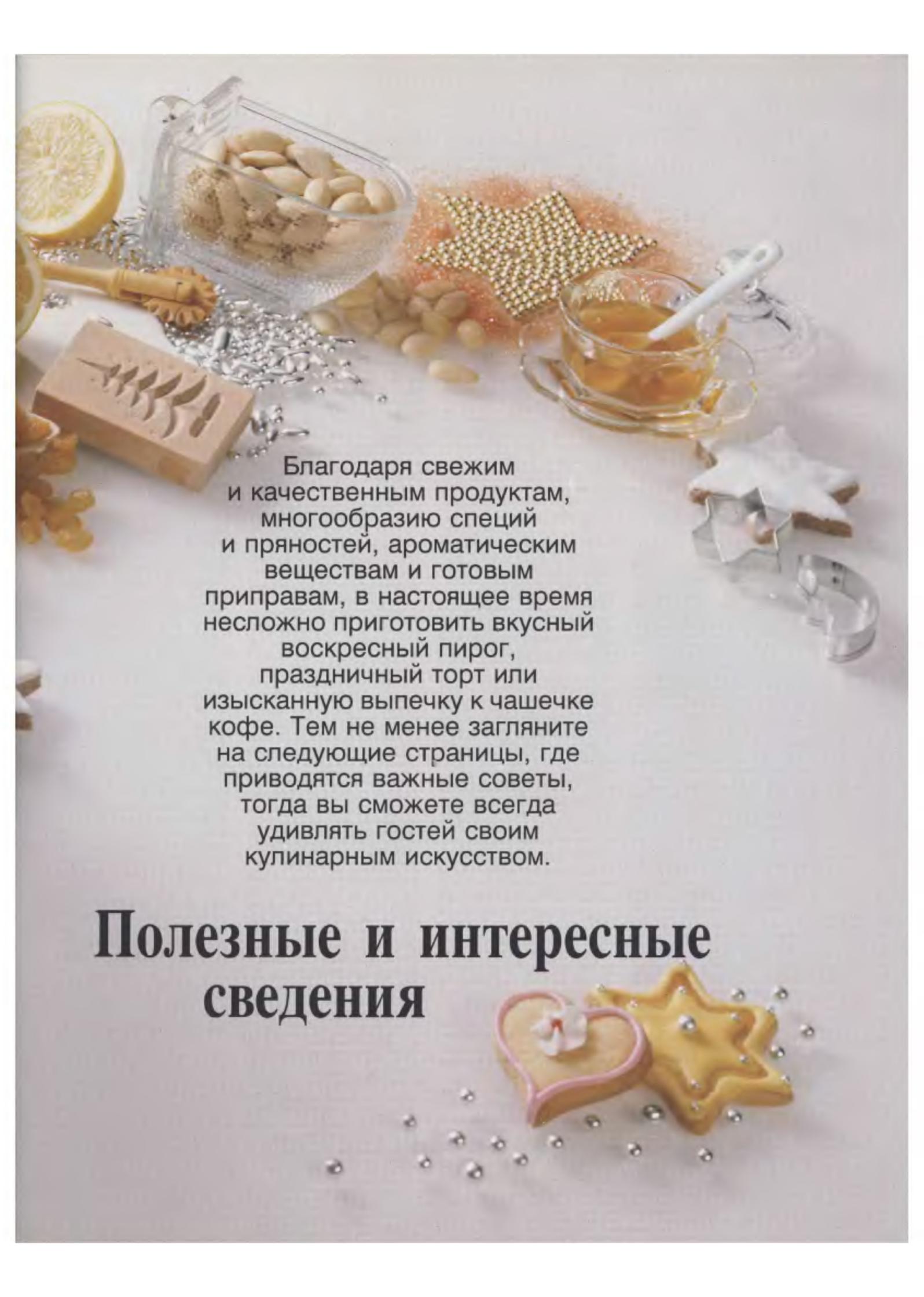
При желании часть звездочек можно украсить миндальными лепестками, сахарными драже или цветками.



пласт уложить шаблоны, вырезать двух птичек, поместить посередине сердца и посыпать мелкой сахарной крошкой, которую немного вдавить в марципановую массу.

Указание: это сердце заслуживает особенной упаковки. Лучше всего его завернуть в красивый целлофановый пакетик и неплотно перевязать ленточками, кончики которых завязать бантиками. Можно взять целлофан различного цвета и создать интересную цветовую композицию.





Благодаря свежим и качественным продуктам, многообразию специй и пряностей, ароматическим веществам и готовым приправам, в настоящее время несложно приготовить вкусный воскресный пирог, праздничный торт или изысканную выпечку к чашечке кофе. Тем не менее загляните на следующие страницы, где приводятся важные советы, тогда вы сможете всегда удивлять гостей своим кулинарным искусством.

## Полезные и интересные сведения



Для оптимальной выпечки нужно позаботиться о том, чтобы все компоненты были комнатной температуры. То же относится к молоку и другим жидкостям, а также к приправам, пряностям и т. п.

Самым лучшим жиром для вымешанного теста является сливочное масло, которое, конечно, можно заменить растительным маргарином и жидкими жирами. Жир вымешивают для теста в первую очередь, причем до тех пор, пока он не приобретет белый цвет и кремообразную консистенцию. После этого постепенно добавляют сахар, яйца и продолжают вымешивать, пока масса опять не приобретет белый цвет и кремообразную консистенцию. Чем больше в этот момент появится в тесте воздуха, тем более нежным и рыхлым будет готовый пирог. Если тесто будет вымешано плохо, то есть в нем будет мало воздуха, тесто при выпекании не поднимется, пирог будет твердым и сухим.

Яйца, хотя и можно добавить все сразу, но лучше добавлять по одному и каждое следующее яйцо добавлять только после того, как предыдущее полностью соединится с тестом, чтобы смесь из жира, сахара и яиц не свернулась, что, кстати, может произойти, если яйца будут слишком охлаждены! Если тесто все же свернулось, массу можно продолжить взбивать на теплой водяной бане, при этом нужно внимательно следить, чтобы жир не растопился. Свернувшееся тесто нужно посыпать небольшим количеством муки и основательно перемешать. Остальные яйца добавить уже после того, как тесто вновь станет однородным.

Такие приправы, как соль, ванильный порошок или ваниль, тертая лимонная или апельсиновая цедра, примешиваются к тесту только после введения яиц.

В самом конце вводят муку (перемешанную с разрыхлителем и/или какао в порошок), ее примешивают осторожно, но тщательно.

Если по рецептуре в тесто нужно ввести жидкость, она добавляется попеременно с мукой. После добавления муки тесто нужно вымесить до образования совершенно однородной массы. Однако слишком долгий замес может

привести к жесткости теста. Как только тесто начинает спадать с ложки "сосульками", тяжело отрываясь, оно достигло нужной консистенции.

Если в тесто добавляют изюм, сухофрукты, лимонные или апельсиновые цукаты, орехи, миндаль и т. п., их нужно предварительно обвалить в небольшом количестве муки.



Затем удалить излишек муки, для чего поместить в сито и постучать по нему. Обваливание в муке приводит к тому, что эти компоненты не опускаются на дно, а равномерно распределяются внутри теста.

Это тесто, вымешанное машинным способом, особенно с добавлением разрыхлителя, нужно испечь непосредственно после приготовления, так как разрыхлитель начинает "работать" сразу же, как только приходит в соприкосновение с жидкостью.

За несколькими исключениями вымешанное в машине тесто перекладывают либо в обильно смазанную жиром, посыпанную панировочными сухарями, или молотым миндалем, или другими орехами, либо в выложенную пергаментной бумагой форму, при этом форма должна быть заполнена не более чем на три четверти, так как тесто при выпекании высоко поднимается.

По достижении указанного времени выпекания нужно обязательно удостовериться в



том, что тесто пропеклось, то есть сделать пробу на готовность деревянной палочкой, так как духовые шкафы работают по-разному.

Как только пирог пропечется, его нужно на несколько минут оставить в форме, чтобы выпустить пар, а затем осторожно ножом отделить от стенок и дна формы и, опрокинув форму, переложить для остывания на кухонную решетку.

#### Бисквитное тесто

Специалисты называют это самое нежное тесто "массой". Основная масса состоит из яиц, сахара, муки, единственной "движущей" силой является воздух. Воздух распределяется внутри массы в виде крохотных пузырьков в результате энергичного взбивания венчиком и придает тесту пышный, пенный объем. В результате высокой температуры в духовом шкафу воздух расширяется и, так сказать, приподнимает тесто. Среди бисквитов различают следующие виды теста:

простое бисквитное тесто (на воде), нежное бисквитное тесто, савойское бисквитное тесто, полубисквитное или венское тесто.

Все эти виды теста различаются соотношением масс яиц (среднего размера), сахара и муки.

Для простого бисквитного теста на 1 яйцо берут 1 столовую ложку воды, 40–45 г сахара и 40 г муки.

Для нежного бисквитного теста на 1 яйцо берут 30 г сахара и 30 г муки, это тесто вымешивается без добавления воды.

Для савойского бисквитного теста на 1 яйцо берут 40 г сахара и 40 г муки, этот вид теста тоже вымешивается без добавления воды.

Для венского бисквита соотношение компонентов рассчитывают на другой основе,

так как вместо желтков берут как правило белки. Основным признаком этого вида бисквитного теста является добавление растопленного сливочного масла.

Самой главной предпосылкой для удачного бисквитного теста являются очень свежие яйца, так как старые яйца существенно теряют способность "принимать" воздух. Если белки нужно отделить от желтков, обязательно проследите за тем, чтобы в белках не осталось ни малейшей частички от желтков. Содержащийся в желтках жир препятствует образованию густой белковой пены.

До половины муки можно заменить крахмалом. В результате тесто будет более нежным и рыхлым. Таким же образом часть или всю муку можно заменить молотыми миндальными или лесными орехами.

Для простого бисквитного теста, самого популярного, сначала нужно растереть в пену желтки с добавлением небольшого количества горячей или холодной воды. После этого постепенно добавляют — при постоянном взбивании венчиком — примерно три четверти указанной в рецепте массы сахара и продолжают взбивать до консистенции густой пены с нежными порами.

Затем взбивают в густую пену белки. Чтобы добиться густой пены, можно добавить щепотку натуральной морской соли или немного лимонного сока. Во время взбивания постепенно добавляют оставшийся сахар. Белковую пену осторожно опускают на желтковый крем, а сверху высыпают по возможности мелко смолотую и просеянную муку.

Все это осторожно перемешивается. Для перемешивания лучше всего взять шумовку, лопаточку для теста или венчик. Эту массу нельзя вымешивать миксером или в кухонном комбайне, так как электроприборы даже на самой низкой скорости работают слишком быстро и слишком интенсивно перемешивают тесто, что плохо отражается на качестве бисквита.

Самым сочным бисквитом будет полубисквит или венский бисквит. Для него на теплой водяной бане взбиваются целые яйца с добавлением сахара в густую кремообразную массу, затем масса взбивается на холодной водяной бане. К охлажденному крему добавляют сначала просеянную муку, затем жидкое, температуры тела, сливочное масло. Для тортов бисквитное тесто зачастую выпекается в форме. У формы нужно смазать жиром только дно, но не края, так как с краев жир будет стекать вниз и препятствовать подъятию теста.

В современных, быстро нагревающихся электроплитах большинство видов теста можно поместить в холодный духовой шкаф, однако бисквиты в любом случае нужно помещать только в предварительно нагретый духовой шкаф, чтобы быстро закрылись поры на поверхности теста и внутри него сохранился воздух.

### Заварное тесто

Оно сильно отличается от других видов теста, так как перед выпеканием сначала «заваривается», а затем варится в кастрюле на плите.

Оно всегда состоит из воды, жира, муки и в зависимости от массы муки — из определенного количества яиц, ко-

торые позволяют этому действительно тяжелому тесту подняться и делают его рыхлым и воздушным.

Главным условием для приготовления заварного теста является свежесть яиц. Лучше всего перед завариванием теста сделать пробу: яйцо положить в стакан, наполненный водой. У свежего яйца воздушная камера на тупом конце еще настолько ма-



ленькая, что оно остается лежать на дне. Чем старше яйцо, тем больше становится воздушная камера. Если яйцо ложится на дно на бок и его острое слегка направлено вниз, оно старше, чем одна неделя, и не годится для заварного теста. Если же яйцо всплывает на поверхность, значит, оно стало таким старым, что, вполне возможно, изменились и его вкусовые качества.

При приготовлении заварного теста ни в коем случае нельзя отклоняться от указанной в рецептуре массы компонентов, так как здесь важно именно их соотношение. Воду с добавлением одной щепотки соли и по возможности нарубленного хлопьями жира (неважно какого — сливочного масла, маргарина или сала, это зависит от индивидуального вкуса) в кастрюле, в которой удобно мешать, быстро доводят до кипения. Ее нельзя долго кипятить, иначе часть воды испарится и соотношение компонентов изменится. Как только вода с жиром «заварилась», кастрюлю снимают с плиты и высыпают сразу всю муку. При этом мешают пазом до образования густой кашеобразной массы. Затем кастрюлю снова нужно поставить на плиту и продолжать мешать на среднем огне до тех пор, пока не образуется однородный комок, а на дно кастрюли не осядет тонкая пленка. В течение всего этого времени нужно постоянно и равномерно мешать, так как чем основательнее произойдет «заваривание» теста, тем лучше оно расползется при выпекании. После этого кастрюлю следует сразу же снять с плиты, чтобы белая пленка не пригорела. Комок теста быстро переложить в другую кастрюлю и сразу же примешать одно яйцо, оно сделает тесто более мягким и упругим. Идеально было бы примешать это яйцо еще в кастрюле, но тогда нужно работать молниеносно для предотвращения того, чтобы яйцо нагрелось от дна или краев кастрюли и свернулось.

Теперь тесто должно остыть до температуры тела. Только после этого можно примешивать по отдельности остальные яйца. Очень важно, чтобы каждое следующее яйцо добавлялось в тесто только после того, как предыдущее полностью соединится с тестом. Количество яиц зависит от их размера и степени свежести. Поэтому обязательно нужно сделать пробу теста на готовность, прежде чем добавлять последнее яйцо. Тесто имеет оптимальную консистенцию, если оно сильно блестит и спадает с ложки длинными, но плотными «сосульками». Тогда последнее яйцо можно не добавлять. Если тесто слишком плотное, нужно добавить



полностью последнее яйцо или половину яйца. Чтобы ввести половину яйца, белок и желток перемешивают и массу делят пополам. Эта точность в работе необходима, так как слишком мягкое заварное тесто при выпекании легко расплывется в ширину и в результате не сможет как следует подняться.

Как только тесто достигло нужной консистенции, вымешивание нужно прекратить, так как слишком «интенсивно» вымешанное тесто также не сможет подняться. Это является основной причиной того, почему заварное тесто нужно вымешивать вручную, ложкой, а не при помощи электроприборов. Хорошее заварное тесто при выпекании по меньшей мере в два раза увеличивается в объеме. Затем заварное тесто чаще всего помещают в кондитерский мешочек и отсаживают его по определенной форме, например в виде корзиночек, эклеров или колец. Тесто можно отсадить и ложкой, но в этом случае пирожные будут неодинаковой формы. Если поверхность теста разровнять, при выпекании на ней все равно появятся неравномерные пузырьки и шишечки, отражающие типичную структуру этого теста.

Если тесто выпекают на противне, последний нужно обильно смазать жиром и посыпать тонким слоем муки. При отсаживании теста на противень проследите за тем, чтобы между пирожными осталось достаточно места и они

при выпекании не склеились. Температура нагрева духового шкафа должна быть более высокой, чем для выпекания других видов теста. Если температура будет слишком низкой, тесто не взойдет как следует, если же температура будет слишком высокой, тесто взойдет в самом начале, а потом снова сожмется, так как внутри оно еще осталось сырым. Идеальная температура для выпекания заварного теста: 220–230 градусов. Объем теста при выпекании можно увеличить, если непосредственно перед тем, как вставить противень, на дно духового шкафа налить немного воды. Образующийся в результате испарения воды пар "поднимет" тесто. В течение первых 10 минут выпекания ни в коем случае не открывайте дверцу шкафа. Только что испеченные пирожные нужно сразу же переложить на кухонную решетку, чтобы находящаяся в них влага могла полностью испариться. Пирожные, которые затем будут наполняться начинкой, быстро разрезают кухонными ножницами, чтобы они подсохли также изнутри. Если пирожные будут обжарены во фритюре, нужно нагреть жир только до 175–180 градусов и ни в коем случае не выше.

### Дрожжевое тесто

Впреки распространенному мнению дрожжевое тесто можно приготовить без проблем, нужно только придерживаться нескольких основных правил и уметь обращаться с дрожжами. Дрожжи состоят из дрожжевых грибков, крохотных живых существ, которые при оптимальном стечении обстоятельств: попадании в теплую кислую и жидкую среду (воду или молоко), богатую питательными веществами (мукой и сахаром), — начинают расти. При этом высвобождаются алкоголь, углекислый газ и иногда углекислая кислота. Алкоголь придает тесту типичный кисловатый аромат свежести, а углекислый газ и углекислота разрыхляют и поднимают тесто. Раньше дрожжевое тесто, особенно в бедных семьях, замешивали только из муки, жидкости и дрожжей, иногда добавляя немного приправ для вкуса. Это было простое основное тесто, которое в настоящее время за

счет добавок изменяется самыми разнообразными способами.

Соответственно различному соотношению масс различают тесто средней плотности, плотное или вымешанное в кухонном комбайне. Тесто средней плотности и вымешанное в кухонном комбайне предназначены для свежей выпечки и подаются к столу вскоре после приготовления. Плотные виды дрожжевого теста, например для коврижек, предназначены для выпечки, которую можно хранить очень долго и которая, как правило, готовится за 1–2 недели до подачи к столу. Тепло является одним из главных факторов для изготовления дрожжевого теста, поэтому все компоненты должны обрабатываться по возможности в теплом виде, так как оптимальная температура "работы" дрожжевых грибков колеблется между 35 и 37 градусами. Чтобы в муку с самого начала попало много воздуха, ее нужно обязательно просеять в кастрюлю. Посередине выдать углубление, в углубление раскрошить свежие дрожжи и снабдить их необходимой жидкой средой и "пищей". Для этого дрожжи нужно перемешать с нагретой примерно до 30 градусов жидкостью (в соответствии с указаниями в рецепте) и небольшим количеством сахара, кроме того по указаниям в рецепте перемешать с небольшим количеством муки, взятой с края.

Если у вас дрожжи в виде порошка или гранул, их можно сразу же перемешать с мукой или перемешать с мукой, а затем с указанной жидкостью, и в результате сэкономить время первой расстойки. В любом случае не забудьте учесть указания по применению, приведенные на упаковке сухих дрожжей.

Если вы воспользовались свежими дрожжами и приготовили закваску — ее нужно накрыть кухонным полотенцем и приблизительно на 15 минут поставить на расстойку в теплое место без сквозняков. Например, кастрюлю с тестом можно поставить на солнце, вблизи нагревательных приборов или на теплую плиту. Температура в этом месте не должна превышать 50 градусов, иначе дрожжевые грибки отомрут. Теперь дрожжи начинают

свою работу и образуют пузырьки газа, которые, облепленные мукой, пытаются подняться вверх. В результате увеличивается структура и как следствие объем теста, а на поверхности появляются характерные трещины.

После этого к тесту добавляют остальные компоненты, которые тоже должны быть комнатной температуры. При приготовлении теста нужно учитывать и то, что в закваску никогда не добавляют жир, яичные желтки и прежде всего соль, эти компоненты всегда укладывают по краям насыпанной горкой муки и, начиная от краев, сначала смешивают с мукой, а уже потом постепенно перемешивают с закваской, причем осторожно, чтобы не помешать "работе" дрожжей. После этого тесту требуется только кислород, для чего на этой стадии тесто нужно вымешивать очень энергично, даже взбивать, до тех пор, пока оно не начнет отрываться от стенок кастрюли. Для взбивания теста можно взять деревянную ложку, однако предпочтительнее это делать руками, чтобы лучше чувствовать

консистенцию теста. Тесто должно быть мягким и упругим и в конце взбивания не должно приклеиваться к пальцам.

Взбивают тесто следующим образом: часть теста со дна кастрюли приподнимают до ее края, затем бросают на лежащее тесто. Взбивать дрожжевое тесто можно и на насыпанной небольшим количеством муки доске, однако при этом нужно проследить, чтобы в тесто не попало слишком много муки.

После взбивания тесто нужно снова поставить в теплое место на расстойку. Оно должно удвоиться или почти удвоиться в объеме. После второй расстойки тесто нужно быстро вымесить еще раз, чтобы улетучились появившиеся в это время газы, затем тесто можно будет формировать, после чего тесто должно подойти последний раз. Таким способом можно приготовить тесто средней плотности и плотное тесто. Тяжелое дрожжевое тесто имеет большой процент жира, в него добавляются яйца, сухофрукты и другие приправы.

Дрожжевое тесто, вымешанное в кухонном комбайне, является самым быстрым в отношении времени приготовления. Из дрожжей, сахара и небольшого количества молока или воды готовят жидкую закваску. В другой кастрюле перемешиваются остальные компоненты. После этого наливается закваска и в комбайне перерабатывается в однородное тесто. Тесто один раз должно подойти, после этого его нужно обработать как другие виды теста.

Наряду с этими видами теплое дрожжевое тесто есть еще способ замеса дрожжевого теста холодным способом, в котором различают два метода. При первом дрожжи разводятся в холодной жидкости и затем перемешиваются с мукой. Это тесто скатывают в шар, заворачивают в пленку (очень неплотно) и на 12 часов помещают в холодильник. Несмотря на низкую температуру, тесто подходит.



Его еще раз вымешивают, формируют и оставляют на расстойку примерно на 20 минут, прежде чем поместить в предварительно нагретый духовой шкаф. Из этого теста пекут булочки, простые плетенки и разные виды хлеба.

Второй метод предназначен в основном для очень жирных видов теста. В кастрюлю высыпается мука, посередине делается углубление. В углублении дрожжи перемешиваются с водой и затем перемешиваются примерно с 3/4 муки и всей массой жира, при этом рассчитывают по меньшей мере 125 г жира на 500 г муки. Это тесто скатывают в шар и кладут в большую кастрюлю с большим количеством холодной воды. Как только тесто всплывает на поверхность, оно подошло. После этого в тесто примешивают остальную муку и приправы. Тесто формируется, отсаживается на противень и помещается в духовой шкаф. При этом духовой шкаф должен быть холодным, чтобы тесто могло еще раз подойти во время нагрева шкафа.

Как правило, изделия из дрожжевого теста выпекают на смазанном жиром противне, иногда в смазанной жиром прямоугольной форме, в последнем случае можно применить пергаментную бумагу. Самая благоприятная температура для выпекания дрожжевого теста приблизительно равна 200–220 градусам. После выпекания изделие сразу же перекладывают на кухонную решетку, чтобы выпустить из него пар и остудить.

### Безе и миндальная масса

Структуру легкой как перышко массы для безе образуют свежие, сильно охлажденные яичные белки, сахар и много воздуха. Название безе переводится с французского как "поцелуй". Французы назы-

вают пирожные из безе меренгами, в Южной Германии и Австрии мерингами или меринками. Плотность этой массы в основном зависит от соотношения сахара и белков. Соотношение массы белков и сахара составляет 60 г сахара на 1 белок от яйца среднего размера. Для миндального теста основой тоже будет соотношение белков и сахара: 60–70 г сахара на 1 белок. Другими соединяющими веществами будут молотый миндаль, лесные орехи или кокосовая стружка, их можно ввести в количестве, равном сахару.

В приготовлении различают белковое тесто, взбитое холодным или теплым способом. Взбитое теплым способом белковое тесто состоит из тех же компонентов, что взбитое холодным способом, просто его нужно взбивать на теплой водяной бане, в результате чего оно будет более нежным, рыхлым, а пропеченная масса более пенной, чем из теста, взбитого холодным способом. Причем, для приготовления теста теплым способом вам придется затратить больше усилий. Самое главное, чтобы были свежие яичные белки, яйца не должны быть старше 8–10 дней. Особенно в тех случаях, когда вы покупаете яйца без указания даты упаковки, их непременно нужно проверить относительно свежести (см. стр. 130).

Белки нужно очень тщательно отделить от желтков, так как даже единственная малейшая частица желтка может воспрепятствовать взбиванию белков в густую пену. Сначала нужно взбить в очень густую пену белки с добавлением щепотки соли, взбить в пену настолько густую, чтобы при разрезании пены ножом появлялся отчетливый след и пропадавший только через несколько секунд. Затем постепенно, продолжая взбивать, добавить сахар. Готовая масса должна быть плотной и блестящей. Чем более мелким будет сахарный песок, тем лучше будет результат, так как крупные кристаллы сахара плохо растворяются. Для теста можно взять также сахарную пудру или смесь из сахарной пудры и мелкого сахарного песка. Для стабильности и улучшения вкуса можно добавить несколько капель лимонного сока.

Безе очень часто пекут как один из слоев пирожного, торта, как основание пирожного или торта, или в виде корзиночки, которую затем начиняют, например, фруктами, ягодами, мороженым, кремом или сливками.

Для оснований пирожных или тортов на не смазанную жиром пергаментную бумагу, которую приклеивают к противню при помощи "горошин" безе, отсаживают круги любой величины или другие элементы. Можно взять также специальную бумагу для выпекания с уже отштампованными шаблонами. Безе помещают в кондитерский мешочек с круглым отверстием или отверстием в виде звезды и отщипывают элементы в форме улиток от центра к краям. Чтобы образовать края коржа, вдоль разметки очень плотно отсаживают "горошины".

Для маленьких пирожных сначала отщипывают вдоль маленького круга маленькие горошины, затем делают большую "горошину" посередине и разравнивают поверхность, соединяя края с серединой. Для корзиночек безе отщипывают из большого кондитерского мешочка либо кругами, у которых внешние кольца немного вытягивают вверх, либо толстыми спиралями, которые по направлению к центру становятся шире, а по краям — снова уже.

Массы из яичных белков выпекают, в основном, при температуре 100 градусов в течение 4–6 часов, причем скорее подсушивают, чем выпекают. Для этого нужно приоткрыть дверцу духового шкафа и вставить в щель черенок деревянной ложки, чтобы испаряющаяся влага могла выходить. В термолечах безе получаются особенно вкусными — в них дверцу можно приоткрыть, а можно держать и закрытой.

После выпекания безе нужно быстро отделить от бумаги и для дальнейшего обсушивания переложить на кухонную решетку. Длинные корзиночки безе с нижней сто-

роны нужно сразу же продавить ложкой и затем в углублении положить начинку.

Итак, тесто для безе состоит только из яичных белков, сахара, миндальная масса содержит те же компоненты. Самая изысканная масса для миндальных пирожных, так называемая японская масса, в основном состоит из смолотого почти в порошок миндаля (на 100 г сахарной пудры берут 75 г миндаля). Она служит для выпекания особенно деликатесных оснований для тортов или маленьких круглых пирожных, которые готовятся с небольшим добавлением медового крема из нуги. Простую миндальную массу отсаживают двумя чайными ложками на облатки или отщипывают из кондитерского мешочка. Время и способ выпекания (или подсушивания) миндальных пирожных аналогичен приготовлению безе. После остывания облатки можно обломать вокруг краев пирожных.

### Слоеное тесто

Основными компонентами для слоеного теста являются мука, соль, вода и сливочное масло. В результате специального способа обработки получается масса, которая во время выпекания образует очень тонкие хрустящие слои. Приготовление теста занимает несколько часов, поэтому ничего удивительного в том, что в Германии слоеное тесто предпочитают покупать готовым, в замороженном виде. Причем это мороженое слоеное тесто сохраняет свои отличные качества, в основном благодаря качеству сырых компонентов и прекрасной работе техники.

Тем не менее, применяя мороженое слоеное тесто, следует учитывать некоторые моменты. Прежде всего тесто нужно разморозить. Слоеное тесто продается отдельными пластинами (в одной упаковке содержится, как минимум, 5 пластов весом по 60 г), эти пластины нужно отдельно разморозить и размораживать не менее 20 минут. После этого их следует при помощи кисточки смочить

холодной водой, уложить друг на друга и на посыпанной мукой рабочей поверхности раскатать в пласт нужного размера и толщины. При этом скалкой работать всегда сначала справа налево, затем в противоположном направлении, и в конце сначала сверху вниз, затем снизу вверх. Именно таким образом раскатывают это довольно вязкое и плохо формирующееся тесто.

Любое слоеное тесто при выпекании немного уменьшается в ширину и длину, поэтому его нужно раскатать на несколько больший размер, чем готовый корж. "Стягивание" теста во время выпекания можно в некоторой степени уменьшить, если, прежде чем поместить в духовой шкаф, тесто охладить в течение 15–30 минут.

Слоеное тесто как правило выпекается не на смазанном жиром, а на смоченном холодной водой противне. В результате нагрева вода испаряется и воздействует на тесто как дополнительное бродительное вещество, приподнимая его. Чтобы выпечка получилась более пышной, на дно духового шкафа можно поставить сосуд с водой.

## Важные хозяйственные принадлежности для выпечки

### Формочки для вырезания

Они обязательно понадобятся тому, кто печет печенье. Как правило, они изготовлены из белой жести, однако продаются и пластиковые, и алюминиевые формочки.



Они совершенно разной формы и размера.

Очень маленькие формочки нужны для того, чтобы вырезать отверстия внутри печенья.

### Кисточки для смазывания поверхности выпечки

В хозяйстве лучше иметь целый набор таких кисточек: более широкую для смазывания жиром форм для выпекания и противней, несколько с мягкой щетиной для смазывания поверхности теста яичным желтком, молоком или водой или удаления излишков муки или сахарной пудры. Вам потребуется кисточка с не очень мягкой щетиной, чтобы смазать готовую выпечку глазурью. Кисточки следует сразу же заменять, как только они начнут терять "щетинки", которые часто бывает трудно удалить с поверхности выпечки. Кисточки из натуральной щетины и жаростойкими ручками можно мыть в посудомоечной машине. Кисточки с искусственной щетиной лучше всего сполоснуть в теплой воде с добавлением небольшого количества моющего средства. После мытья кисточки нужно прополоскать под струей воды.

### Бумага для выпекания

В России чаще всего пользуются пергаментной бумагой. В последнее время в Европе продается пергаментная бумага улучшенного качества, со специальным покрытием, позволяющим избежать смазывания жиром. Это особенно ценно для выпекания мягкого теста на противне, а также приготовления нежного печенья. На бумаге для выпекания отштампованы различные шаблоны для тортов и фигурок.

### Кондитерский шприц

Он потребуется тому, кто часто готовит тесто, которое от тепла рук становится мягким. Кондитерские шприцы прекрасно подходят и для украшения тортов и пирожных. В любом случае для шприца необходимо иметь набор наконечников с разными отверстиями.

### Деревянные палочки

Они должны быть длинными, тонкими и гладкими, если они предназначены для пробы на готовность выпечки. Если после вкалывания палочки к ней не приклеилось тесто, изделие готово.

### Кухонная решетка

Она требуется для охлаждения любой выпечки — от больших тортов и пирогов до крохотного печенья. Ибо если выпечка — за очень редким исключением — будет оставлена для остывания на противне или в форме, вследствие застывания жира она легко приклеится к поверхности противня или формы и затем ее трудно будет отделить. Кроме того после охлаждения на кухонной решетке выпечка будет менее влажной.

### Кухонные весы

Абсолютно необходимы для того, чтобы точно взвесить



компоненты. Они должны быть точными по меньшей мере до 10 граммов. В настоящее время имеются суперточные весы, учитывающие каждый грамм. Однако даже более дешевые и простые модели могут работать очень точно. Для маленькой кухни будут идеальными весы со съемными чашечками и подвешивающиеся на стену.

### Мельница для миндаля

Она потребуется каждому, кто часто перерабатывает миндаль или другие орехи. Свежемолотые орехи намного ароматнее, чем купленные в молотом виде. Дорогие кухонные комбайны, как правило, тоже оснащены мельницей для миндаля, правда зачастую ее приходится оплачивать отдельно. При покупке ручной мельницы прежде всего нужно проследить за тем, чтобы ее можно было прочно закрепить на рабочей поверхности.

### Мерный стакан

Потребуется в первую очередь для измерения массы жидкостей. Он пригодится прежде всего в небольших хозяйствах. На мерном стакане кроме того должны быть метки для измерения рассыпчатых продуктов, например сахара, муки или крахмала. Однако тому, кто собирается испечь что-либо изысканное, лучше воспользоваться точными кухонными весами. Мерный стакан должен быть сделан из прозрачного материала. Не покупайте мерные стаканы, у которых метки нанесены внутри, это слишком неудобно.

### Лопаточка

Это длинный, тонкий и довольно гибкий металлический лист с черенком из пластика. Лопаточка понадобится не только для того, чтобы намазать тесто на противень или крем на торт, но и для того, например, чтобы снять печенье и т. п. с противня.

### Формовочные доски

Они имеются в продаже из лития или пластика, а также дорогостоящие деревянные доски. Деревянные пряничные доски с ручной резьбой как правило настольно дороги, что их приобретение окупается только в случае частого применения.

### Терка

Мелкая терка необходима для получения тертой цедры от (натуральных) лимонов или апельсинов. На терке можно натереть шоколад. Лучше приобрести терку из белой жести, она более острая. Чтобы облегчить ее чистку, перед работой на поверхность нужно положить кусок полиэтиленовой пленки, а после работы просто снять пленку, отделить цедру и пленку выбросить.

### Веничек

Венички нужно приобрести нескольких размеров. Ручки должны быть сделаны из жаростойкого материала. Венички потребуются вам, например, для вымешивания негустого теста, белковой пены, сливок, кремов, а также для перемешивания белковой пены, муки и многих других компонентов.

### Кондитерский мешочек

С отверстиями разного размера и формы, он обязательно понадобится тем, кто хочет



украшать свою выпечку. Кроме того кондитерский мешочек служит для отсаживания на противень такой выпечки, как корзиночки из заварного теста и эклеры. Кондитерский мешочек должен быть очень стабильным, шов у него должен находиться снаружи. Если тесто или глазурь нужно отшприцевать тонкой и ровной линией, можно использовать мешочек для замораживания, обрезав у него кончик. Другие целлофановые мешочки непригодны в качестве кондитерского, так как они легко лопаются и рвутся. Можно также скрутить в кулечек кусок пергаментной бумаги соответствующего размера и также обрезать кончик. Мешочек из пергаментной бумаги лучше всего подходит для украшения сахарными глазурями.

### Скалка

Она может быть сделана из дерева, из искусственного



материала, из керамики. Самое главное, чтобы она легко крутилась вокруг своей оси и чтобы имела удобные съемные рукоятки. Такой скалкой удобно раскатывать тесто и на противне. Чтобы тесто при раскатывании не приклеивалось, все виды скалок перед употреблением нужно посыпать небольшим количеством муки.

### Лопаточки для теста

Они бывают различной формы и из разных материалов, наиболее распространенные — прямоугольные лопаточки из искусственного материала, сужающиеся с одной из сторон. Лопаточки из металла более прочные. Эти лопаточки служат прежде всего для того, чтобы намазывать тесто на противень, а также для снятия с противня мелкой выпечки. В продаже имеются резиновые лопаточки с деревянной рукояткой для перекалывания из посуды теста, крема или белковой пены.

### Формы для выпечки

Формы для выпечки имеются самого разного вида, цвета и из самых разных материалов. При покупке таких форм прежде всего обращайте внимание на материал, так как он в значительной степени влияет на результат выпекания. Эти формы различаются и по цвету — на светлые, блестящие и темные, матовые. Светлые лучше отражают тепло, в темные тепло быстрее проникает. Перед употреблением все металлические формы нужно тщательно сполоснуть горячей водой и моющим

средством, после этого смазать растительным маслом и пустые формы прокалить в нагретом до 220° духовом шкафу в течение получаса.

### Алюминиевые формы

Их поверхность может быть "облагорожена", часто позолочена, вместе с тем это могут быть простые одноразовые формы. Оба эти вида прекрасно подходят для выпекания. Одноразовые формы рекомендуются прежде всего для тех случаев, когда выпечка готовится про запас, затем замораживается. В этих формах выпечку можно как испечь, так и заморозить и затем разморозить.

### Противни

Они входят в комплект духового шкафа. Для термодуховых шкафов стоит купить еще один комплект, чтобы можно было вставлять сразу много противней, при покупке противней обязательно проверьте их соответствие вашему духовому шкафу.

### Формы с антипригарным покрытием

Они имеют прежде всего три следующих преимущества: от них легко отделяется любая выпечка, их не смазывают жиром и они легко очищаются. Для результата выпекания важен не вид покрытия, а исключительно материал, из которого сделана форма.

### Сковорода для жарения

Эта посуда имеется в любом хозяйстве, она прекрасно подходит прежде всего для выпекания сочных фруктовых пирогов.

### Стекланные формы

Они изготовлены из жаростойкого специального стекла или стеклянной керамики, как правило, это продукты космической технологии. Эти формы легко очищаются и годятся даже для посудомоечной машины. Они медленно нагреваются и медленно отдают тепло. Продукты в них пекутся очень равномерно и редко подгорают.

### Формы для бабы

Их можно приобрести из разных металлов, из керамики, стекла и глины. В первую очередь в них пекут кексы и изделия из дрожжевого теста. Их преимущество состоит в том, что у них имеется "каминное" отверстие посередине, позволяющее выпускать пар.



### Литые формы

В последнее время вновь стали пользоваться популярностью, хотя они и довольно дороги. Они прекрасно удерживают тепло, равномерно выпекают и к тому же в них получается красивая поджаристая корочка. При их использовании следует учитывать лишь то, что их нужно хорошо смазывать жиром и после выпекания тщательно очищать. Чтобы литые формы не ржавели, после очищения их смазывают растительным маслом.

### Дутые формы

Их используют чаще всего для того, чтобы испечь праздничное печенье или другие изделия, например кексы или бисквиты. Эти формы из-



готовлены в основном из белой жести



### Прямоугольные формы

Наиболее распространенные формы для кексов, пирогов, хлеба и т. п. Они как правило 24 или 30 см длиной, из белой или черной жести, стекла, стеклянной керамики или материала с антипригарным покрытием. Они годятся для выпекания кексов, бисквитов, а также изделий из дрожжевого теста.

### Керамические формы

В них очень медленно проникает тепло, поэтому они воздействуют на тесто "щадящим" образом и в результате требуют больше времени для

выпекания. Глазури, которыми в настоящее время покрывают эти формы, абсолютно безвредны. Как и стеклянные формы, они прекрасно накапливают тепло и очень медленно его отдают. Поэтому духовой шкаф лучше всего выключить по меньшей мере за несколько минут до указанного в рецепте времени. Эти формы обязательно нужно смазать жиром перед тем, как наполнить тестом, а в конце указанного времени для выпекания обязательно сделать пробу на готовность деревянной палочкой.

#### Медные формы

Снова вошли в моду, причем не только потому, что декоративно выглядят, они прекрасно проводят тепло и поэтому дают великолепные результаты. Их нужно подвергать тщательной очистке и даже полировке.

#### Формы для фруктовых пирогов

Они, как правило, круглые или прямоугольные и обязательно с низким краем, который может быть гладким или рифленным. Дно и края обязательно прочно скреплены или днище лежит на крае. Материалом чаще всего служит белая или черная жести.

#### Формы для пая

Они бывают круглыми, овальными или прямоугольными. Они могут иметь низкие или высокие края, или края, расширяющиеся вверх. Чаще всего эти формы сделаны из керамики или глины, реже из стекла или стеклянной керамики. Они предназначены для специального теста для пая, пирожков и песочного теста.

#### Формы в виде полукруга

Называются еще формами для спинки косули. Они изготовлены, как правило, из белой или черной жести, стекла или стеклянной керамики и предназначены для выпекания кексов, бисквитов, а также изделий из дрожжевого теста. В этих же формах запекается нежное мясное блюдо — спинка косули.

#### Формы в виде кольца

Как правило, их изготавливают из белой или черной жести, они прекрасно подходят для нежной выпечки, например саварина, песочного пирога

или пирогов-венков. Они имеют разного размера, в том числе и на одну порцию.

#### Формы из черной жести

Они легко восприимчивы к теплу и очень равномерно его проводят. Они прежде всего предназначены для таких пирогов, у которых желательное появление равномерной поджаристой корочки. Формы из черной жести прежде всего подходят для электроплит.

#### Круглые формы

Чаще всего они бывают из белой и черной жести, а также из материалов с антипригарным покрытием. Дно формы может быть различным. Оно может быть гладким — для песочного или бисквитного теста. Может быть со съёмным кольцом, может быть рифленным, может иметь рифленое кольцо (эти формы особенно хороши для кексов) и т. п.

#### Глиняные формы

Это заново открывая классика. Они пропускают пар и как следствие прекрасно подходят для выпекания хлеба. Для теста с сахаром они мало подходят, так как оно прикипает к более или менее пронизанной порами поверхности.

#### Формы из белой жести

Они являются самыми распространёнными и доступными по цене. Они сильно отражают тепло и поэтому в них почти не образуется поджаристая корочка. В этих формах выпекают при высоких температурах и поэтому они прекрасно подходят для выпекания в газовых духовых шкафах.

#### Декоративные формы

Имеются в продаже из различных материалов и самых разных видов — от сердечек до елочек, рыбок, кленовых листьев, цветов и т. п. Прежде всего они предназначены для кексов или бисквитов.

### Продукты для выпечки

#### Облатки для выпечки

Это очень тонкое пресное печенье из муки или крахмала и воды (иногда это тонкие вафли). Они сохраняются очень долгое время и прекрасно

подходят в качестве "подставки" для пряников, миндальных пирожных и сплестей. Облатки имеются в продаже различного размера и формы.

#### Разрыхлитель для теста

Это "движущая сила", которая заменяет часто употребляемую в России пищевую соду.

#### Горький миндаль

Применяется в основном в качестве приправы для рожественской выпечки. Так как в нем содержится очень ядовитая синильная кислота, он добавляется в самых минимальных количествах (максимум 30 г на 500 г муки).

#### Горькое миндальное масло

Добывается из абрикосовых или персиковых косточек, причем в процессе обработки из него удаляется синильная кислота. Горькое миндальное масло вырабатывается также искусственным способом.

#### Плиточный шоколад

Более-менее недорогой шоколад, который изготавливается с различным процентным содержанием какао-бобов. Плиточный шоколад трут на терке или растапливают на водяной бане и добавляют в различные виды теста.

#### Сливочное масло

Является самым лучшим жиром для выпечки, так как оно свой нежный аромат передает выпекаемому изделию. Для любой выпечки можно без оглядки использовать сливочное масло. Более дешевой альтернативой будет топленое масло, его нужно взять на 15 процентов меньше, чем указанного в рецептуре сливочного масла, так как из него удалена содержащаяся в сливочном масле вода.

#### Яйца

Без них при выпекании не обойтись, так же как при варке супа не обойтись без соли. Естественно, они всегда должны быть свежими. Старые яйца высыхают вследствие пористости скорлупы и не придают тесту достаточного объема. Поэтому при покупке яиц в упаковке обязательно проверьте дату. Размер яйца при покупке не имеет такого большого значения, как его свежесть. Большое яйцо, ко-

торому две недели, придаст тесту такой же объем, как маленькое, но очень свежее яйцо (например, в возрасте 5—6 дней). При добавлении в тесто яиц обязательно ориентируйтесь на свою интуицию: иногда лучше отказаться от добавления последнего яйца или ввести дополнительно еще одно. Небольшая подсказка: желток загущает, а белок разрыхляет тесто. Если вам показалось, что добавить или убавить одно яйцо — это много, соответственно добавьте или белок, или желток. Можно также перемешать белок и желток и добавить в тесто для пробы только половину массы.

#### Сахарная мука

Или тростниковый (коричневый, желтый, бурый) сахар, изготавливаемый из вытекающего из сахарного тростника сиропа и в основном используемый для приготовления пряников.

#### Жир для фритирования

Его нужно нагреть более чем до 180 градусов, то есть чтобы в нем не содержалось ни воды, ни белков, ни других элементов. Содержащие воду жиры пускают искры и в результате тесто обжарится неравномерно, белки сгорят и тем самым испортят жир и изделие во фритюре. Жиры для фритирования можно использовать несколько, но не слишком много, раз. Охлажденный жир нужно пропустить через кофейный фильтр и после остывания поставить в холодильник подальше от ароматных продуктов.

#### Желатин

Это желирующее средство, добытое из костей или кожи животных, прозрачное, в чистом виде состоит из белков. В продаже желатин поступает в виде листиков, а также в молотом виде, красного и белого цвета. На поллитра жидкости потребуются шесть листиков или один пакетик желатина. Оба вида желатина желируют одинаково хорошо и без проблем взаи-

мозаменяются.

### **Крупный цветной сахар**

Этот кристаллический сахар применяется в основном для украшения поверхности выпечки.

### **Дрожжи**

В нашей книге мы упоминаем, как правило, свежие пресованные дрожжи. Однако можно воспользоваться и сухими дрожжами, учитывая указания изготовителя.

### **Углекислый аммоний**

Бродильное вещество для выпечки, состоящее из бикарбоната аммония, карбоната аммония или карбаминкислого аммония (или смеси этих веществ). Так как они распадаются в результате воздействия кислорода, содержащегося в воздухе, их нужно хранить в плотно закрывающихся сосудах. Как правило эти вещества применяются для разрыхления тяжелого теста для пряников.

### **Кувертюр**

Это шоколадное покрытие, содержащее по меньшей мере 2,5 процента обезжиренной сухой массы какао-бобов и 31 процент какаоового масла. Для темного кувертюра сухая масса составляет по меньшей мере 16 процентов. Кувертюр предлагается в продажу разных вкусовых нюансов.

### **Приправа для пряничного теста**

Смесь нескольких приправ, придающих пряникам специфический вкус. Приправа прекрасно подходит и для медовых пирогов, и для разной рождественской выпечки.

### **Маргарин**

Эта подобная сливочному маслу водно-жировая эмульсия вырабатывается из растительных масел и жиров с добавлением молока или сыворотки. Маргарин очень хорошо подходит для выпекания и за исключением некоторых видов вполне может заменить сливочное масло.

### **Мука**

Поступает в продажу различного качества (в Германии — типов). Для нежной выпечки берут пшеничную муку мелкого помола (типа 405), причем, если в рецепте упомина-

ется просто мука, то имеется в виду именно пшеничная мука мелкого помола. Другой тип муки указывает на зольность муки (под зольностью понимается наличие минеральных веществ). Так как минеральные вещества находятся непосредственно под чешуйками зерна, мукой с наибольшим содержанием минеральных веществ будет та, которая наиболее крупно смолота. В Германии различают типы пшеничной муки соответственно размолу: 405, 550, 630, 812 и 1050 и ржаной: 997, 1150, 1350 и 1370. Чем мельче мука смолота, тем она светлее и соответственно тем меньше в ней минеральных веществ. Однако для выпечки главнее белок, содержащийся в муке: так называемая клейковина. Клейковина при температуре 60–70 градусов свертывается и образует "каркас" выпечки. Из рисовой или кукурузной муки, в которой не содержится клейковины, можно испечь только оладьи. Пшеничная мука мелкого помола содержит очень много клейковины и поэтому лучше всего подходит для нежной выпечки. Ржаная мука содержит меньше клейковины и поэтому для выпечки ее разрыхляют сильным бродильным средством.

### **Пищевая сода**

В Германии применяется как разрыхляющее средство для очень тяжелых видов теста. Пищевую соду не смешивают с мукой, а добавляют в уже готовое тесто.

### **Апельсиновые цукаты**

Это засахаренная цедра апельсинов, поступающая в продажу целиком или нарезанная кубиками. Цукаты можно мелко порубить и добавить в коврижки, кексы и пряники.

### **Поташ**

Бродильное вещество для медовых пирогов и некоторых видов пряничного теста.

### **Изюм**

Это высушенный на сквозняке светлый или темный виноград. При покупке изюма для выпечки обязательно следует проследить за тем, чтобы он был без косточек. Маленький темный изюм называется коринками, он поставляется в

Европу как правило из Греции. Изюм и коринки перед употреблением обязательно нужно вымыть под струей горячей воды и очень тщательно обсушить в полотенце. Чтобы изюм не очень глубоко опускаться в тесто, предварительно его нужно посыпать небольшим количеством муки.

### **Соль**

Ее нужно добавлять в любое тесто, так как маленькая щепотка соли сладкое сделает более сладким, к тому же соединит различные ароматы приправ и пряностей.

### **Крахмал**

Это добываемая из картофеля и кукурузы нежная пудра, которую, как правило, перемешивают с мукой.

### **Цукаты**

В Германии под этим названием объединяют апельсиновые или лимонные цукаты.

### **Глазурь для тортов**

Это порошок для желе, состоящий из желатина или растительных желирующих веществ и крахмала. В продажу глазурь предлагается прозрачная (бесцветная) и красного цвета.

### **Ваниль**

Очень важная приправа для выпечки. Длинный, тонкий стручок ванили надрезается так, чтобы можно было выскрести его внутреннюю часть. После этого стручок отваривается вместе с внутренней частью или без нее в молоке и таким образом отдает ему свой аромат. Внутренняя часть стручка ванили будет распространять свой аромат еще сильнее, если ее нагреть, причем неважно, для теста или крема.

### **Ванильный сахар**

Тот ванильный сахар, который поступает в продажу в готовом виде, содержит по меньшей мере 5 процентов натуральной ванили, что кстати заметно по черным точкам. Для ванильного сахара домашнего приготовления будет достаточно внутреннюю часть стручка ванили (см. "Ваниль") положить вместе с сахаром в хорошо закупоривающийся сосуд. Уже через несколько дней сахар будет иметь ванильный аромат.

### **Ванилиновый сахар**

Этот сахар, перемешанный с ванилином — искусственным сухим ванильным ароматизатором — продается в магазинах крохотными упаковками, в которых содержится 0,1 г ванилина и 7,9 г сахара.

### **Лимонные цукаты**

Засахаренная цедра больших, с толстой кожурой лимонов. Они поступают в продажу целиком или нарезанные кубиками, перед употреблением их всегда мелко рубят.

### **Цитрусовые**

Лучше, если это натуральные фрукты, то есть такие, в которые не вводились консервирующие вещества, способствующие длительному хранению. Цедру можно использовать исключительно от натуральных фруктов. Кроме того перед натиранием цедры фрукты обязательно нужно почистить щеточкой под струей горячей воды. В Европе в продаже имеется готовая тертая лимонная или апельсиновая цедра в удобной упаковке.

### **Сахар**

Добывается из сахарного тростника или сахарной свеклы и продается в различной форме. Для выпечки как правило берут рафинированный сахарный песок, для медовых пирогов и пряников также сахарную муку. Сахарная пудра используется в основном для очень нежного теста или для посыпки. Крупный сахар в основном служит для украшения.

## **Термины**

### **Абрикотирование**

Это техника, которая дополнительно ароматизирует выпечку, делает ее более сочной и предохраняет от высыхания. Для этого на слабом огне вымешивается в однородную массу абрикосовый конфитюр или любой другой конфитюр, подходящий к изделию, в который можно добавить для ароматизации немного соответствующего алкоголя. После остывания изделия его покрывают этим конфитюром. Как только пленка конфитюра станет плотной и сухой, изделие покрывают другой глазурью, например шоколадом или кувертюром.

### Фритирование

Обжаривание изделий в большом количестве горячего жира (растительном масле, животном, сливочном, растительном или кокосовом жире).

### Выкладывание формы бумагой

Для некоторых видов теста необходимо выложить форму пергаментной бумагой или бумагой для выпекания. В прямоугольных формах бумагу просто укладывают в форму, складывают по углам и края обрезают соответственно форме. Углы нужно надрезать соответственно форме. Бумагу смазывают жиром, на углах гладко уложить по форме. В круглых формах бумагу натягивают между днищем и краями формы. Если нужно выложить также края круглой формы, сначала вырезают полоску, которая примерно на сантиметр выше, чем край. Эту полоску загибают и несколько раз надрезают. Затем полоску надрезанным краем вниз укладывают в форму и на нее — вырезанный по диаметру формы круг бумаги. Перед выкладыванием бумагой форму можно смазать жиром.

### Время и температура выпекания

Конечно, в каждом рецепте приводятся средние данные, так как каждый духовой шкаф "работает" по-своему. Если вы купили новую плиту, обязательно проверьте на нескольких простых рецептах соответствие указанных в рецептуре времени и температуры. То же относится к термодуховому шкафу. В этом случае нужно обязательно придерживаться указаний изготовителя и протестировать несколько простых рецептов.

### Бисквитные коржи

Обязательно выпекаются только на дне смазанных жиром форм. Края формы как правило не смазывают жиром, так как стекающий со стенок формы вниз жир захватывает с собой тесто, в результате корж посередине поднимается выше, чем по краям.

### Корж, испеченный на противне

Как правило будет плоским и с не очень ровными краями.

### Выпекание

#### с формированием края

Это техника, препятствующая тому, чтобы у песочного теста без начинки проваливались края. Для этого на круглых формах прежде всего складывают кусок пергаментной бумаги по периметру таким образом, чтобы внешний край был шире примерно на 2 см. Затем ножницами он обрезается по радиусу формы, раскладывается и гладко укладывается на разложенное по форме тесто. Затем форма до верхнего края заполняется сухим горохом, рисом или маленькими шариками алюминиевой фольги, после чего тесто выпекается по указанному в рецепте способу. В конце "начинка" вместе с пергаментной бумагой удаляется и пирог обрабатывается по описанному способу. Сухой горох для такого формирования выпечки можно остудить и хранить в прохладном месте для многократного использования.

#### Смазывание форм для выпекания жиром

Этот процесс обязателен для многих видов не содержащего большое количество жира теста. Иначе готовая выпечка будет плохо отделяться от формы. Кроме того, благодаря смазыванию жиром можно определить степень "подгорания" готового пирога. Поверхность останется светлой, если форму смазать маргарином, воском для выпекания, спреем и другими специальными продуктами. При смазывании сливочным маслом поверхность пирога будет, напротив, золотисто-коричневой.

#### Выпечка с большим количеством жира

С такой выпечки нужно удалить излишки жира на толстом слое бумажных салфеток, чтобы выпечка кругом не покрылась пленкой жира. Эта пленка застынет, станет твердой и в результате негативно повлияет на вкус выпечки.

#### Плетение кос

Дрожжевое тесто можно сформовать в ролик и сплести из них косы. Количество и длина "прядей" определяют длину и толщину выпечки. "Пряди" одинаковой длины дадут равномерную косу, в то

время как из "прядей", которые на концах более тонкие, плетут косы с тонкими концами.

Самая простая коса — или жгут — закручивается из двух полосок. Без проблем можно сплести косу из трех полосок, где поочередно укладываются внутрь внешние полоски. Аналогично выглядит коса из четырех полосок, где две внешние пряди поочередно укладываются посередине, пропуская две внутренние полоски. Более сложная в исполнении так называемая "моцартовская" коса, состоящая из 8 полосок. Их лучше всего пронумеровать и работать точно по приводимым нами рисункам.

#### Глазурь

Это покрытие для выпечки, которое значительно улучшает внешний вид и вкус изделия, а кроме того предохраняет его от засыхания. Различают замешанные холодным способом глазури, состоящие в основном из сахарной пудры или какао и воды, белка, лимонного сока или алкоголя. Замешанные при тепловой обработке глазури, например шоколадная, ореховая или лимонная, готовятся на основе жира.

#### Выкладывание выпечки путем опрокидывания формы

Это значит, что пирог нужно прямо из формы переложить на кухонную решетку для остывания. Для этого полотенцем нужно взять одновременно форму и решетку, перевернуть и таким образом выложить пирог на решетку. Если пирог сразу не "выходит" из формы, на некоторое время на форму нужно положить смоченное теплой водой полотенце.

#### Вымешивание теста руками

Многие тяжелые виды теста нужно энергично вымешивать или взбивать руками или ложкой. Для этого по некоторым причинам не годится электрическая кухонная машина (читайте выше). При взбивании и вымешивании руками нижняя часть теста приподнимается вверх и с силой опускается сверху на лежащую часть теста.

#### Проверка густоты белковой пены

Белки нужно взбивать до тех пор, пока при разрезании ножом не перестанет появляться жидкость. Только после этого, продолжая взбивать, в белки можно вводить сахар. В белки можно добавить щепотку соли и немного лимонного сока, которые будут способствовать тому, что белковая пена не так быстро осядет и станет более плотной.

#### Проба на готовность деревянной палочкой

Это наиболее верный способ проверки, пропеклась ли изделие. При помощи деревянной палочки нужно проколоть выпечку посередине, после того, как вы вытянете эту палочку, на ней не должно остаться теста. В этом случае корж готов.

#### Осторожное примешивание

Это относится в основном к белковой пене. Ее нужно примешивать к тесту или к другой массе очень осторожно, но основательно. Для этого белковую пену сначала выкладывают (или опускают) сверху на массу или тесто и шумовкой или венчиком тесто или массу снизу приподнимают над белковой пеной, не перемешивая саму пену, это повторяют до тех пор, пока масса не станет однородной.

#### Предварительный нагрев

Это значит, что духовой шкаф, вафельницу или фритюрницу перед началом самого процесса выпекания нужно нагреть до определенной температуры. Современные духовые шкафы нагреваются быстро, поэтому предварительное нагревание необходимо как правило только для бисквитов, заварного теста, а также мелкой выпечки из песочного теста. В термодуховых шкафах можно совсем отказаться от предварительного нагрева.

# Перечень рецептов в алфавитном порядке

## А

Абрикосовые трюфели	42
Альгёйская коврижка*	56
Амаретти	12
Андалузская медовая нуга	42
Апельсиново-миндальное печенье*	16
Апельсиновое печенье	24
Апельсиново-шоколадный кекс*	58
Апельсиново-шоколадный кекс быстрого приготовления	64
Апельсиновые вафли	28
Апельсиновые трюфели	42
Арахисовые комочки	48
Арахисовые шарики	48

## Б

Базельские нарезные пряники* 30	
Базельские трюфели на сливочном масле*	48
Белые медовые трюфели*	41
Бостонский рождественский кекс*	60

## В

Ванильные рогульки	108
Вафли из сметанного теста	28
Венгерский шоколадно-ореховый торт	84
Венок с бананами*	104
Вифлеемские человечки	8
Вишневое безе*	124
Вишнево-ореховые пирожные*	104
Вишневые кубики	18
Вишневый пирог с йогуртом*	105
Волхв Балтазар*	116

## Г

Генуэзский торт со сливками "мокка"	94
Грушевый пирог	104

## Д

Датский фруктовый торт*	78
Двойные крендельки*	34
Деликатесные шоколадные пряники	22
Дерево из звездочек*	114
Дрезденская коврижка	54

## Е

Елочка	18
--------	----

## З

Звездочки с грецкими орехами	124
------------------------------	-----

## И

Имбирное печенье	24
Имбирные миндальные палочки по-английски*	32
Инжир с начинкой	42
Инжирные булочки с начинкой	30

## К

Кекс с лесными орехами	66
Кекс с фисташками*	72
Кекс трех королей	54
Коврижка из натуральных продуктов	56
Коврижка "Спинка ежика"	64
Колечки с фруктовой серединкой	18

Конфеты из нуги*	46
Конфеты с арахисом по-американски	48
Конфеты с кунжутом "Халва"*	48
Королевская шарлотка	86
Коричные вафли	28
Коричные рожки	24
Красно-белые сердечки	9
Кунжутно-яблочные пирожные*	110

## Л

Лигницкие бомбочки*	30
Лимонные нарезные пирожные*	76
Лимонные трюфели	41
Лимонный кекс с изюмом*	62
Лимонный торт с шампанским	82
Лотарингское печенье "Мэделяйн"*	36

## М

Маково-миндальный пирог	68
Маковые рогаики	110
Маленькое миндальное печенье	18
Малиново-сливочный торт	83
Марципановая коврижка*	58
Марципановое сердце	124
Марципаново-песочное печенье с ванильными краями	12
Марципановое печенье с нугой	20
Марципановые звездочки*	10
Марципановые конфеты*	44
Марципановые шортбриды	8
Марципаны по-кёнигсбергски*	8
Медовая пряничная лошадка	115
Меранские пряники*	14
Миндаль в сахаре*	44
Миндальная фруктовая баба	60
Миндально-апельсиновый кекс*	62
Миндальное печенье	8, 20, 24
Миндальное печенье на яичных желтках	108
Миндально-песочный кекс	106
Миндальные дужки	16
Миндальные язычки	10
Миндальный торт с грецкими орехами	100
Морковный торт	100
Моцартовские шарики	46
Мраморный персиковый кекс	60

## Н

Нежный миндальный кекс с шоколадной глазурью	66
Нюрнбергские пряники*	22

## О

Ореховая нуга*	44
Орехово-апельсиновый пирог	98
Орехово-бисквитный торт с кремом на сливочном масле "мокка"	94
Ореховое миндальное печенье	24
Ореховые комочки	9
Ореховые петельки	110
Ореховые ромбики с виски	18
Ореховый пирог с начинкой из вишневого конфитюра*	74

## П

Панеттон*	70
Песочные вафли	28
Песочные веночки	14
Песочный торт	98
Петифу	14
Печатные пряники*	24
Печенье из кондитерского мешочка	108
Печенье с кокосами и сливами	24
Печенье с лесными орехами, покрытое шоколадной глазурью*	20
Пирог "Букет роз" с двумя начинками	52
Пирог из дрожжевого теста с абрикосовой посыпкой*	106
Пирог из дрожжевого теста с ванильно-миндальным верхним слоем	68
Пирог со сливочным маслом	68
Пирог с посыпкой из шиповника*	74
Пирожки с лесными орехами и нугой	32
Померанские крендельки	36
Пряники для новогодней елки	120
Пряники с лесными орехами	22
Пряники "Элиза"	22
Пряничная деревушка	118
Пряничный домик	114
Пряные орешки*	26
Пфластерштайне	26

## Р

Разноцветная елочка*	118
Разноцветный пряничный сапожок	120
Рождественская пряничная звезда	122
Рождественские баранки	24
Рождественский кекс*	70
Рождественский торт со звездочками	122
Рождественское анисовое печенье	26
Рождественское дерево (Bûche de Noël)*	52
Рожки с кремом	34
Рулет с маком*	106

## С

Свинные уши	34
Сливовый пирог*	105
Сливочно-творожный торт с мандаринами	83
Сливочные трюфели с коньяком	42
Сливы с начинкой	48
"Сырой" виноградно-сырный пирог	72

## Т

Талеры с корицей*	108
Творожно-сливочный торт с ананасами*	96
Торт "Альказар"	98
Торт "Добош"	90
Торт "Завиток"	86
Торт "Захер"	88
Торт "Малакофф"	84
Торт-мороженое с фисташками*	92
Торт принца-регента	88
Торт "Пунш"*	90
Торт с карликовыми апельсинами и киви*	92
Торт "Святой Оноре"	82
Треугольные конфеты с семенами пинии	40
Трюфели на сливочном масле*	40

## Ф

Франкфуртское кольцо*	100
Фруктовый кекс по-английски	66

## Х

Холодный пирог из печенья*	72
Хрустящие конфеты	40

## Ц

Цейлонское нарезное печенье с изюмом*	36
---------------------------------------	----

## Ч

Черно-белое печенье	12
---------------------	----

## Ш

Шарики с лесными орехами и миндалем	40
Шарлотка с ананасами*	96
Шварцвальдский вишневый торт	88
Швейцарский вишневый торт	94
Шоколадно-ананасовая шарлотка	86
Шоколадно-бисквитный торт с ананасовыми сливками	84
Шоколадно-малиновый рулет	78
Шоколадно-миндальный торт	90
Шоколадно-ореховое миндальное печенье*	10
Шоколадные бисквитные нарезные пирожные с грушевыми сливками*	76
Шоколадные квадратики*	46
Шоколадные поцелуйчики	10
Шоколадный торт	122
Шпрингерле	26

## Я

Яблоки в тесте	78
Яблочно-кокосовый пирог с изюмом	74
Язычки с начинкой	34

\* Рецепты с вариантами

# Рецепты этой книги в зависимости от вида выпечки

## Печенье и мелкая выпечка

Амаретти	12
Апельсиновое печенье	24
Апельсиново-миндальное печенье*	16
Апельсиновые вафли	28
Базельские нарезные пряники*	30
Вафли из сметанного теста	28
Вифлеемские человечки	8
Вишневые кубики	18
Двойные крендельки*	34
Деликатесные шоколадные пряники	22
Елочки	18
Имбирное печенье	24
Имбирные миндальные палочки по-английски*	32
Инжирные булочки с начинкой	30
Колечки с фруктовой серединкой	18
Коричные вафли	28
Коричные рожки	24
Красно-белые сердечки	8
Лигницкие бомбочки*	30
Лотарингское печенье "Мэделайн"*	36
Маленькое миндальное печенье	18
Марципановое печенье с нугой	20
Марципаново-песочное печенье с ванильными краями	12
Марципановые звездочки*	10
Марципановые шортбриды	8
Марципаны по-кёнигсбергски*	8
Меранские пряники*	14
Миндальное печенье	8, 20, 24
Миндальные дужки	16
Миндальные язычки	10
Нюрнбергские пряники*	22
Ореховое миндальное печенье	24

Ореховые комочки	9
Ореховые ромбики с виски	18
Песочные вафли	28
Песочные веночки	16
Петифу	14
Печатные пряники*	24
Печенье с кокосами и сливами	24
Печенье с лесными орехами, покрытое шоколадной глазурью	20
Пирожки с лесными орехами и нугой	32
Померанские крендельки	36
Пряники с лесными орехами	22
Пряники "Элиза"	22
Пряные орешки*	26
Пфластерштайне	26
Рождественские баранки	24
Рождественское анисовое печенье	26
Рожки с кремом	34
Свинные ушки	34
Черно-белое печенье	12
Цейлонское печенье с изюмом*	36
Шоколадно-ореховое миндальное печенье*	10
Шоколадные поцелуйчики	10
Шпрингерле	26
Язычки с начинкой	34

## Конфеты и сласти

Абрикосовые трюфели	42
Андалузская медовая нуга	42
Апельсиновые трюфели	42
Арахисовые шарики	48
Базельские трюфели на сливочном масле*	48
Белые медовые трюфели*	41
Инжир с начинкой*	42
Конфеты из нуги*	46

Конфеты с арахисом по-американски	48
Конфеты с кунжутом "Халва"*	48
Лимонные трюфели	41
Марципановые конфеты*	44
Миндаль в сахаре	44
Моцартовские шарики	46
Ореховая нуга*	44
Сливочные трюфели с коньяком	42
Сливы с начинкой	48
Треугольные конфеты с семенами пинии	40
Трюфели на сливочном масле*	40
Хрустящие конфеты	40
Шарики с лесными орехами и миндалем	40
Шоколадные квадратики*	46

## Пироги на все случаи жизни

Альгёйская коврижка*	56
Апельсиново-шоколадный кекс*	58
Апельсиново-шоколадный кекс быстрого приготовления*	64
Бостонский рождественский кекс*	60
Датский фруктовый торт*	78
Дрезденская коврижка	54
Кекс с лесными орехами	66
Кекс с фисташками*	72
Кекс трех королей	54
Коврижка из натуральных продуктов	56
Коврижка "Спинка ежика"	64
Лимонные нарезные пирожные*	76
Лимонный кекс с изюмом*	62
Маково-миндальный пирог	68
Марципановая коврижка*	58
Миндальная фруктовая баба	60
Миндально-апельсиновый кекс*	62
Мраморный персиковый кекс	60
Нежный миндальный кекс с шоколадной глазурью	66
Ореховый пирог с начинкой из вишневого конфитюра*	74
Панеттон*	70
Пирог "Букет роз" с двумя начинками	52
Пирог из дрожжевого теста с ванильно-миндальным верхним слоем*	68
Пирог со сливочным маслом	68
Пирог с посыпкой из шиповника*	74
Рождественский кекс*	70

Рождественское дерево (Bûche de Noël)*	52
"Сырой" виноградно-сырный пирог	72
Фруктовый кекс по-английски	66
Холодный пирог из печенья*	72
Шоколадно-малиновый рулет	78
Шоколадные бисквитные нарезные пирожные с грушевыми сливками*	76
Яблоки в тесте	78
Яблочно-кокосовый пирог с изюмом	74

## Праздничные торты

Венгерский шоколадно-ореховый торт	84
Генуэзский торт со сливками "мокка"	94
Королевская шарлотка	86
Лимонный торт с шампанским	82
Малиново-сливочный торт	83
Миндальный торт с грецкими орехами	100
Морковный торт	100
Орехово-апельсиновый пирог	98
Орехово-бисквитный торт с кремом на сливочном масле "мокка"	94
Песочный торт	98
Сливочно-творожный торт с мандаринами	82
Творожно-сливочный торт с ананасами*	96
Торт "Альказар"	98
Торт "Добш"	90
Торт "Завиток"	86
Торт "Захер"	88
Торт "Малакофф"	84
Торт-мороженое с фисташками*	92
Торт принца-регента	88
Торт "Пунш"*	90
Торт "Святой Оноре"	82
Торт с карликовыми апельсинами и киви*	92
Франкфуртское кольцо*	100
Шарлотка с ананасами*	96
Шварцвальдский вишневый торт	88
Швейцарский вишневый торт	94
Шоколадно-ананасовая шарлотка	86
Шоколадно-бисквитный торт с ананасовыми сливками	84
Шоколадно-миндальный торт	90

## Выпечка для больных диабетом

Ванильные рогульки	108
Венок с бананами*	104
Вишнево-ореховые пирожные*	104
Вишневый пирог с йогуртом	105
Грушевый пирог*	104
Кунжутно-яблочные пирожные*	110
Маковые рогаики	110
Миндальное печенье на яичных желтках	108
Миндально-песочный кекс	106
Ореховые петельки	110
Печенье из кондитерского мешочка	108
Пирог из дрожжевого теста с абрикосовой посыпкой*	106
Рулет с маком*	106
Сливовый пирог*	105
Талеры с корицей*	108

\* Рецепты с вариантами

## Выпечка-сюрприз

Вишневое безе*	124
Волхв Балтазар*	116
Дерево из звездочек*	114
Звездочки с грецкими орехами	124
Марципановое сердце	124
Медовая пряничная лошадка	115
Пряники для новогодней елки	120
Пряничная деревушка	118
Пряничный домик	114
Разноцветная елочка*	118
Разноцветный пряничный сапожок	120
Рождественская звезда	122
Рождественский торт со звездочками	122
Шоколадный торт	122

Источники фотографий: Assugrin: стр. 109 (вверху посередине); Bertelsmann: стр. 41, 43, 45, 47; Eifenbeinanas: стр. 97 (вверху); Kalifornische Rosinen: стр. 67 (вверху); Natreen: стр. 107 (вверху); Nestlé: стр. 49 (внизу); Schneekoppe: стр. 105, 111; Sionon: стр. 107 (посередине), стр. 109 (внизу); USA-Erdnüsse: стр. 49 (вверху).

© 1989 by Verlag Aenne Burda GmbH & Co. Kg, Offenburg.

Перепечатка, также частичная, без письменного разрешения издательства запрещена.

Редактирование и рецепты: Вероника Мюллер; кулинарная студия burda: Эрнст Бирснер; фотостудия burda: Герд Файерабанд, Ульрих Глазман; стилизация: Ивонн Финк; художественное оформление: Ульрих Хаген; руководитель проекта: Хельга Бург.

© 1996 Перевод и изготовление пленок ТОО Внешсигма. 129278, Москва, Рижский пр., 7. Тел.: 283-22-31, 286-63-42.

Книга напечатана по заказу Агентства "Ниола-Пресс".

Перевод: Карпова Е.  
Редактор: Карпова Л.  
Технический редакторы: Романова Е., Сухомесова Н.  
Корректор: Богданова Л.  
Отв. за выпуск: Борисова Е.

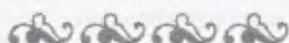
ISBN 5-8629-19-35 ЛП № 070367 от 7.02.1992 г.

# Дорогой читатель!

Вы стали обладателем одной из книг библиотеки по кулинарии  
известного издательства Burda.



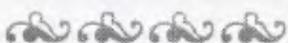
На последней странице обложки мы приводим перечень книг из  
этой серии, которые будут изданы в ближайшее время.



Издательство "Внешсигма" начало переводить на русский язык  
книги данной серии еще в 1994 году ("Быстро, просто,  
аппетитно", "Готовим легко и быстро с помощью микроволн").



Учитывая большой интерес читателей к этим книгам и ко всей  
литературе фирмы "Бурда", мы полагаем, что и другие издания  
этой серии будут благожелательно приняты. Кулинарная  
библиотека фирмы "Бурда" содержит множество рецептов  
стран и народов мира. Умение "подать" эти блюда, прекрасные  
иллюстрации, оригинальность каждой книги сделают ее Вашим  
бестселлером.



Собрав всю библиотеку по кулинарии издательства "Бурда",  
Вы сможете постоянно удивлять своих близких и знакомых  
изысканно и оригинально приготовленными и  
оформленными блюдами.

*Желаем успехов и приятного аппетита!*

# ТАБЛИЦА

Все продукты рассчитываются в граммах

## Список сокращений

кДж — килоджоуль

кал. — калория

жирн. — жирность

б. в-ва — балластные вещества

г — грамм

л — литр

## Овощи, зелень, грибы

кДж кал. белки жиры углеводов б.в-ва

(в 100 г очищенного сырого продукта, если не приведены другие данные)

Артишоки	208	45	2,4	0,1	9,2	4,2
Баклажаны	86	20	1,2	0,2	3,3	1,4
Листовой сельдерей	47	11	1,2	0,2	1,1	4,2
Цветная капуста	100	24	2,5	0,3	2,7	2,9
Бобы, зеленые	151	36	2,4	0,2	5,9	—
Фасоль, сухая, белая	1236	291	21,3	1,6	47,8	17,0
Фасоль стручковая	236	56	5,8	1,2	5,4	—
Капуста брокколи	97	23	3,3	0,2	1,7	3,0
Шампиньоны	59	14	2,7	0,2	0,3	1,9
Цикорий, салатный	49	11	1,3	0,2	1,1	1,3
Салат, горный	44	10	1,2	0,3	0,7	1,7
Салат, ранний	63	15	1,2	0,2	0,7	1,3
Салатный эндивий	54	13	1,8	0,2	0,9	1,5
Горошек, зеленый	344	81	6,6	0,5	12,3	4,3
Салат, полевой	58	14	1,8	0,4	0,7	1,5
Фенхель, корень	149	36	2,4	0,3	5,8	3,3
Грюнколь (браунколь)	128	30	4,3	0,9	1,2	4,2
Картофель	368	87	2,0	0,1	15,4	2,5
Нут	1292	304	19,8	3,4	48,6	9,5
Чеснок	566	135	6,1	0,1	27,5	—
Кольраби	105	25	1,9	0,1	3,9	1,4
Салат, кочанный	46	11	1,3	0,2	0,9	1,5
Тыква	78	18	1,0	0,1	3,1	—
Чечевица, сухая	1338	320	23,5	1,4	53,4	10,6
Кукурузные початки (сахарная кукуруза)	431	90	3,3	1,2	16,4	3,3
Мангольд	110	26	2,1	0,3	3,7	—
Каштаны, съедобные	879	210	3,4	1,9	41,2	1,0
Морковь	112	26	1,0	0,2	4,9	3,4
Фасоль мунго	1240	292	24,0	1,1	46,5	19,5
Перец стручковый	83	20	1,2	0,3	2,8	2,0
Зелень петрушки	214	50	4,4	0,4	7,3	4,3
Лисички	96	23	1,5	0,5	3,0	2,0
Лук-порей (стебли)	107	25	2,2	0,3	3,4	2,3
Редиска (1 пучок=80 г)	44	10	0,9	0,1	1,7	1,0

кДж кал. белки жиры углеводов б.в-ва

Редька	43	10	1,1	0,2	1,0	1,2
Ревень	41	9	0,6	0,1	0,5	3,2
Капуста брюссельская	151	36	4,5	0,3	3,3	4,4
Свекла (красная)	177	42	1,5	0,1	8,5	2,5
Капуста, краснокочанная	88	21	1,5	0,2	3,2	2,5
Капуста, квашеная	58	14	1,5	0,3	—	2,2
Луковица-шалот, 1 шт.	29	7	0,01	—	0,06	0,03
Козелец (корень)	58	14	1,4	0,4	1,1	—
Сельдерей, корневой	68	16	1,6	0,3	1,7	4,2
Кунжут	2378	562	20,9	50,4	6,3	11,9
Соевые бобы	1419	335	36,8	18,1	6,1	25,7
Семена подсолнечника	2454	580	26,5	49,0	10,8	6,3
Спаржа	58	14	1,9	0,1	1,2	1,5
Шпинат	65	15	2,5	0,3	0,6	1,8
Турнепс	130	31	1,2	0,2	3,4	3,0
Грибы, белые	142	34	2,8	0,4	4,8	2,0
Репа	68	16	1,0	0,2	3,4	3,0
Помидоры	72	17	1,0	0,2	2,4	1,8
Капуста, белокочанная	94	22	1,3	0,2	3,8	2,5
Капуста, савойская	138	33	3,0	0,4	2,2	1,1
Кабачки (цуккини)	80	19	1,6	0,4	2,2	1,1
Лук, репчатый (луковица среднего размера = 50 г)	68	16	0,7	0,1	3,0	1,6

## Фрукты

(в 100 г очищенного сырого продукта, если не приведены другие данные)

Ананас	236	56	0,5	0,2	12,3	1,4
Яблоко, средних размеров, весом ок. 150 г	313	75	0,4	0,6	16,1	3,4
Абрикосы	182	43	0,9	0,1	8,5	3,1
Авокадо	958	227	1,9	23,5	1,9	3,3
Банан, средних размеров, весом ок. 150 г	564	135	1,8	0,3	30,6	3,0
Груша, средних размеров, весом ок. 150 г	276	66	0,75	0,4	14,5	4,2
Ежевика	186	44	1,2	1,0	6,8	3,2
Финики, сушеные	1155	272	2,0	0,5	63,9	9,2
Клубника	132	31	0,8	0,4	5,3	2,0
Инжир	262	62	1,3	0,5	13,0	—
Грейпфрут	164	38	0,6	0,2	7,4	0,6
Черника (голубика)	360	85	0,6	0,6	18,2	4,9
Малина	125	29	1,3	0,3	4,0	4,7
Дыня	221	53	0,6	0,1	12,4	1,2
Смородина, красная	154	36	1,1	0,2	5,7	4,1
Смородина, черная	191	45	1,3	0,2	7,0	6,8
Хурма	294	69	0,6	0,3	16,5	1,4
Черешня	243	57	0,9	0,4	11,8	1,9
Киви	195	46	1,0	0,6	8,0	3,6
Личи	316	74	0,9	0,2	16,8	0,1

# КАЛОРИЙНОСТИ

	кДж	кал.	белки	жиры	углев.	б.в.в.а
Мандарины.....	195	46	0,7	0,3	10,1	—
Манго.....	239	56	0,5	0,3	12,8	1,7
Сливы "мирабель".....	269	63	0,7	0,2	14,0	1,3
Апельсин, средних размеров, весом ок. 150 г.....	270	65	1,5	0,3	12,4	3,3
Персик, средних размеров, весом ок. 150 г.....	242	58	1,4	0,2	12,3	2,3
Сливы, свежие.....	216	51	0,6	0,2	10,7	1,7
Сливы, ренклюд.....	239	56	0,8	—	12,3	—
Крыжовник.....	193	45	0,8	0,2	9,0	3,0
Арбуз.....	149	35	0,6	0,2	7,7	0,2
Виноград.....	286	67	0,7	0,3	15,0	1,6
Лимон, 1 шт. = 80 г.....	225	54	0,6	0,5	2,6	0,2

## Мясо

(в 150 г сырого продукта,  
если не приведены другие данные)

### Телятина:

Грудинка.....	820	196	31,5	7,2	—	—
Филейная часть.....	596	142	30,9	2,1	—	—
Ножка.....	615	147	31,3	2,4	—	—
Кострец (ляжка).....	609	145	31,0	2,6	—	—
Котлета (с косточкой).....	703	168	31,6	4,6	—	—
Шницель.....	621	148	31,0	2,7	—	—
Отбивная.....	678	162	30,7	4,3	—	—

### Баранина:

Грудинка.....	2391	571	18,0	55,5	—	—
Кострец (ляжка).....	1468	351	27,0	27,0	—	—
Котлета (с косточкой).....	2185	522	22,3	48,0	—	—
Седло.....	1715	410	30,6	17,7	—	—
Отбивная.....	1802	430	23,4	37,5	—	—

### Говядина:

Оковалок.....	1481	354	26,1	27,7	—	—
Жаркое, постное.....	766	184	31,3	6,1	—	—
Грудинка.....	1594	381	24,0	31,6	—	—
Отбивная (от плечевой части).....	870	208	31,2	9,3	—	—
Филе (антрекот).....	728	174	28,8	6,6	—	—
Отбивная (от попачной части).....	1400	334	27,9	24,7	—	—
Мякоть задней ноги.....	929	222	31,5	10,6	—	—
Филе (ростбиф).....	1092	261	30,9	15,3	—	—
Говяжий хвост (100 г).....	770	184	20,1	11,5	—	—
Скобленный фарш.....	494	118	21,2	3,6	—	—

### Мясо дичи, птицы:

(в 100 г сырого продукта)

Утка.....	961	227	18,1	17,2	—	—
Фазан.....	573	137	17,3	2,6	—	—

	кДж	кал.	белки	жиры	углев.	б.в.в.а
Гусь.....	1445	342	15,7	31,0	—	—
Курица.....	563	133	20,6	5,6	—	—
Заяц.....	481	113	21,6	3,0	—	—
Ножка оленя.....	476	112	20,6	3,3	—	—
Кролик.....	634	152	20,8	7,6	—	—
Ножка косули.....	407	97	21,4	1,3	—	—
Суповая курица.....	1075	257	18,5	20,3	—	—
Индейка.....	962	230	20,5	15,0	—	—
Дикая птица (средних размеров).....	452	108	17,2	3,1	—	—
Ножка дикого кабана.....	473	113	26,7	2,3	—	—

## Рыба

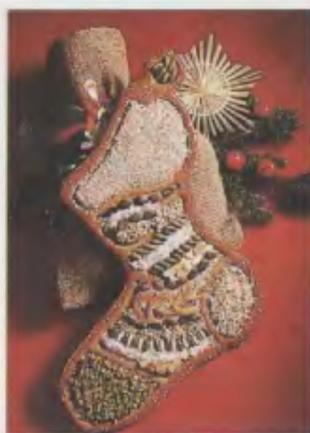
(в 200 г сырого продукта без кожи и костей = 1 порция)

Угорь, речной.....	2372	562	30,0	49,0	—	—
Окунь, речной.....	677	162	36,8	1,6	—	—
Сиг.....	837	200	35,6	6,4	—	—
Камбала, речная.....	603	144	33,0	1,4	—	—
Форель.....	853	204	39,0	5,4	—	—
Щука.....	686	164	36,8	1,8	—	—
Палтус.....	858	202	40,2	4,6	—	—
Сельдь.....	1707	408	33,6	30,4	—	—
Треска.....	619	148	35,4	0,8	—	—
Карп.....	962	230	36,0	9,6	—	—
Лосось.....	1690	404	39,8	27,2	—	—
Сардина (макрель).....	1522	364	37,4	23,8	—	—
Окунь, морской.....	878	210	36,4	7,2	—	—
Треска.....	616	146	35,8	0,2	—	—
Камбала, морская.....	642	152	34,2	1,6	—	—
Сайда.....	684	160	36,6	1,6	—	—
Язык, морской.....	702	166	35,0	2,8	—	—
Тюрбо.....	686	164	33,4	3,4	—	—
Осьминог.....	616	146	32,2	1,8	—	—
Судак.....	706	166	38,4	1,4	—	—

## Панцирные и моллюски

(в 100 г съедобной мякоти)

Креветки.....	431	103	18,6	1,4	—	—
Омары.....	343	82	15,9	1,9	—	—
Мидии.....	216	51	9,8	1,3	—	—
Устрицы, 6 шт.....	502	120	17,2	1,1	—	—
Улитки.....	347	74	16,9	2,8	—	—



## Праздничная выпечка

Праздник — это аромат свежеспеченных пирогов и пирожных, печенья и пряников, корицы и гвоздики, сладкой "горечи" шоколада и других пряностей. В нашей новой книге мы собрали самые лучшие рецепты для любого праздника: от традиционных в Германии печенья, пряников и пряных коврижек до нежных рассыпчатых пирогов и пирожных, изыскан-

ных тортов и конфет, а также для вкусной диабетической выпечки. Руководствуясь нашей книгой, вы сможете удивить гостей и знакомых необычными сувенирами, испеченными своими руками. Желаем удовольствия и успехов!

**burda**  
VSE ВНЕШСИГМА