



Содержание

Дорогая читательница, дорогой читатель!

Увидев сочный и пышный грушевый пирог на обложке (рецепт приводится на стр. 18), Вы теперь держите в руках этот номер, и, возможно, глядя на все наши божественные деликатесы, чувствуете себя как в аристократической кондитерской. И это верно — ведь на 64 страницах мы предлагаем Вам на выбор более 70 рецептов для пирогов и тортов, имеющих, кстати, то неоспоримое преимущество, что они испечены в домашних условиях и поэтому индивидуально неповторимы. Выберите рецепт, приложите к нему все свое кулинарное искусство и мы гарантируем — Ваш успех обеспечен!

Ваша редакция

- 4 — 11 ПИРОГИ — рецепты на любой вкус
- 12 — 19 ПИРОГИ с фруктами — самое лучшее, что может предложить лето и осень
- 20 — 43 ТОРТЫ — для "светских" приемов и чашечки кофе
- 44 — 51 МЕЛКАЯ ВЫПЕЧКА — сладкие лакомства, изысканно украшенные и сервированные
- 52 — 63 ПРЯНАЯ ВЫПЕЧКА — хрустящая закуска к пиву и вину
- 23 Выходные данные



Цветочный торт для свадеб или юбилеев, стр. 28



Маленькие французские пирожные для лакомых: петифу, стр. 44/45

Пряная закуска к пиву или вину: французская глища, стр. 53



Маковая коврижка вкуснее всего после двухдневного "доведения до готовности" в алюминиевой фольге, стр. 9

Под сладкой марципановой решеткой прячется кисловатый крыжовенный пирог, стр. 13



Восхитительные

пышные и нежные пироги в пяти вариантах

Сырный пирог



Итальянская
коврижка



Рисовый торт
с вишнями



толстый сырный пирог

Сверху — нежно-поджаристый, внутри — белый как сливки и с ванильным ароматом — таким должен быть классический сырный пирог. Итальянский вклад в рецептуру дрожжевых пирогов: итальянская коврижка — мягкое и воздушное творение, обильно нашпигованное сушеными фруктами. Очень быстр в приготовлении и очень актуален рисовый торт с вишнями: затраты труда весьма невелики, а результат — произведение искусства. Вы хотите познакомиться малокалорийным десертом? — пожалуйста: тонкий сырный пирог. Любимая полоска не напрасно получила такое название: марципаны не только придадут тесту более изысканный вкус, но и послужат для пирога прослойкой.





Любекская полоска

16 порций,
каждая ок. 265 ккал.

Для смазывания и обсыпки
формы (на 1,5 л):
топленое масло,
мука.

ТЕСТО: 4 яйца,
125 г сырых марципанов,
сок и цедра от 1 натурального
лимона,

1 щепотка соли,
5 г ванилина,
50 г сливочного масла,
50 г сахара,
75 г крахмала.

ПРОСЛОЙКА:
125 г сырых марципанов,
100 г консервированных
вишен.

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:
200 г темного кувертюра,
150 мл сливок,
какао.

Форму смазать жидким топленым маслом и посыпать мукой.

ТЕСТО: Тщательно отделить белки от желтков. 1 белок взбить отдельно. Миксером в теч. 1 мин. взбивать марципаны, желтки, 1 белок, лимонную цедру и сок, соль и ванилин. Растопить сливочное масло. Взбить в густую пену оставшийся белок. Ввести в

него сахар. Посыпать крахмалом и все перемешать.

Смешать марципановую массу с вишнями и сливочное масло. Половину массы вылить в форму, на нее уложить прослойку и сверху вылить оставшуюся марципановую массу. Выпекать пирог в предварительно нагретом до 160° С духовом шкафу ок. 45 мин. Затем осторожно выложить пирог из формы и остудить.

УКРАШЕНИЕ: Кувертюр с 2 ст. л. воды растопить на пару (не мешать, пока он не начнет плавиться). Затем добавить сливки, перемешать и намазать на пирог. Пирог поставить на холод. Перед подачей к столу полоску посыпать какао и нарезать ломтиками.



Рисовый торт с вишнями

16 порций,
каждая ок. 275 ккал.

ТЕСТО:

200 г муки,
100 г сливочного масла или
маргарина,
50 г сахара,
1 щепотка соли,
1 пакетик ванильного сахара,
1 яичный желток.

ВЕРХНИЙ СЛОЙ:

500 г чистого веса консервированных вишен,
500 г постного творога,
3 яичных желтка,
2 ст. л. молока,
2 ст. л. лимонного сока,
100 г сахара,
1 ст. л. с верхом крахмала,
3 стакана (по 200 г) круглого
риса,
4 яичных белка,
1 щепотка соли,
2 ст. л. панировочных сухарей
или крошек от пирога,
сахарная пудра для обсыпки.

ТЕСТО: Из указанных компонентов быстро вымесить песочное тесто, сформовать его в шар, завернуть в фольгу и на полчаса поставить на холод.

ВЕРХНИЙ СЛОЙ: С консервированных вишен сцедить жидкость, при желании удалить косточки. Творог, желтки, молоко, 1 ст. л. ли-

монного сока и сахар растереть до консистенции крема, затем добавить крахмал и рис. Взбить в густую пену белки с солью и 1 ст. л. лимонного сока, осторожно ввести их в творожно-рисовую массу. Песочное тесто раскатать в крупный пласт и уложить в форму (диаметром 26 см), при этом края теста приподнять на высоту 3 см. Основание корки посыпать крошками или панировочными сухарями и вишнями. Вишнями уложить творожно-рисовую массу и разровнять поверхность. Выпекать торт предварительно нагретом до 220° С духовом шкафу в теч. 10 мин. Затем переключить нагрев на 200° С и выпекать до готовности. Рисовый торт остудить в форме. Тонким холодным ножом выложить торт из формы и посыпать сахарной пудрой.



Итальянская коврижка

16 порций,
каждая ок. 375 ккал.

600 г муки,
150 г сахара,
1 кубик дрожжей,
0,25 л теплого молока,
200 г маргарина,
3 яйца,
2 лимона желтка,
1 ч. л. соды,
1 щепотка ванильного ореха,
1 ч. л. тертой лимонной
цедры (от натурального
лимона),
по 100 г мелко нарубленных
лимонных и апельсиновых
цукатов,
150 г изюма,
50 г рубленых консер-
вированных вишен.

В кастрюлю налить молоко,
насыпать сахар, размешать,
посередине сделать углубле-
ние. Дрожжи хорошо выме-
шать с небольшим коли-

чеством молока, выпить в уг-
лубление и оставить на 10
мин. Как только на поверхно-
сти опары появятся пузырьки, до-
бавить молоко, растопленный
маргарин, яйца, желтки и при-
правы. Все в теч. 10 мин. вы-
месить в упругое тесто. Тесто
накрыть и на полчаса поста-
вить в теплое место. Затем
добавить в тесто посыпанные
небольшим количеством муки
лимонные и апельсиновые цу-
каты, вымытый и обсушенный
изюм и консервированные
вишни. Хорошо смазать жи-
ром дно и боковые стороны
высокой круглой формы
(диаметром 18 см). На всякий
случай увеличить высоту
формы при помощи широкой
ленты пергаментной бумаги.
Тестом заполнить форму и
дать ему постоять еще 25 мин.
Затем острым ножом крест-
накрест надрезать поверх-
ность теста. Выпекать в пред-
варительно нагретом до 180°
С духовом шкафу ок. 1,5 ча-
сов. Если коврижка слишком
сильно подрумянится, на-
крыть ее алюминиевой
фольгой. Готовую коврижку
выложить из формы, остудить
и завернуть в алюминиевую
фольгу. Нарезать коврижку и
подавать к столу можно лишь
после "настаивания" ее в
фольге по меньшей мере в
теч. одного дня.

Тонкий сырный пирог

20 порций,
каждая ок. 165 ккал.

1 кг постного творога,
125 г маргарина,
200 г диетического или
фруктового сахара,
4 яйца, 1 пакетик
разрыхлителя для теста,
1 пакетик ванильного сахара,
1 упаковка ванильного
пудинга (в порошке),
1 ст. л. манной крупы,
сок и цедра от 1 на-
турального лимона.

Растереть в пилу творог, мар-
гарин, сахар и яйца. Смешать
ванильный сахар, пудинг и

манную крупу и по ложке до-
бавлять в творожную массу.
Творожный крем заправить
лимонным соком и цедрой и
заполнить тестом смазанную
жиром форму (дл. 30 см).
Выпекать в предварительно
нагретом до 180° С духовом
шкафу в теч. 60–70 мин. Го-
товый пирог оставить на 10
мин. в форме, затем, опроки-
нув форму, выложить, теплым
или холодным нарезать пом-
пиками и подавать к столу. Пи-
рог очень хорош в сочетании
с вишневым компотом, укра-
шенным взбитыми сливками.



Сырный пирог

16 порций,
каждая ок. 225 ккал.

ТЕСТО: 200 г муки,
0,5 ч. л. разрыхлителя для
теста,
40 г фруктового сахара,
10 г ванилина,
1 яйцо,
80 г маргарина.
ВЕРХНИЙ СЛОЙ: 6 яиц,
1 кг постного творога,
90 г крахмала,
90 г фруктового сахара,
тертая цедра от 1 натураль-
ного апельсина,
1 яичный желток для
смазывания, фруктовый
сахар для обсыпки.

ТЕСТО: Смешать муку, раз-
рыхлитель, фруктовый сахар

и половину ванилина, доба-
вить яйца и маргарин, поруб-
ленный хлопьями, все тща-
тельно вымесить. Тесто по-
ставить в холодное место.
ВЕРХНИЙ СЛОЙ: Белки от-
делить от желтков. Белки от-
бить в густую пену. Желтки,
творог, крахмал, фруктовый
сахар, оставшийся ванилин и
апельсиновую цедру выме-
сить в кремообразное тесто и
осторожно соединить с бел-
ковой пеной. В круглую фор-
му (диаметром 28 см), смазан-
ную жиром, выложить тесто,
корж несколько раз наколоть
вилкой и в предварительно
нагретом до 200° С духовом

шкафу выпекать в теч. 10 мин.
Затем сверху на корж уложить
творожную массу, смазать
взбитым желтком и выпекать
пирог при 180° С в теч. 60–70
мин. Готовый пирог остудить в
выключенном духовом шка-
фу с открытой дверцей.
Холодный пирог выложить
из формы. Посыпать фрук-
товым сахаром и подать к
столу.

СОВЕТ: Чтобы поверхность
пирога при выпекании оста-
валась ровной, рекомендует-
ся через 15 мин. после начала
выпекания по периметру пи-
рога сделать надрез глубиной
2 см.



ПИРОГИ

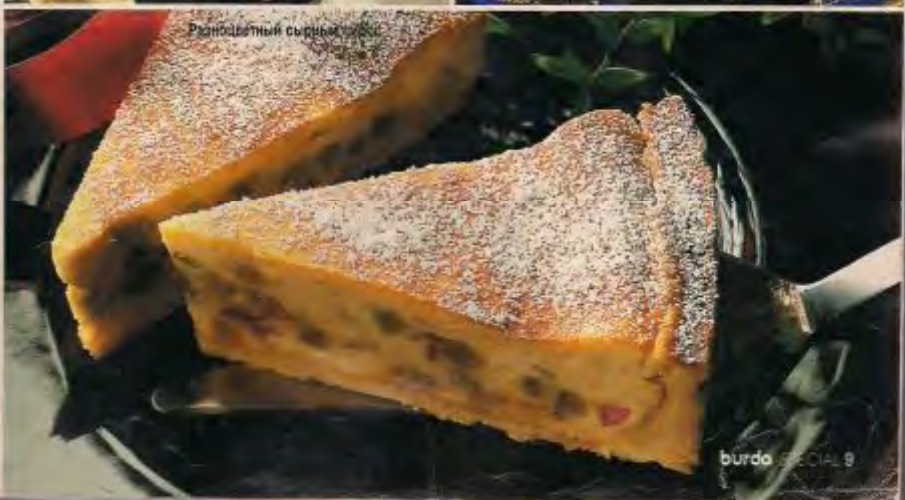


Яблочно-сметанный пирог

Классика,

высоко ценимая знатоками и гурманами

Яблочно-сметанный пирог имеет три преимущества: нежное и мягкое тесто, ароматную начинку и тающую во рту посыпку. От Балтийского моря до Альпийских гор рождшаяся баба — любимая выпечка к кофе. "Знает" самого высшего качества: маковый пирог с ароматной апельсиновой глазурью. Хорошая вещь должна "настояться": прежде, чем попробовать маковую коврижку, нужно подождать пару дней, пока она "дойдет до кондиции". А вот разноцветный сырный пирог уже через пару часов можно нарезать и подать к столу — но это и естественно — невозможно дольше вытерпеть и не попробовать это лакомство.





Маковая коврижка

20 порций,
каждая ок. 280 ккал.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО:

500 г пшеничной муки,
30 г свежих дрожжей,
50 г сахара,
1 щепотка соли,
100 г размягченного сливочного масла или маргарина,
2 яичных желтка,
0,2 л молока.

МАКОВАЯ МАССА:

200 г молотого мака,
ок. 0,25 л молока,
50 г свекольного сиропа,
50 г сливочного масла или маргарина,
тертая цедра от 1 натурального лимона,
80 г изюма,
2 ст. л. темного рома.

КРОМЕ ТОГО: 100 г сливочного масла или маргарина, сахарная пудра.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО: Муку, мелко раскрошенные дрожжи, сахар, соль, сливочное масло, нарубленное хлопьями, и желтки смешать, постепенно добавляя в тесто молоко комнатной температуры. Тесто вымешивать не менее 5 мин., затем накрыть полотенцем и поставить на расстойку на 30 мин. в предварительно нагретый до 50° С духовой шкаф. После этого еще

раз быстро вымесить тесто и дать ему постоять еще 15 мин. Постоянно помешивая, разогреть мак, молоко и сироп. Кипятить массу до тех пор, пока молоко полностью не впитается. Кастрюлю снять с плиты и добавить к маковой массе сливочное масло, лимонную цедру, промытый изюм и ром. Маковую массу поставить охлаждаться. Дрожжевое тесто раскатать прямоугольником, смазать небольшим количеством растопленного жира и в центре разложить маковую массу. Длинные края уложить над маковой массой и слегка сдавить. Коврижку положить на смазанный жиром противень, при этом узкие края закатать вниз. Дать постоять еще 15 мин., затем выпекать в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу ок. 40 мин. Во время выпекания многократно смазывать жиром. Остывшую коврижку завернуть в алюминиевую фольгу и хранить ее так по меньшей мере в теч. двух дней. Перед подачей к столу покрыть коврижку толстым слоем сахарной пудры.



Разноцветный сырный пирог

12 порций,
каждая ок. 400 ккал.

ТЕСТО: 200 г муки,
100 г маргарина,
1 яйцо,
1 ст. л. сахара,
1 щепотка разрыхлителя для теста,
1 щепотка соли.

СЫРНЫЙ КРЕМ:

1 кг жирного творога,
200 г сахара,
5 яиц,
2 яичных желтка,
по 1 пакету лимонного и апельсинового ароматизатора,
200 г консервированного фруктового ассорти, сахарная пудра для обсыпки.

ТЕСТО: Указанные компоненты быстро вымесить в гладкое тесто и поставить на

1 час в холодильник.

СЫРНЫЙ КРЕМ: Творог, сахар, яйца и желтки раскочушить в пену. Деревянной ложкой примешать апельсиновый и лимонный разрыхлители и фруктовое ассорти. Две трети теста раскатать в круглый пласт и положить его на дно крутой, смазанной жиром формы (диаметром 26 см). Оставшуюся часть теста выложить в ролик, уложить его по внешнему краю формы и прижать к боковым стенкам на высоту 4 см. Место соединения концов ролика хорошо зашипнуть. Влить сырный крем и выпекать пирог в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 75 мин. Примерно через 20 мин. после начала выпекания переключить нагрев на 180° С. Готовый пирог остудить в течение 2 час. и только после этого выложить из формы и полностью остудить на кухонной решетке. Пирог перед подачей к столу посыпать небольшим количеством сахарной пудры.

Молочный пирог

20 порций,
каждая ок. 220 ккал.

125 г сливочного масла или маргарина, 250 г сахара, 4 яйца, 300 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя для теста, 75 мл нежирного молока, 0,05 л апельсинового ликера, 1 пакетик апельсинового ароматизатора, 75 г мелко нарубленных апельсиновых цукатов.

КРОМЕ ТОГО:
100 г сахарной пудры, 0,02 л апельсинового ликера, разноцветные консервированные вишни и черешни.

Размягченный жир растереть в пену, постепенно добавляя сахар и ванильный сахар и вымешивая до полного растворения сахара. По одному всыпать яйца. Муку смешать с разрыхлителем, молоком,



апельсиновым ликером и апельсиновым ароматизатором. Поочередно небольшими порциями добавлять муку и молоко. Добавить апельсиновые цукаты и вымесить тесто руками. Тестом заполнить смазанную жиром прямоугольную форму. Пирог выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом

шкафу ок. 70 мин. Чуть остудить в форме, затем опрокинуть форму и выложить пирог на кухонную решетку. Для глазури просеять сахарную пудру и, добавив апельсиновый ликер и при необходимости немного воды, вымесить ее в гладкую массу. Холодный пирог покрыть глазурью, затем украсить половинками вишен.

Ромовая баба

16 порций,
каждая ок. 345 ккал.

250 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахара, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, тертая цедра от 1 натурального лимона, 1 щепотка соли, 500 г муки, 1 пакетик разрыхлителя для теста, 200 г изюма без косточек, 2–3 ст. л. молока, сахарная пудра для посыпки.



Размягченный жир растереть в пену, постепенно добавляя сахар и затем яйца, ванильный сахар, лимонную цедру и соль. Муку перемешать с разрыхлителем и изюмом, добавляя его по ложке, при необходимости можно добавить немного молока. Тесто должно с трудом спадать с ложки. Тестом заполнить смазанную жиром и обсыпанную панировочными сухарями форму. Поставить в предварительно нагретый до 175° С духовой шкаф и выпекать в теч. 60 мин. Пирог немного остудить, затем осторжнко, опрокинув форму, выложить на кухонную решетку. Перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой.

Яблочно-сметанный пирог

16 порций,
каждая ок. 440 ккал.

ПОСЫПКА:
100 г пшеничной муки, 100 г коричневого сахара, 1 ч. л. молотой корицы, 100 г сливочного масла.

ЯБЛОКИ: 6 яблок среднего размера, немного лимонного сока.

ТЕСТО:
20 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 1 ч. л. молотой корицы, 4 яйца.

400 г пшеничной муки, 300 г сметаны, мелко нарубленные фисташки для обсыпки.

ПОСЫПКА: Перемешать муку, сахар и корицу, добавить размягченное сливочное масло и все ладонями растереть в посыпку. Посыпку поставить на 20 мин. на холод. ЯБЛОКИ: очистить и удалить сердцевину. Ломтики яблок натереть на грубой терке и обрызгать лимонным соком. ТЕСТО: Сливочное масло,



сахарную пудру и корицу растереть в белую пену. По одному добавлять яйца. Затем попеременно небольшими порциями добавлять муку и сметану и месить до тех пор, пока тесто не приобретет консистенцию густого крема. Половину теста положить в смазанную жиром форму (диаметром 30 см), на тесто

положить яблоки. Сверху уложить оставшуюся часть теста и ровным слоем распределить посыпку. Пирог выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 50–60 мин. Обсыпать фисташками и подать к столу. Очень изысканный вкус придадут пирогу чуть спадшие взбитые сливки.

Красно-золотое

на столе в разгар лета



Песочно-заварной
торт с вишнями



Пирог с мирабеллой, испеченный на противне



Творожный
пирог
с вишнями

Песочно-заварной торт с вишнями — уже одно название заставит лакомок облизнуться от воспоминания об изумительном сочетании сливок, фруктов, заварного и песочного теста. Ту же реакцию вызовет и пирог с мирабеллой, испеченный на противне: ароматные маленькие сливы в ванильном креме, покрытые посыпкой с грецкими орехами. Рецепт творожного пирога с вишнями пришел к нам из французской кухни: спелое тесто с сочной фруктовой прослойкой, испеченное также на противне. Крыжовенный пирог с мадриппанами — фантазия северных немцев, для того, чтобы испечь этот пирог, Вам понадобится немного терпения.



ФРУКТОВЫЕ ПИРОГИ



Крыжовенный пирог с марципанами

Крыжовенный пирог с марципанами

12 порций,
каждая ок. 250 ккал.

КОРЖ: 3 яйца,
100 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
100 г муки,
1 щепотка разрыхлителя для теста.

ВЕРХНИЙ СЛОЙ:
0,5 л молока,
40 г сахара,
1 упаковка ванильного пудинга (в порошке),
500–600 г припущенного крыжовника,
200 г сырых марципанов.

КОРЖ: Белки отделить от желтков. Желтки с сахаром и ванильным сахаром растереть в белую пену. 2 белка взбить в густую пену и уложить сверху на желтки. Добавить муку, смешанную с разрыхлителем для теста, все осторожно перемешать. Бисквитным тестом заполнить смазанную жиром форму для фруктовых пирогов и сразу же поставить в предварительно нагретый до 200° С



духовой шкаф. Выпекать ок. 15 мин. Опрокинуть форму и выложить пирог остывать на кухонную решетку.
ВЕРХНИЙ СЛОЙ: По указанию на упаковке сварить пудинг из молока, сахара и пудинга в порошке. Пудинг остудить. С крыжовника сцедить жидкость. Сырые марципаны с оставшимися белками растереть до консистенции крема и переложить в кулинарный мешочек с зубча-

тым кончиком. Корж переложить на огнеупорное плоское сервировочное блюдо, сверху намазать пудинг. Очень плотно уложить крыжовник. "Горошинками" из марципановой массы выложить решетчатый узор. Крыжовенный пирог в предварительно нагретом до 200° С гриле или духовом шкафу запекать, пока не подрумянится марципановая "решетка".



Песочно-заварной торт с вишнями

12 порций,
каждая ок. 330 ккал.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:

25 г сливочного масла или маргарина,
75 г муки,
15 г крахмала,
2–3 яйца,
1 ч. л. без верха разрыхлителя для теста.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

180 г муки,
50 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
100 г сливочного масла или маргарина,
1 яйцо.

КРОМЕ ТОГО:

1 стакан (250 г чистого) замороженных вишен,
30 г крахмала,
80 г сахара,
0,5 л густых сливок,
1 пакетик ванильного сахара,
ок. 200 г консервированных брусники,
сахарная пудра.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: 1/8 л воды, добавление жира довести до кипения. Муку, смешанную с крахмалом, высыпать в кипящий и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет комком отставать от дна кастрюли. Тесто положить в кастрюлю, одному добавить в него же

Творожный пирог с вишнями

20 порций,
каждая ок. 205 ккал.

450 г мороженого слоеного теста (10 пластов),
750 г темных вишен,
4 яйца,
1 кг постного творога,
200 г сахара,
сок от 1/2 лимона,
2 ст. л. рома,
1 упаковка ванильного пудинга (в порошке),
сахарная пудра для обсыпки.

Разморозить слоеное тесто. Вымыть вишни, перебрать и удалить из них косточки. 9 пластов слоеного теста уложить на 1 см внахлест рядом друг с другом на смоченный водой противень, десятый пласт нарезать соломкой и уложить по краям других пластов. Пласты 2–3



раза скатать скалкой, многократно наколоть вилкой и запечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 10 мин.

Желтки с творогом, 150 г сахара, лимонным соком, ромом и пудингом в порошке растереть в пену. Белки взбить в густую пену и постепенно добавляя к ним оставшийся сахар. На коржи намазать творожную массу и

сверху уложить вишни. Пирог выпекать до готовности при температуре 180° С в теч. 35–40 мин. Перед подачей к столу обсыпать пирог сахарной пудрой.



Пирог с мирабеллю

16 порций,
каждая ок. 410 ккал.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

275 г муки,
50 г сахарной пудры,
175 г размягченного
сливочного масла,
1 яйцо,
1 щепотка соли,
1 ст. л. молока.

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ:

0,5 л молока,
5 г ванилина,
50 г муки,
тертая цедра от 1 натураль-
ного лимона,
50 г размягченного сливоч-
ного масла,
3 яйца,
75 г сахара.

ПОСЫПКА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ:

125 г муки,
50 г измельченных грецких
орехов,
100 г размягченного
сливочного масла,
1 ч. л. корицы,
100 г мелкого сахара.

Если тесто длинным "пирожками" складать в стопку, последнее яйцо можно не добавлять. В конце выложить разрыхлитель для теста и все перемешать. По одной трети теста раскатывать на две смешанной жиром и посыпанной мукой круглой формы (диаметром 28 см) и выпечь в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 12 мин.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Из указанных компонентов вымесить тесто. Тесто раскатать на высоту коржа из песочного теста и выпекать при той же температуре ок. 15 мин. Остудить.

С выемкой сделать выемку 1/4 л выемочного кольца, заполнить и загустить замешанным крахмалом. Уварить, затем добавить сахар и поставить остывать. Остатки варить с сахаром и ванильным сахаром. На корж из песочного теста намазать кондитерскую брусничку, сверху разложить корж из заварного теста, на него положить вишни и облить сливками и все накрыть вторым коржом. Сверху уложить оставшиеся вишни и сливки. Последний корж раскрошить и крошками посыпать облитые сливки. Сверху обсыпать сахарной пудрой. Торт нужно быстро подать к столу, а до этого хранить его в холодильнике.

Пирог с вишнями (Киршенмихель)

8 порций,
каждая ок. 525 ккал.

ТЕСТО:

125 г сливочного масла,
75 г сахара,
4 яичных желтка,
по 150 г крошек (от бисквита
или сухарей) и измельчен-
ных лесных орехов,
2 ч. л. корицы,
по 1 щепотке молотой
гвоздики, муската и
кардамона,
4 яичных белка,
100 г сахара.

НАЧИНКА:

500 г вишен или
черешен.

КРОМЕ ТОГО: немного
маргарина и 25 г паниро-
вочных сухарей для
смазывания и обсыпки
формы,
сахарная пудра.

ТЕСТО: Сливочное масло, сахар и желтки растереть в пену. Пере-



ПРОСЛОЙКА: 1 кг мытой
мирабелли без косточек.

На разделочную доску просеять муку и сахарную пудру. Сделать углубление и положить в него сливочное масло, нарубленное хлопьями, яйцо, соль и молоко. Эти компоненты от краев к центру охлажденными руками вымесить в гладкое тесто. Тесто завернуть в фольгу и на 1 час поставить на холод.

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ: Довести до кипения молоко с ванилином. На водяной бане вымесить в тесто просеянную муку, лимонную цедру, сливочное масло, яйца и сахар. Налить кипящее молоко и, постоянно помешивая, на па-

ру загустить. После этого охладить.

ПОСЫПКА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ: Из просеянной муки, измельченных орехов, сливочного масла, корицы и сахара вымесить посыпку.

Тесто раскатать на прогнетеле, края уложить на 2 см выше основания. Намазать охлажденным ванильным кремом, уложить мирабелли и сверху распределить посыпку. Выпекать пирог в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу в теч. 40 мин. Охладить и нарезать на порции.



правы и смешать с личным кремом. Белки взбить в густую пену, тонкой струйкой ввести сахар и смешать с массой из крошек.

НАЧИНКА: Из промытых и обсушенных вишен удалить косточки. Плоскую форму для выпекания (объемом 2 л) смазать жиром и обсыпать панировочными сухарями. Третью теста уложить в форму, на него положить половину вишен, накрыть другой

третью теста, сверху распределить оставшиеся вишни и накрыть оставшимся тестом. Выпекать пирог с вишнями в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 45 мин. Если верх пирога слишком рано начнет подрумяниваться, накройте его алюминиевой фольгой. "Киршенмихель" еще теплым посыпьте сахарной пудрой и сразу же подайте к столу.

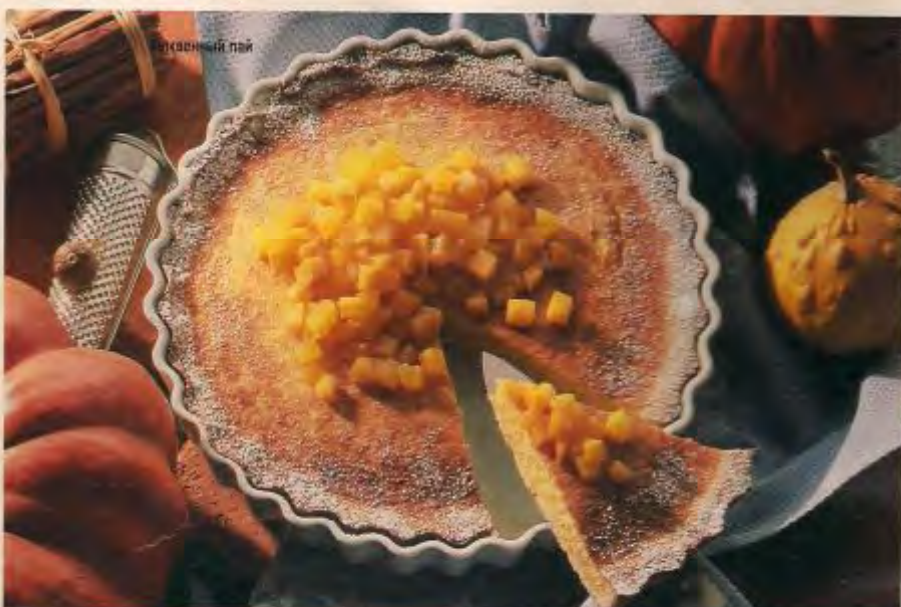
ФРУКТОВЫЕ ПИРОГИ



Спичочно-виноградный пирог

Изысканность

— это высшая ступень мастерства



Тыквенный пай

Мягкое и хрустящее дрожжевое тесто с восхитительным верхним слоем из сливок и винограда — это превосходный на вкус тыквенно-виноградный пирог. То, что в Англии замечательно пекут пироги. Вы убедитесь, попробовав тыквенный пай. А клубничный слоеный торт — это настоящее произведение искусства, эффектный десерт к празднику или к чашечке кофе. Торт с голубикой очень понравится детям, так как зубы от него скресятся в чудесный синий цвет! Ну, а взрослые наверняка оценят его нежный вкус.



Клубничный слоеный торт



Торт с голубикой

Голубика



Пирог с грушевой начинкой

12 порций,
каждая ок. 410 ккал.

ТЕСТО:

150 г сливочного масла,
150 г сахара,
3 яйца,
300 г муки,
1 пакетик разрыхлителя для теста,
1 ст. л. с верхом какао (в порошке),
немного корицы и мускатного ореха,
1/8 л молока,
1 ст. л. рома,
100 г измельченного или тертого шоколада,
4 ст. л. с верхом быстрорастворивающихся овсяных хлопьев.

КРОМЕ ТОГО:

1 кг спелых груш,
150 г сахарной пудры,
3–4 ст. л. крепкой грушевой настойки или лимонного сока.

ТЕСТО: Сливочное масло, сахар и яйца растереть в белую пену. Перемешать муку, разрыхлитель для теста, какао и приправы. Поочередно, небольшими порциями вводить в яичный крем мучную смесь и молоко. В конце добавить ром, шоколад и сеянные хлопья. Груши очистить, разрезать пополам и удалить сердцевину. 2/3 теста положить в смазанную жиром форму и вдавить в тесто половинки груш. Оставшееся тесто уложить сверху и выпекать пирог в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 1 часа. Пирог остудить и покрыть глазурью из сахарной пудры и вишневой настойки.

Торт с голубикой

12 порций,
каждая ок. 300 ккал.

ТЕСТО:

225 г муки,
100 г охлажденного сливочного масла,
3 ст. л. сахара,
1 яйцо, можно 1 белок.

ПРОСЛОЙКА:

600 г свежей голубики,
150 г сахара,
3 ст. л. крахмала,
4 ст. л. колотого миндаля,
1 яичный желток,
1 ст. л. консервированного молока (б/с),
сахарная пудра для обсыпки.

ТЕСТО: Быстро вымесить тесто из муки, нарубленного хлопьями сливочного масла, сахара и яйца. Если тесто получится слишком крутым, добавить белок. Тесто завернуть в фольгу и положить на 1 час на холод. Затем раскатать 2/3 теста в крупный пласт и уложить его в круглую форму (диаметром 24 см), смазанную жиром, при этом края пласта приподнять на 3 см. Еще



раз поставить на 1 час на холод. Ягоды перебрать, при необходимости вымыть и хорошо обсушить. Ягоды перемешать с сахаром и крахмалом. Кож. посыпать миндалем, на нем расположить ягоды. Раскатать оставшееся тесто в длинные полоски и выложить ими на поверхности торта "решетку". Смазать яйцом, смешанным с молоком. Торт выпекать в предварительно нагретом до 250° С духовом шкафу в теч. 10 мин.,

после чего переключить нагрев на 180° С и выпекать еще 20–30 мин., пока торт не подрумянится. Торт с голубикой должен в теч. 20 мин. остыть в форме, затем выложить его на консервочное блюдо. Торт обсыпать сахарной пудрой и торт, можно теплым, подать к столу вместе со взбитыми сливками.

Сливочно-виноградный пирог

20 порций,
каждая ок. 310 ккал.

ТЕСТО: 500 г муки,
1 кубик свежих дрожжей,
200 г теплого молока,
75 г сливочного масла или маргарина,
75 г сахара, 1 яйцо,
8 ст. л. хрустящих хлопьев (например, из сухого завтрака).

ВЕРХНИЙ СПОЙ:

500 г светлого и темного винограда,
500 г постного творога,
2 ст. л. меда,
3 яйца,
3 стакана (по 250 г) жирных сливок или сметаны (24% жирн.),
2 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки,
0,5 ч. л. корицы (в порошке),
8 ст. л. хрустящих хлопьев.

ТЕСТО: Муку смешать с мелко раскрошенными дрожжами. Добавить молоко, размягченное сливочное масло, сахар и яйцо, все вымесить в гладкое тесто. Накрывать полотенцем и поставить на 40 мин. в теплое место. После расстойки вымесить тесто с хрустящими хлопьями. Смазать жиром глубокую прямоугольную форму для выпечки и раскатать в ней дрожжевое тесто.

ВЕРХНИЙ СПОЙ: Виноград вымыть, обсушить и удалить косточки. Творог смешать с медом. Белки отделить от желтков. Желтки, сливки, сахар и корицу растереть в кремообразную массу, добавить взбитую густую пену белков и выложить тесто вручную. Кож. сначала творогом, затем сливочным кремом. Сверху надрезать виноград и посыпать хлопьями. Сливочно-виноградный пирог выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 45 мин.



Тыквенный пай

12 порций,
каждая ок. 310 ккал.

ТЕСТО:

250 г муки,
125 г маргарина,
75 г сахара,
1 яйцо,
1 щепотка соли.

НАЧИНКА:

700 г припущенной мякоти
тыквы,
4 яйца.

100 г сахара,
по 1 щепотке корицы,
муската и имбиря,
85 г растопленного
осветленного маргарина,
50 г крахмала.

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

2 ст. л. сахарной пудры,
4 ст. л. припущенной
и порезанной кубиками
мякоти тыквы.

ТЕСТО: Из указанных компонентов кисточками быстро вымесить песочное тесто и поставить его на 20 мин. на холод. Форму для пая смазать жиром, положить пласт теста, многократно наколоть вилкой и выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в течение 15 мин.

НАЧИНКА: С мякоти тыквы сцедить жидкость и поджарить. Белки отделить от желтков. Желтки с добавлением сахара и

приправ растереть в густую кремообразную массу. Затем тонкой стружкой ввести в них жидкий жир. Белки взбить в крутую пену и уложить сверху. На них промазать крахмал и соединить все вручную венчиком. В конце добавить тыквенное пюре. Начинку уложить на предварительно выпеченный корж и выпекать пирог до готовности при той же температуре ок. 40 мин. Теплый или холодный тыквенный пай посыпать небольшим количеством сахарной пудры и, посыпав сверху кубики тыквы, подать к столу. Пай очень вкусен с сухим белым вином или с хорошо охлажденным светлым пивом.

СОВЕТ: Если основание пирога запекается отдельно, без начинки, края часто обсыплются. Чтобы этого не случилось, на основание положите круг из пергаментной бумаги и насыпьте на нее 2 горсти сухого гороха. После выпекания и горох, и бумага легко удалятся из формы. Такой горох, кстати, при хранении в сухом месте не портится годами.



Клубничный слоеный торт

8 порций,
каждая ок. 520 ккал.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

100 г муки,
75 г сливочного масла или
маргарина,
40 г сахара,
1 яичный желток,
1 пакетик ромового
ароматизатора.

ЖЕЛЕ:

6 листиков светлого и
3 листика
красного желатина,
1/4 л красного фруктового
сока или красного вина,
1/4 л воды,
50 г сахара.

ПРОСЛОЙКА:

500 г спелой или заморо-
женной клубники.

ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ:

10 листиков светлого
желатина,
4 стакана (по 200 г) натураль-
ного йогурта,
250 г жирного творога,
100 г сахара,
1 упаковка изюма в роме,
2 стакана (по 200 г) сливок.

КРОМЕ ТОГО:

2 ст. л. клубничного
конфитора,
золотые фисташки.

Для клубничного торта Вам понадобятся две вставляющиеся друг в друга круглые кастрюли диаметром 24 и 22 см.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Из указанных компонентов вымесить песочное тесто и на 30 мин. поставить его на холод. Затем тесто раскатать в крутлый пласт (диаметром 24 см), многократно наколоть вилкой и на смазанном жиром противне в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу выпекать ок. 15 мин.

ЖЕЛЕ: Растворить желатин в холодной воде. Сох или вино, воду и сахар перемешать до тех пор, пока не растворится сахар. Желатин растворить в небольшом количестве сока и смешать с соком или вином. Желе вылить в большую кастрюлю, оставить в нее маленькую кастрюлю и наполнить маленькую кастрюлю таким количеством воды, чтобы желе поднялось вверх между краями кастрюль. Затем поставить застывать в холодильник.

ПРОСЛОЙКА: Клубнику очистить, по желанию измельчить. Мороженные ягоды разморозить. **ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ:** Растворить желатин. Йогурт, творог и сахар вымесить в гладкую массу, добавить растворенный желатин и изюм в роме. Поставить на холод. Как только масса начнет застывать, добавить к ней взбитые в густую пену сливки. Кастрюли достать из холодильника, выпить холодную воду и налить горячую. Маленькую кастрюлю осторожно отсоединить от желе. На желе слоями уложить клубнику и творожный крем. Песочный корж намазать конфитуром, перевернуть и, прижав, уложить на творожный крем. Торт на несколько часов поставить остывать в холодильник. Перед подачей к столу кастрюлю окунуть в горячую воду и, опрокинув ее, выложить торт на плоское сервировочное блюдо. Украсить фисташками и несколькими красивыми ягодами клубники.

Абрикосовый торт с марципанами



Десерт или

выпечка к кофе — как угодно

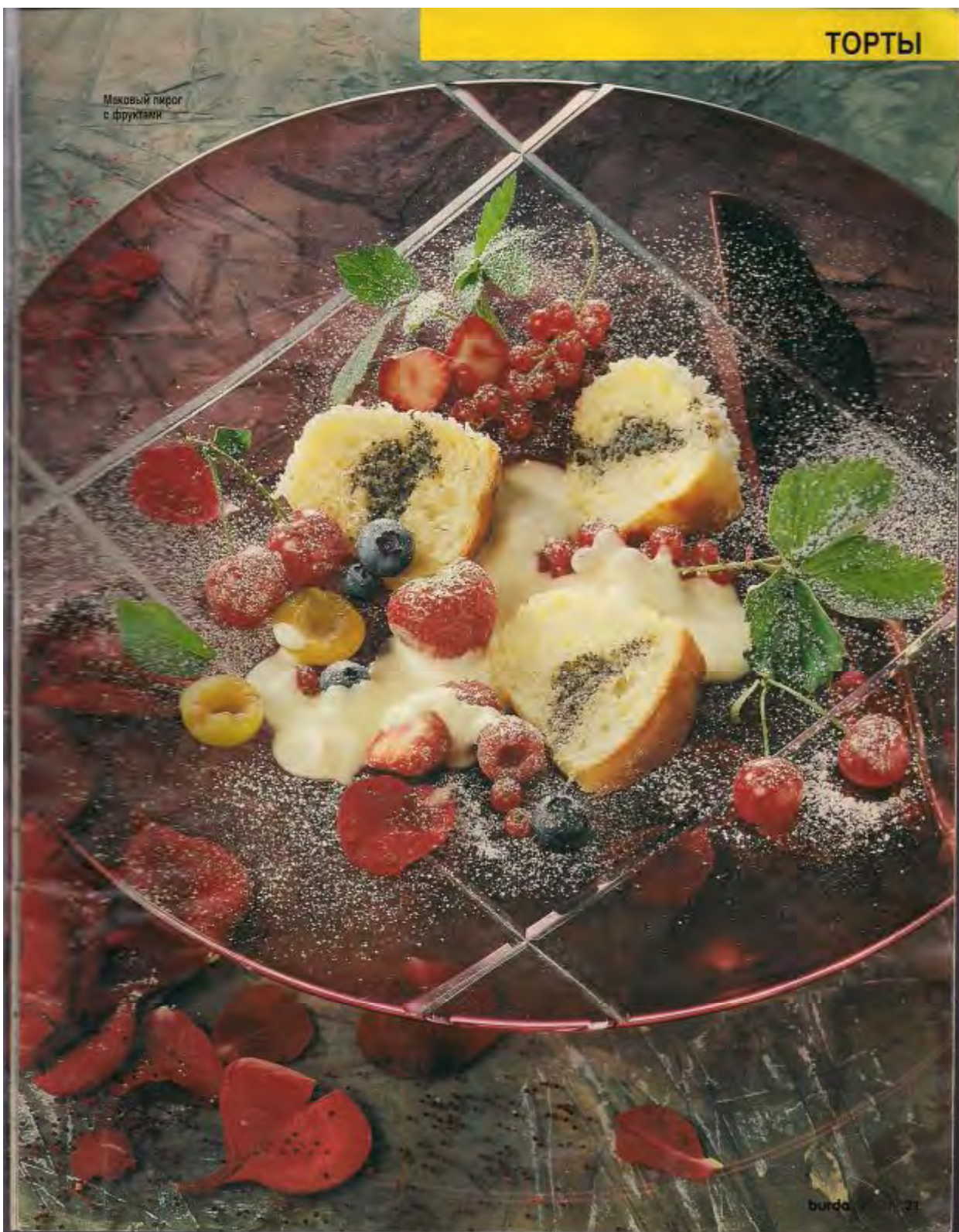


Шоколадный торт с вишнями

Тесто для абрикосового торта с марципанами покажется простым, зато внимание полностью переключается на превосходный верхний слой! Немного больше терпения потребует шоколадный торт с грушами. Но, едва попробовав этот торт, Вы согласитесь с тем, что Ваше терпение вознаграждено. Согласятся с этим и все другие восхищенные Вашим искусством пакомки! Французская изысканность вкупе с немецкими кулинарными традициями: маковый пирог с фруктами демонстрирует объединенные усилия Европы!

ТОРТЫ

Маковый пирог
с фруктами





Шоколадный торт с грушами

12 порций,
каждая ок. 350 ккал.

ТЕСТО: 3 яичных желтка,
2–3 ст. л. горячей воды,
80 г сахарной пудры,
3 яичных белка,
1 щепотка соли,
50 г муки,
50 г крахмала,
1 щепотка разрыхлителя для теста.

НАЧИНКА:
850 г консервированных груш,
1 пакетик прозрачного желе для торта.

1–2 ст. л. сахара,
1 пакетик ромового ароматизатора.

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ:
250 г не очень сладкого кувертюра,
4 яичных белка,
60 г сахарной пудры,
1 стакан (200 г) сливок,
4 яичных желтка,
1 пакетик ромового ароматизатора.

КРОМЕ ТОГО:
тертый сливочный шоколад,
темные шоколадные листья для украшения.

ТЕСТО: Желтки с добавлением воды растереть в пену, постепенно добавляя просеянную сахарную пудру. Белки с добавлением соли взбить в густую пену и уложить на яичный крем. Сверху просеять муку, крахмал и разрыхлитель для теста, все осторожно перемешать. Тесто уложить в смазанную жиром форму (диаметром 26 см) и сразу же выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 20 мин. Остудить.

НАЧИНКА: С груш сцедить жидкость, нарезать их тонкими ломтиками и "ввером" уложить на корж для торта. Из 1/4 л грушевого сока, порошкового желе для торта и сахара по указанию на упаковке приготовить желе для торта, добавить ромовый ароматизатор и залить им груши. Поставить застывать.

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ: Кувертюр измельчить и растопить на пару или в микроволновой печи. Желтки и сахарную пудру растереть в пену и добавить к ним охлажденный, но еще жидкий кувертюр. По отдельности взбить в густую пену сливки и белки, затем вместе с ромовым ароматизатором, перемешав венчиком, смешать с шоколадной массой. Шоколадный крем уложить на торт, края также смазать тонким слоем крема. Разровнять поверхность торта и украсить тертым шоколадом и шоколадными листьями. До подачи к столу хранить торт в холодном месте.



Торт с киви "Тирамизу"

12 порций,
каждая ок. 215 ккал.

БИСКВИТ:

3 яйца,
2–3 ст. л. горячей воды,
80 г сахарной пудры,
1 щепотка соли,
по 50 г пшеничной муки и крахмала,

1 щепотка разрыхлителя для теста,

1 упаковка вишневого ароматизатора.

ПРОСЛОЙКА I:

4–5 ст. л. абрикосового ароматизатора или абрикосового мармелада,
6–8 плодов киви,
1 пакетик прозрачного желе для торта,

2 ст. л. сахара,

1 ст. л. лимонного сока.

ПРОСЛОЙКА II:

6 листиков светлого желатина,
4 яйца,
50 г сахара,
1 пакетик вишневого ароматизатора,

500 г итальянского сыра "маскарпоне".

ДЛЯ ОБСЫПКИ:
2 ст. л. какао в порошке,
белые шоколадные листья для украшения.

БИСКВИТ: Белки отделить от желтков. Желтки с добавлением воды и просеянной сахарной пудры растереть в белую пену. Белки с добавлением соли взбить в густую пену и осторожно выложить на яичный крем. Сверху просеять муку, крахмал и разрыхлитель для теста, все осторожно перемешать. Тесто сразу же переложить в смазанную жиром круглую форму

(диаметром 26 см) и выпекать торт в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 20 мин. После остывания торт обрызгать настоем "Тирамизу".

ПРОСЛОЙКА I: Бисквит выложить на противень, смазанный подогретым абрикосовым мармеладом. Киви очистить, нарезать кружочками и уложить на корж. По указанию на упаковке приготовить желе для торта, добавить порошкового желе, абрикосовый сок и воду, перемешать венчиком и залить киви и бисквит. Поставить застывать.

ПРОСЛОЙКА II: Развести желатин в холодной воде. Остатки белки от желтков, желтки с добавлением сахара и вишневого ароматизатора растереть в густую пену. Добавить сыр "маскарпоне". Развести желатин, смешать с кремом, затем выложить на холод. Белки взбить в густую пену. Вокруг торта уложить по кругу слой пергаментной бумаги. Внутрь только сырный крем. Поставить застывать, ввести в него белковую пену. Крем разложить на тарелках и разровнять ложкой. Торт на 2–3 часа поставить в холодильник.

Затем удалить пергамент. Торт посыпать какао и украсить шоколадными листьями. Сразу подать холодным.



Маковый пирог с фруктами

16 порций,
каждая ок. 445 ккал.

ТЕСТО:

350 г муки,
25 г дрожжей,
ок. 1 л теплого молока,
7 щепоток соли,
40 г сахара,
3 яйца,
1 пакетик лимонного
ароматизатора,
150 г сливочного масла или
маргарина,
120 г сливочного масла,
2 яйца,
1 пакетик макового
ароматизатора,
100 г молотого миндаля,
КРОМЕ ТОГО:
0,5 л настойки
"Киршвассер",
75 г сахарной пудры,
ок. 300 г абрикосового
мармелада,
ок. 100 г кокосовой
"стружки",
150–200 г свежих или
замороженных фруктов,
0,125 л сливочно-ванильного
соуса (готового),
сахарная пудра.

ТЕСТО: В кастрюлю насыпать муку, посредине сделать углубление. Гладко вымесить дрожжи с небольшим количеством молока и вылить в углубление. Оставить на 10 мин. разойтись. Затем добавить остальные компоненты и хорошо вымесить тесто. Тесто накрыть полотенцем и поставить подходить примерно на полчаса в теплое место.

НАЧИНКА: Размягченное сливочное масло и яйца хорошо пе-

ремешать, затем добавить маковый ароматизатор и миндаль. Еще раз вымесить дрожжевое тесто. Половину теста уложить в смазанную жиром форму в виде кольца. На тесто уложить начинку и накрыть ее другой половиной теста. Разровнять поверхность. Оставить подходить еще на 20 мин., затем выпекать пирог в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 30 мин.

Настойку "Киршвассер" с давлением сахарной пудры разогреть. Этим сиропом пропитать еще горячий, выложенный из формы пирог. При пропитке сделайте в пироге проколы спичками.

Охлажденный маковый пирог смазать подогретым абрикосовым мармеладом и посыпать кокосовой "стружкой". Пирог положить на блюдо, в отверстие кольца пирога уложить измельченные фрукты и посыпать небольшим количеством сахарной пудры. С пирогом отдельно подать к столу сливочно-ванильный соус.

ОВЕТ: Можно 2–3 ломтика пирога сервировать на тарелке, обложить их фруктами и полить небольшим количеством сливочно-ванильного соуса. Десерт посыпать сахарной пудрой и украсить свежей зеленью.



Абрикосовый торт с марципанами

12 порций,
каждая ок. 310 ккал.

ТЕСТО:

100 г сливочного масла или маргарина,
100 г сахара,
3 яйца,
1 щепотка соли,
1 пакетик лимонного ароматизатора,
125 г муки,
2 ч. л. без верха разрыхлителя для теста,
50 г молотого миндаля.
ВЕРХНИЙ СЛОЙ:
850 г консервированных абрикосов,
100 г сырых марципанов,
1 яичный желток,
1 пакетик ванильного соуса (в порошке),
30 г (2 ст. л.) сахарной пудры,
100 г сливок.
Рубленые фисташки для украшения и декоративный "снежок" для обсыпки.

ТЕСТО: Жир и сахар растереть в пену, добавить яйца, все растереть в белую пену. Затем перемешать с остальными компонентами. Тесто положить в смазанную жиром форму (диаметром 26 см).

ВЕРХНИЙ СЛОЙ: С абрикосов сделать жидкость и фрукты разложить на тесте. Мягкую марципановую массу, желтки, порошок соуса, сахарную пудру и сливки перемешать до консистенции крема и полить ею абрикосы. Пирог выпекать в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу в теч. 45–50 мин. Через некоторое время выложить пирог из формы и поместить остывать на кулечную решетку. Перед подачей к столу посыпать фисташками и декоративным "снежком".

Пироги и торты

Издательство "ЭННЕ БУРДА GmbH & Co."
Am Kastenmarkt 2
77652, Offenburg, Германия
телефон (07 81) 84 02, телекс 7 52 854,
телефакс 84 33 19

Составитель и издатель:
Энне Бурда

Ответственный редактор: Аннелор Венигер

Редакция: Элизабет Кленгер (зам.), Ренате Шоттерле

Осуществляющая редакцию: Катрин Эрл

Художественное оформление: Клаус Райхерт

Макет: Олаф Шерк (асс.), Андреас Боппер

Производственный отдел: Михаэль Кифер

Фото-студия: Герт Фелдсберг

Кулинарная студия: Эрнст Вирманн

Дирекция сбыта: Вальтер Киндсдорф

Рекламные материалы: Бодо Шампан (зам.), Билли Зенерс

Директор по сбыту: Вальтер Киндсдорф

Отдел сбыта: Райнхард Кенни

Управляющий издательством: Манфред Маде

© 1994 by Verlag AENNE BURDA GmbH & Co. Offenburg/Baden.

© Перевод на русский язык и изготовление диапозитивов ТОО "ВНЕШСИН-МА".
Москва 1994 г.
129278 Москва, Рижской пр., д. 7
Телефон 263-22-31

Перевод: Е. Карпова

Корректор: Л. Богданова

Тех. редактор: Е. Романова

Отв. за выпуск: С. Буленко

Издательство "Энне Бурда" выпускает 37 специальных изданий, напр.: "Блузы, юбки, брюки", "Miss B", "Юношеская мода", "Свадебная пятка", "Праздничная мода", "Шить легко и быстро", "Мужская мода", "Подарки для детей", "Вышивка крестом", "Кружева, связанные крючком", "Дизайнеры", "Подушки" и многие другие.

Кроме того в издательстве "Энне Бурда" ежемесячно выходят журналы, напр.: "Burda Moden", "Café", "Alte", "Spaß an Handarbeiten", "Burda Mode für Vollschanke", "BURDA International", "BURDA Koch- und Handarbeitsbücher" и многие другие.

Все модели охраняются авторским правом, промышленное производство запрещено. Все печатные материалы охраняются авторским правом. Перепечатка, размножение фотокопированием или другим аналогичным способом, а также воспроизведение путем диктовок, радио- и телепередач, 88М и частичное использование материалов разрешается только с согласия издательства.



Малиновый торт



Песочно-заварной торт с ежевикой



Торт с розочками

Простое название — малиновый торт конечно же, недостаточно точно выражает вкус медово-сладкого бисквита, под которым находится слой лакомого крема. Песочно-заварные торты вообще высший класс кулинарного искусства, а наш песочно-заварной торт с ежевикой преподносит еще и изысканной фруктовой начинкой. Для торта с розочками с начинкой из брусники, перемешанной со взбитыми сливками, можно купить готовые розочки. Но листья Вы легко приготовите сами. Виноградный торт из йогурта испечен из шоколадного теста и украшен кремом, вызывающим восхищенные возгласы даже у гурманов, к тому же торт превосходно украшен. Существует много рецептов для торта с ревенем, наш отличается восхитительным желе из красного вина.

Чудесно

так, словно
создано рукой
художника

24 burda SPECIAL

Виноградный торт из йогурта



ТОРТЫ



Торт с ревенем



Песочно-заварной торт с ежевикой

6 порций,
каждая ок. 340 ккал.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:

125 г сливочного масла
или маргарина,
75 г пшеничной муки,
2–3 яйца,
1 ч. л. без верха разрыхлителя
для теста.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

200 г пшеничной муки,
70 г меда,
2,5 г ванилина,
100 г сливочного масла или
маргарина,
1 яйцо.

НАЧИНКА:

400 г густых сливок,
2,5 г ванилина,
1–2 ст. л. меда,
500 г свежей
или мороженой ежевики,
1/2 стакана (ок. 200 г чистого
веса) любого конфитюра.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: В кастрюле довести до кипения 1/5 л воды и жира. Всыпать сразу всю муку и заваривать массу до тех пор, пока тесто не будет комком отставать от дна кастрюли. Горячее тесто уложить в кастрюлю и быстро ввести одно яйцо. Если тесто будет спадать с ложки длинными "прядями", следующее яйцо можно не вводить. В конце добавить разрыхлитель для теста. Тесто выпекать в смазанной жиром круглой форме (диаметром 28 см) в три атапа, в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 10

мин. Коржи остужать на кухонной решетке.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Вымесить в тесто указанные компоненты, раскатать тесто в круглый пласт и уложить в ту же смазанную жиром форму. Корж многократно наколоть вилкой и выпекать при той же температуре в теч. 15 мин., затем остудить.

НАЧИНКА: Сливки взбить в густую пену, ввести в них ваниль и мед. Перебрать или разморозить ежевику. Корж из песочного теста намазать конфитюром, на него положить корж из заварного теста. Сверху разложить ежевику и сливки и накрыть следующим коржом, на который уложить оставшиеся ягоды и сливки. Последний корж раскрошить и посыпать им торт. Песочно-заварной торт перед нарезанием и подачей к столу должен 2–3 часа постоять в холодильнике.



Торт с розочками

16 порций,
каждая ок. 280 ккал.

ТЕСТО: 6 яиц,
180 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
150 г муки,
30 г крахмала,
2 ст. л. какао в порошке,
0,01 л рома,
немного тертой лимонной или
апельсиновой цедры.

НАЧИНКА И УКРАШЕНИЕ:

150 г консервированной
брусники,
400 г густых сливок,
3 ст. л. сахарной пудры,
100 г сырых марципанов,
зеленая кондитерская краска,
ок. 30 марципановых розочек
(готовых или см. рецепт
Цветочного торта на стр. 30).

ТЕСТО: Белки отделить от желтков. Желтки с 2 ст. л. воды растереть в пену, постепенно добавив к ним сахар и ванильный сахар. Массу перемешивать до тех пор, пока не растворится сахар и крем приобретет белый цвет. Белки взбить в густую пену и выложить на желтковый крем. Сверху просеять муку и крахмал и все вручную венчиком осторожно перемешать. Тесто разделить на 2 части, половину приправить какао в порошке или ромом, другую половину лимонной или апельсиновой цедры. Выложить пергаментной бумагой круглую форму (диаметром 28 см) и уложить в нее светловое тесто. Темное тесто положить сверху. Торт накалывать вилкой до тех пор, пока не образуется "мраморный" узор. Выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 35–40 мин. Торт остудить, затем дважды разрезать по горизонтали.

НАЧИНКА: Сливки с добавлением 2 ст. л. сахарной пудры взбить в густую пену. Один корж

смазать брусникой, второй — уложить сверху. Половину крема распределить на поверхности второго коржа и нанести его третьим коржом. Торт в этом намазать сливками и поставить в холодное место.

УКРАШЕНИЕ: Сырые марципаны перемешать с 1 ст. л. сахарной пудры и окрасить в зеленый цвет. Из марципанового жом сформировать листочки. Торт густо украсить зелеными листочками и розочками. До подачи к столу держать торт в холодильнике в плотно закрытом посуде, так как сливки начинают втягивать в себя влагу из воздуха.



Виноградный торт из йогурта

12 порций,
каждая ок. 375 ккал.

ТЕСТО: 200 г муки,
2 ст. л. какао,
80 г сахара,
1 яйцо,
80 г сливочного масла или
маргарина.

КРЕМ ИЗ ЙОГУРТА

И УКРАШЕНИЕ:

400 г синего винограда,
8 листиков светлого желина,
2 яйца,
100 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
4 стакана (по 150 г) натурального
йогурта,
2 стакана (по 200 г) сметаны,
3 ст. л. рубленых фисташек.

ТЕСТО: Муку, какао и сахар

омешать, быстро добавить яйцо и порубленное сливочное масло. Тесто завернуть в фольгу и на полчаса поставить на холод. Затем раскатать тесто в круглую лепешку и выложить в смазанную жиром круглую форму (диаметром 26 см). Тесто выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 15 мин. Остудить.

КРЕМ ИЗ ЙОГУРТА: виноград вымыть, обсушить и отделить ягоды от косточек. Ягоды разрезать пополам и при необходимости удалить косточки. Желатин замочить в теч. 5 мин. в холодной воде. Яйца, сахар и ванильный сахар перемешать и в теч. 15 мин. на горячей водяной бане взбить до консистенции густой сметаны. Желатин отжать и влить в горячем яичном креме. Массу немного остудить, затем добавить йогурт, хорошо перемешать и поставить в холодильник. Как только крем начнет застывать, ввести в него 100 г сливок и в густую пену Бисквита и 3/4 винограда. Крем сразу переложить на круглую пергаментную бумагу, выложить на корж, смазанный маслом и виноградом, разровнять поверхность и на 4 часа оставить застывать в холодильнике. Затем удалить лишнее и оставить застывать в холодильнике. Дополнить торт можно украсив торт оставшимся кремом, выложить на корж сливки и посыпать обжаренными миндальными "лепестками". Сверху торт украсить ягодами малины.

Малиновый торт

12 порций,
каждая ок. 325 ккал.



БИСКВИТ: 6 яиц,
170 г меда,
180 г пшеничной муки,
1 ч. л. разрыхлителя для теста.

КРОМЕ ТОГО:
250 г малинового мармелада,
350 г очищенной малины,
6 листиков красного
желатина,
2 стакана (по 200 г) сливок,
маргарин для смазывания
формы.

БИСКВИТ: Белки отделить от желтков. Желтки со 130 г меда и 3 ст. л. теплой воды растереть в пену. Белки взбить в густую пену и уложить сверху. Перемешать муку и разрыхлитель для теста и просеять сверху. Все венчиком, осторожно перемешать. Тесто переложить на покрытый пергаментной бумагой противень и выпекать в предварительно нагретом до 220° С духовом шкафу ок. 10 мин. Затем сразу же, опрокинув противень, переложить тесто на полотенце и удалить пергаментную бумагу. Корж смазать конфитуром, скатать вдоль и оставить охлаждаться. Малину порубить и подсластить медом. Размочить желатин, растереть его на теплой водяной бане и ввести в фруктовое пюре. Как только желе начнет застывать, добавить к нему взбитые в густую пену сливки.

Хорошо смазать жиром круглую кастрюлю или металлическую форму для круглых тортов. Бисквитный ролик нарезать на полнотолщиной 1 см и плотно прижать к краям кастрюли. Затем положить малиновый крем и сверху опять бисквитные ролики. Закрыть листом алюминевой фольги. Торт на 4–6 часов, еще лучше на ночь поставить застывать в холодильнике. Затем форму скрутить в горячую воду, ножом отделить край торта и, опрокинув, выложить торт на сервировочное блюдо. По желанию торт можно дополнительно украсить "горошинками" из взбитых сливок и ягодами малины.



Торт с ревенем

12 порций,
каждая ок. 405 ккал.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

100 г муки,
1 яичный желток,
1 ст. л. сахара,
60 г сливочного масла или
маргарина,
50 г сырых марципанов.

БИСКВИТ: 1 яйцо,
1 ст. л. воды,
50 г сахара,
40 г пшеничной муки,
25 г крахмала.

ВЕРХНИЙ СЛОЙ:

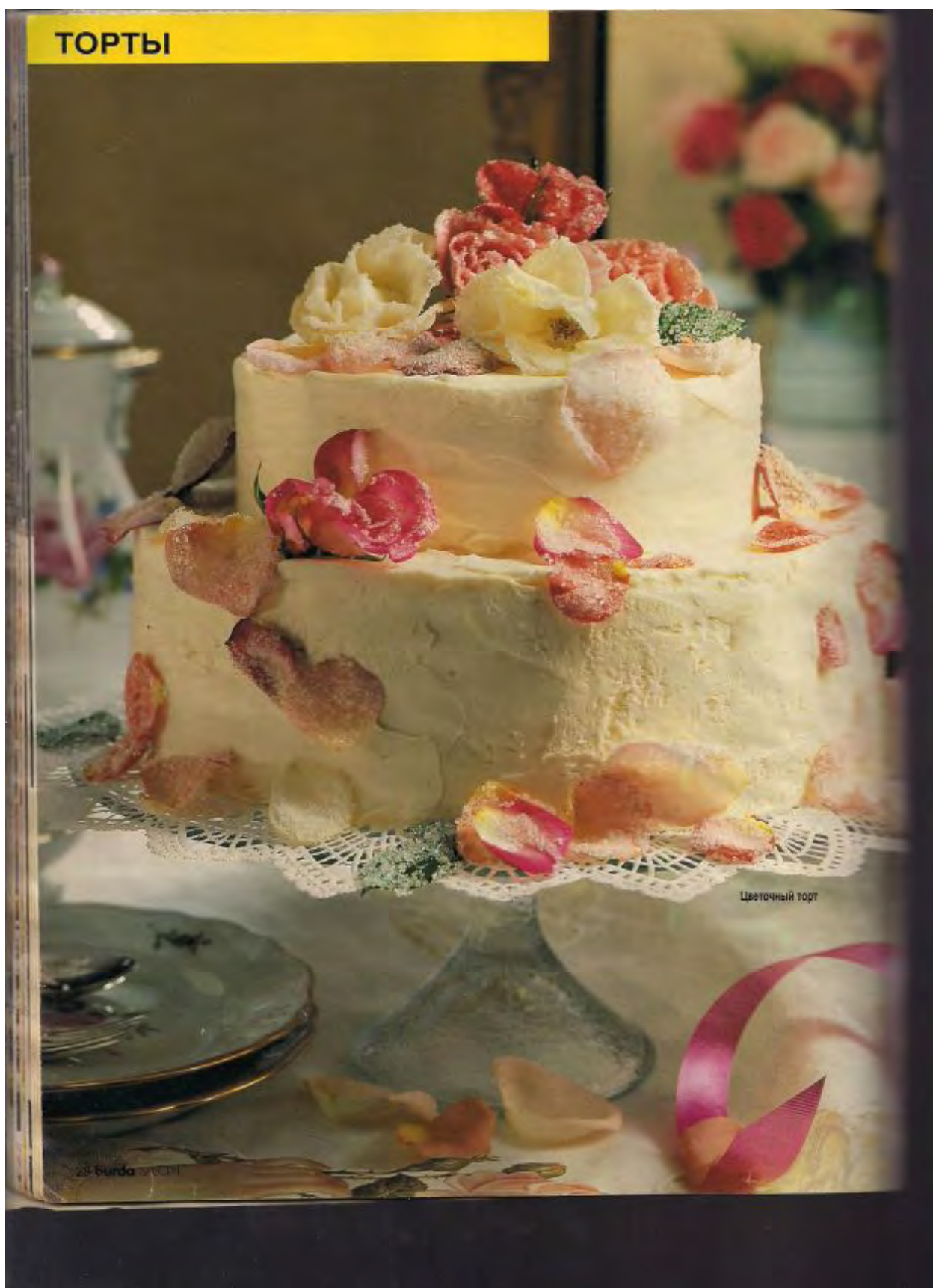
1 кг ревеня,
150 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
400 г розового вина,
150 г клубничного конфитюра,
8 листиков светлого желатина,
сок от 2 лимонов,
400 г густых сливок,
3 ст. л. миндального ликера,
1 пакетик красного желе для
торта,
75 г миндаля, нарезанного
"лепестками".

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Компоненты выложить на большую разделочную доску и порубить длинным ножом, затем быстро вымесить. Тесто завернуть в фольгу и поставить на полчаса на холод. Затем выложить тесто в смазанную жиром круглую форму (диаметром 26 см), многократно накопав вилок и выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 8 мин. **БИСКВИТ:** Яйцо, воду и сахар растереть в кремообразную массу. Осторожно в ручную примешать муку и крахмал. Тесто намазать на полуторное песочное тесто и при той же температуре выпекать в теч. 12–15 мин. Затем остудить на кухонной решетке.

ВЕРХНИЙ СЛОЙ: Ревень очи-

стить и нарезать кусочками длиной по 5 см. 3/4 ревеня в теч. 15 мин. потушить до размягчения с 150 мл вина, 100 г сахара, 1 пакетиком ванильного сахара и 75 г клубничного конфитюра. Размочить желатин, затем растворить его в горячем лимонном соке и загустить им ревеня. Как только желе начнет застывать, ввести в него 1 стакан взбитых в густую пену сливок. Корж сорвать, миндальным ликером, намазать оставшимся конфитуром, положить на сервировочное блюдо и вокруг края уложить полоску пергаментной бумаги. Сверху намазать крем из ревеня и разровнять поверхность. На 2–3 часа поставить на холод. Для желе для торта в теч. 3–4 мин. потушить до размягчения красные кусочки стебля ревеня с оставшимся розовым вином. Отлить 1/4 л и приготовить согласно указаниям на упаковке желе, добавив 50 г сахара и желе для торта в порцию. Немного остуженное желе вылить на застывший крем из ревеня, в желе положить кусочки ревеня и поставить застывать. Затем удалить полоску пергаментной бумаги. Сливки с добавлением ванильного сахара взбить в густую пену. Край торта намазать тонким слоем взбитых сливок и посыпать обжаренными миндальными "лепестками". Сверху торт украсить "горошинками" из взбитых сливок.

ТОРТЫ



Цветочный торт



Карлсбаденский
цветочный торт



Шварцвальдский вишневый торт

Украшение

из цветов
и листьев просто
восхитительно

Цветочный торт, украшенный свежими розами, словно покрытый сахарным инеем, со вкусом изопропелленными марципановыми цветами, станет Вашим произведением искусства, достойным самого торжественного праздника. Карлсбаденский цветочный торт — симфония, составленная из настоящих облаток и шоколадного крема. Современный старинный классический рецепт — Шварцвальдский вишневый торт. Ореховый торт с шоколадными листиками — тоже весьма удачный вариант классической кухни, к тому же его приятно готовить.



Ореховый торт с
шоколадными листиками

Цветочный торт

24 порции,
каждая ок. 390 ккал.
(без украшения)

БИСКВИТ:

12 яиц,
3 пакетика ванильного сахара,
тертая цедра от 1 натурального лимона,
350 г сахара,
200 г муки,
100 г крахмала,
1 щепотка соли.

НАЧИНКА:

1 стакан смородинового желе,
сок от 1 лимона,
1/2 стакана абрикосового конфитюра.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ:

3/8 л молока,
5 г ванилина,
6 яичных желтков,
200 г сахара,
100 г муки,
300 г сливочного масла.

ДЛЯ 26 МАРЦИПАНОВЫХ РОЗ И

15 ЛИСТИКОВ:

600 г сырых марципанов,
200 г сахарной пудры,
желтая и красная кондитерская краска.
ДЛЯ САХАРНЫХ РОЗ:
красные и желтые натуральные розы,
1 яичный белок,
1 ст. л. воды,
крупный сахар.

БИСКВИТ: Белки отделить от желтков. Желтки, ванильный сахар и лимонную цедру ок. 1 мин. миксером растереть в пену. Тонкой струйкой добавить сахар и все растереть миксером в белую пену в теч. 2–3 мин. Дважды добавить муку и крахмал. Белки с добавлением соли взбить в густую пену, уложить на желтковый крем и сверху высыпать мучную смесь. Все осторожно перемешать. У двух крутлых форм для выпечки (диаметром 18 и 26 см) дно смазать жиром. Уложить в них массу, края поднять на 1 см выше основания. Коржи одновременно выпекать в предварительно нагретом до 175° С духовом шкафу ок. 35 мин.

НАЧИНКА: Смородиновое желе и лимонный сок разогреть. Коржи разрезать по горизонтали. Нижние половинки смазать желе и коржи соединить. Малень-



кий корж уложить на большой. Разогреть абрикосовый конфитюр, протереть его через сито и крутом обмазать им торт.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ: Довести до кипения молоко с ванилином. Белки взбить с сахаром, добавить к ним муку, затем постепенно добавлять кипящее молоко. Массу поставить на горячую водяную баню и вымешивать до тех пор, пока не образуется густой крем. Крем заполнить кастрюлю и собрать растопленным сливочным маслом, чтобы на нем не образовалось корочки. Крем охладить. Сливочное масло растереть до консистенции крема и по ложке добавлять к нему белковый крем. Торт кругом обмазать сливочным кремом и из кондитерского мешочка украсить поверхность гирляндами.

МАРЦИПАНОВЫЕ РОЗЫ: Их можно сделать заранее и хранить в течение недели. Сырые марципаны в миксере взбить в кремообразную массу. Добавить просеянную сахарную пудру. Половину марципановой массы окрасить в желтый цвет, другую половину — в красный.

ЛИСТИКИ: Раскатать ок. 50 г желтых марципанов в тонкий

пласт, вырезать из них овалы и затем ножом — листики.

РОЗЫ: Марципаны раскатать в полоски толщиной 2,5 см, из которых сформовать кружочки толщиной 3 мм. Кружочки ладонью и большим пальцем сформовать в лепестки. Лепестки снизу смочить водой и соединить их по 10–12 штук в цветки. Марципановые розочки лучше всего хранить в картонных коробках, обернутых пергаментной бумагой.

САХАРНЫЕ РОЗЫ: Белки с добавлением воды слегка взбить в пену. Сбрызнуть ими розы, отдельные лепестки и зеленые листики. Затем посыпать сахаром. В теч. 2–3 часов оставить подсушиться на кухонной решетке.

Торт густо украсить марципановыми и сахарными розами и сразу же подать к столу.



Ореховый торт с шоколадными листиками

12 порций,
каждая ок. 530 ккал.

ТЕСТО:

250 г лесных орехов,
35 г крахмала,
75 г тертого шоколада,
20 г какао,
по 1/2 ч. л. корицы, кардамона и ванильного сахара.

7 яиц,

175 г сахара,

2 ст. л. воды.

КРОМЕ ТОГО:

панировочные сухари для обсыпки формы,
200 г абрикосового конфитюра для обмазывания торта,
150 г кувертюра,
125 г размягченного сливочного масла.
УКРАШЕНИЕ:
100 г кувертюра,
"золотые" сахарные горошинки,
какао для обсыпки.

ТЕСТО: Измельчить орехи, перемешать их с крахмалом, шоколадом, корицей, кардамоном и ванильным сахаром. Белки отделить от желтков. Желтки растереть в пену с добавлением 125 г сахара. Белки с 50 г сахара взбить в густую пену. Белковую и ореховую массу вместе соединить. Все растереть миксером. Круглую форму для выпечки (диаметром 24 см) смазать жиром и обсыпать панировочными сухарями. Выложить тесто и выпекать в течение 40 мин. предварительно нагретом до 160° С духовом шкафу. Смазать корж на кухонной решетке. Затем кругом обмазать кувертюром и протертым конфитюром. Измельченный шоколад растопить и смешать с просеянным маслом. Выпекать пирог и широким кон-

пелатичкой разровнять поверхность.

УКРАШЕНИЕ: Измельченный кувертор растопить на горючей жидкой бане. В кувертор опустить любые листья (плющ, ягель, лавр). Листья с кувертором сверху сушить на кухонной решетке в теч. ночи. На следующий день отделить нагретый лист от шоколадного. Торт украсить шоколадными листьями и сахарными горошинками и в конце посыпать какао.



Маковый торт из гречневой муки

12 порций, каждая ок. 448 ккал.

ТЕСТО: 5 яиц, 2 ст. л. горячей воды, 150 г сахара, 1 щепотка соды, 180 г гречневой муки, 1 ст. л. аромата, 1 пакетик разрыхлителя для теста, 1 ст. л. какао, 1 пакетик макового ароматизатора.

НАЧИНКА И УКРАШЕНИЕ: 750 г густых сливок, 450 г консервированной брусники, 1 пакетик золотых фисташек.

ТЕСТО: Белки отделить от желтков. Белки с добавлением сахара взбить в густую пену, продолжая взбивать тонкой струйкой добавлять сахар и соду. Гречневую муку, крахмал, разрыхлитель для теста и какао перемешать и вместе с маковым ароматизатором ввести в яичный крем. Белки взбить в густую пену и уложить сверху. Все тщательно перемешать. Тестом за-

полнить выложенную пергаментной бумагой круглую форму (диаметром 26 см) и выпекать в предварительно нагретом до 180–200° С духовом шкафу ок. 40 мин. Готовый корж выпустить, опрокинув форму, удалить бумагу и остудить.

НАЧИНКА: Сливки взбить в густую пену. Тщательно перемешать половину сливок с 2/3 брусники. Корж разрезать по горизонтали пополам и начинить брусничкой со сливками. Торт кругом обмазать взбитыми сливками, украсить двумя большими кольцами из взбитых сливок и между ними распределить ягоды брусники. Сверху посыпать фисташками. Перед подачей к столу поставить торт на 2–3 часа в холодильник.



Карлсбаденский цветочный торт

12 порций, каждая ок. 290 ккал.

250 г сливочного кувертора, 150 г размягченного сливочного масла, 50 г размягченного топленого сливочного масла, 5 карлсбаденских облаток (коржей).

УКРАШЕНИЕ: немного миндаля в сахаре, свежие цветы, сахарная пудра.

Измельчить 150 г и 100 г кувертора, положить их в отдельные кастрюли и растопить в нагретом до 50° С духовом шкафу при открытой дверце. Хорошо растереть в пену сливочное масло. Добавить 150 г жидкого кувертора и вымешивать в теч. 2–3 мин. Остаточный кувертор пе-

ремешать с топленным сливочным маслом. На облатки намазать кувертор со сливочным маслом, соединить их в торт, смазать кругом кувертором и примерно на 10 мин. поставить в холодильник. Кувертор с топленным сливочным маслом еще раз быстро перемешать, покрыть им торт и поставить обсушиваться на холод. Затем украсить миндалем в сахаре, начинчиком для торта, сахарной пудрой и цветами.



Шварцвальдский вишневый торт

16 порций, каждая ок. 390 ккал.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: 125 г муки, 1 щепотка разрыхлителя для теста, 60 г сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, 1 пакетик вишневого ароматизатора.

БИСКВИТ: 4 яйца, 2 ст. л. горячей воды, 100 г сахара, 75 г муки, 30 г крахмала, 1 ст. ложка с верхом какао, 1/2 ч. л. разрыхлителя для теста.

НАЧИНКА: ок. 750 г консервированных вишен без косточек, 30–50 г сахара, 30 г крахмала, 1 пакетик вишневого ароматизатора, 500 г густых сливок, 50 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.

КРОМЕ ТОГО:

3 ст. л. смородинового желе, 1 пакетик вишневого ароматизатора, 100 г сырых марципанов, 50 г сахарной пудры, 100 г тертого сливочного шоколада, 7 красных консервированных вишен.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Все указанные компоненты быстро вымесить в тесто и на 30 мин. поставить на холод. Тесто раскатать в крутлый пласт, выпустить в смешанную жиром круглую форму (диаметром 26 см), наколоть вилкой и выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 12–15 мин.

БИСКВИТ: Яйца и воду взбить в пену. Тонкой струйкой всыпать сахар. Добавить остальные компоненты и хорошо перемешать с яичным кремом. Тестом заполнить выложенную пергаментной бумагой круглую форму (см. выше) и при той же температуре выпекать ок. 25 мин.

НАЧИНКА: С вишен тщательно сцедить жидкость. Сок разогреть, подсластить сахаром и загустить замешанным на холодной воде крахмалом. Добавить вишневый ароматизатор и вишни и поставить застывать. Сливки вместе с сахарной пудрой и ванильным сахаром взбить в густую пену. Корж из песочного теста смазать смородиновым желе, смешанным с вишневым ароматизатором. Бисквитный корж дважды разрезать по горизонтали. Первый корж уложить на корж из песочного теста. Сырые марципаны перемешать с сахарной пудрой, раскатать массу в крутлый корж и уложить на бисквитный корж. Сверху распределить вишни и накрыть вторым коржом. На него намазать половину взбитых сливок и все накрыть третьим коржом. Торт кругом обмазать сливками, края посыпать тертым шоколадом. Торт украсить "горошинками" из взбитых сливок и консервированными вишнями. До подачи к столу торт хранить в холодильнике.

ТОРТЫ



Торт для мужчин

Торт с разноцветными сердечками



Торт для мужчин — совершенно особого рода — вовсе не пряный или пикантный, а сахарно-сладкий, со сливочным кремом, обильно украшенный шоколадом с марципанами и сверху — шоколадными сердечками. На торт с разноцветными сердечками последние тоже бросаются в глаза, к тому же их можно изготовить в домашних условиях из марципанов, окрашенных в разные цвета. Французский шоколадный торт шоколадный дважды — тесто нашпиговано шоколадными горошинами, а сам торт покрыт толстым слоем шоколадной глазури. Это произведение искусства скромно именуется миндальным тортом и состоит из нежного миндального бисквита с нежной начинкой и из взбитых сливок, к тому же весь покрыт марципанами.



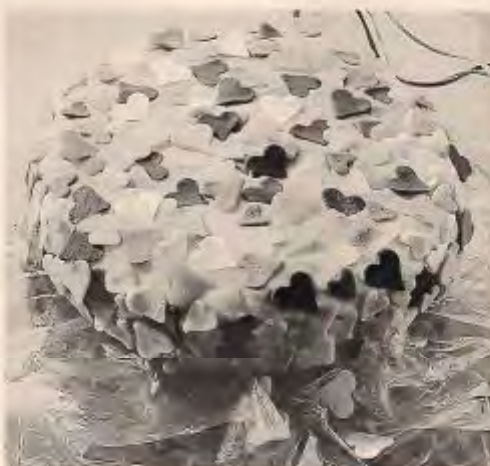
Французский шоколадный торт

Превосходно:

повесть с наслаждением
и не ограничивая себя



Миндальный торт



Торт с разноцветными сердечками

12 порций,
каждая ок. 385 ккал.

ТЕСТО:

4 яйца,
2 ст. л. горячей воды,
100 г сахара,
100 г муки,
75 г крахмала,
2 ч. л. разрыхлителя для теста,
1/2 пакетика лимонного ароматизатора.

НАЧИНКА:

3 листика светлого желатина,
290 г консервированных персиков,
580 г консервированных груш,
250 г постного творога,
100 г густой сметаны,
60 г сахара.

УКРАШЕНИЕ:

200 г сырых марципанов,
100 г сахарной пудры,
кондитерская краска,
1 пакетик лимонной глазури.

ТЕСТО: Белки отделить от желтков. Желтки с добавлением воды и сахара растереть в белую пену. Белки взбить в густую пену и уложить их на желтковой крем. Муку перемешать с крахмалом, разрыхлителем для теста и лимонным ароматизатором и просеять на яичную массу. Все осторожно, вручную, венчиком перемешать. Тесто положить в смазанную жиром круглую форму (диаметром 28 см) и выпекать корж в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 20–30 мин. Корж выложить из формы и остужать на кухонной решетке.

НАЧИНКА: Размочить желатин. С персиков и груш сцедить жидкость. 3 персика пюрировать, остальные нарезать маленькими кубиками. Творог, сметану, сахар и фруктовое пюре размешать до консистенции крема и соединить с растворенным на водяной бане желатином. Как только масса начнет застывать, добавить фрукты, нарезанные кубиками, и перемешать. Корж разрезать пополам по горизонтали. Половину творожной массы распределить на основании торта, нарезанные дольками груши вдавить сверху в творожную массу. На них уложить оставшуюся творожную массу. Накрыть второй половиной коржа и на 2–3 часа поставить торт в холодильник. Сырые марципаны вымочить с просеянной сахарной пудрой, разделить на несколько порций и окрасить в разные цвета. Марципаны раскатать в пласты и вырезать сердечки различного размера. На водяной бане растопить кондитерскую глазурь и залить ею пирог. На влажную глазурь уложить марципановые сердечки.



Миндальный торт

16 порций,
каждая ок. 505 ккал.

ТЕСТО:

10 яиц,
300 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
1 пакетик лимонного ароматизатора,
1 пакетик коричного ароматизатора,
350 г очищенного молотого миндаля,
2 ст. л. светлых крошек от пирога или панировочных сухарей.

КРОМЕ ТОГО:

6 ст. л. крепкого сливочного ликера,
5 листиков светлого желатина,
1 стакан (200 г) сливок,
100 г очищенного молотого миндаля,
1 ст. л. сахара,
400 г сырых марципанов,
150 г сахарной пудры,
1 ст. л. какао.

Для украшения:
листки из шоколада,
сердечки из шоколада,
декоративный "снежок".

ТЕСТО: Белки отделить от желтков. Желтки растереть в пену с сахаром и приправами до тех пор, пока сахар не растворится. Белки взбить в густую пену и выложить на желтковый крем. Посыпать миндалем и крошками или панировочными сухарями, затем все осторожно перемешать. Тесто переложить в выложенную пергаментной бумагой круглую форму (диаметром 28 см) и выпекать в предварительно нагретом до 180° С

духовом шкафу около 1 часа. При необходимости последние 20 мин выпекать под крышкой листом алюминиевой фольги. Оставшийся корж разрезать по горизонтали. Две нижние части окрасить в п. ликера каждую. В оставшуюся воду размочить желатин. Сливки взбить в густую пену. Продолжая взбивать, добавить миндаль, сахар и панировочные крошки. Пасту отжать, растопить на густой или средней температуре. Прогитанные коржи намазать сливочным кремом, уложить друг на друга и на 1 час поставить в холодильник. Сырые марципаны перемешать с просеянной сахарной пудрой. 1/3 марципановой массы раскатать в круглый пласт и положить на корж. Из оставшейся марципановой массы вырезать "снежок" (диаметром 20 см). Корж разрезать до середины и на него уложить их в центр торта. Дополнительно украсить миндальным торт шоколадными листочками, декоративными "снежками" и шоколадными сердечками.



Французский шоколадный торт

8 порций,
каждая ок. 405 ккал.

- 125 г сливочного масла или маргарина,
- 125 г сахара,
- 2 яйца,
- 1 пакетик апельсинового ароматизатора,
- 1 щепотка соли,
- 125 г муки,
- 55 г крахмала,
- 1 ст. л. какао,
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста,
- 2 ст. л. молока,
- 1 пакетик ромашового ароматизатора,
- 1 пакетик шоколадных горшочков,
- 1 пакетик темной кондитерской глазури, горсть консервированных вишен.

Шоколад в тем. 5 мин. размешать в однородную массу сливочное масло, сахар, яйца и приправы. Постепенно добавляя, хорошо смешанное с крахмалом, какао и разрыхлитель для теста. В конце добавить молоко, ромашовый ароматизатор и шоколадные горшочки. Тестом заполнить смазанную жиром круглую форму (диаметром 20 см) и выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 45 мин. Остудить на кухонной решетке. Кондитерскую глазурь растопить на водяной бане и полить ею торт. Украсить разрезанными пополам консервированными вишнями.

СОВЕТ: Шоколадный торт, прежде чем нарезать, заверните в алюминиевую фольгу и оставьте в ней на 1–2 дня.



Торт "Принц-регент"

12 порций,
каждая ок. 635 ккал.

ТЕСТО:
250 г сливочного масла или маргарина,
250 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
1 щепотка соли,
4 яичных желтка,
200 г муки,
50 г крахмала,
1 ч. л. разрыхлителя для теста,
4 яичных белка.

КРЕМ:
1/4 л молока,
1 щепотка соли,
150 г не очень сладкого кувертюра,
125 г сахарной пудры,
200 г сливочного масла или маргарина.

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:
1 пакетик кондитерской сливочной глазури, листочки из белого шоколада.

ТЕСТО: Жир растереть в пену, постепенно, продолжая размешивать, добавляя сахар, ванильный сахар, соль и желтки. Массу мешать до тех пор, пока не растворится сахар. Перемешать муку, крахмал и разрыхлитель для теста и просеять сверху. Белок взбить в густую пену. Мучную смесь и белковую пену поочередно добавлять к крему из жира и яиц. Из теста испечь 5 коржей. Для каждого коржа в смазанную жиром круглую форму (диаметром 26 см) уложить немного теста, разровнять поверхность и выпекать в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу ок. 13 мин.

КРЕМ: Разогреть молоко с солью и развести в нем разломанный на кусочки кувертюра. Постепенно добавляя сахарную пудру. Остудить. Сливочное масло растереть в пену и по

ложке добавляя в него шоколадный крем. Крем распределить по 4 коржам, коржи уложить друг на друга и накрыть пятым коржом. Торт полить растопленной кондитерской глазурью и дать ей высохнуть. Свернуть кулечком пергаментную бумагу, заполнить ее глазурью и линиями выдавить глазурь на торт.

В конце украсить торт белыми шоколадными листочками.



Торт для мужчин

16 порций,
каждая ок. 370 ккал.

ТЕСТО: 6 яиц,
150 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
50 г молотых лесных орехов,
100 г муки,
1 ч. л. разрыхлителя для теста,
25 г крахмала,
1 ст. л. быстрорастворимого кофе.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ:
2 яичных желтка,
60 г крахмала,
ок. 0,5 л молока,
200 г сливочного масла,
60 г сахарной пудры,
2 ст. л. миндального ликера (например, "Амаретто").

КРОМЕ ТОГО:
3 ст. л. абрикотинового ароматизатора,
200 г сырых марципанов,
75 г сахарной пудры,
150 г сливочного кувертюра, шоколадная "стружка", шоколадная глазурь и шоколадные сердечки.

ТЕСТО: Белки отделить от желтков. Белки с сахаром и ванильным сахаром взбить в густую пену. Массу разделить на две части. К одной половине добавить 2 взбитых желтка, лесные орехи, 50 г муки и 1/2 ч. л. разрыхлителя. Тесто уложить в смазанную жиром круглую форму (диаметром 26 см) и вы-

пекать в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу в тем. 35 мин. Осторожно выпустить торт из формы и остудить на кухонной решетке. Ко второй порции добавить оставшиеся желтки, муку, разрыхлитель, крахмал и растворимый кофе. Испечь таким же образом. **СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ:** Желтки взбить и вымесить в гладкую массу, добавив крахмал и небольшое количество молока. Затем добавить оставшееся молоко и массу в кастрюле на водяной бане на слабом огне, постоянно помешивая, довести до кипения. Горячий крем остудить, продолжая помешивать. Сливочное масло и сахарную пудру растереть до консистенции крема и затем по ложке добавлять к нему пудру. Крем заправить ликером.

Темный и светлый коржи разрезать пополам по горизонтали. 3 коржа смазать сливочным кремом, коржи попеременно уложить друг на друга. Последний корж положить сверху. Торт кругом обмазать абрикосовым ароматизатором. Сырые марципаны перемазать с просеянной сахарной пудрой, раскатать марципаны в очень тонкий пласт. Вырезать круг для поверхности торта, полосу для краев и украсить ими торт. На теплой водяной бане растопить кувертюра и кругом покрыть им торт. Пока глазурь еще влажная, края посыпать шоколадной стружкой. Края торта украсить шоколадной глазурью, поверхность — шоколадными сердечками. Торт для мужчин подают к столу холодным.



Линцкий торт



Торт из заварного теста



Торт из йогурта

Провансальский
с фруктами

С фруктовой

начинкой торты
будут еще вкуснее

Линцкий торт — знаменитый классический рецепт австрийской кухни. Лакомство из Испании — торт из заварного теста: благодаря хорошей порции шерри начинка из персиков приобретает неповторимый вкус. Экзотический, впечатляющий торт из йогурта — он начинен яичным кремом с манго и обильно украшен взбитыми сливками и киви. Для провансальского торта с фруктами можно купить готовую фруктовую начинку и избежать себя от лишних хлопот. Брусничный торт, благодаря превосходному качеству консервированных ягод, доставит Вам удовольствие независимо от времени года.

ТОРТЫ



Брусничный торт



Торт из йогурта

8 порций,
каждая ок. 510 ккал.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

100 г муки,
60 г овсяных хлопьев,
40 г молотых овсяных
хлопьев,
1 яйцо,
50 г сахара,
1/2 пакетика ванильного
сахара,
100 г сливочного масла,
1 щепотка соли.

НАЧИНКА:

9 листов светлого желатина,
3 яйца,
150 г сахара,
3 стакана (по 150 г) сливочного
йогурта,
тертая цедра и сок от 2
натуральных лимонов,
850 г консервированных
плодов манго.

УКРАШЕНИЕ:

1 стакан (200 г) густых сливок,
1 пакетик ванильного сахара,
2 плода киви.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Перемешать муку, овсяные хлопья, также молотые, затем добавить яйцо, сахар, ванильный сахар, порубленное сливочное масло и соль. Все быстро вымесить в тесто и поставить на полчаса в холодильник. Круглую форму (диам. 24 см) смазать жиром и посыпать овсяными хлопьями. Тесто раскатать в круглый пласт, уложить в форму и приподнять края на 3 см. Основание коржа многократно наколоть вилкой и выпекать в предварительно нагретом

до 200° С духовом шкафу в теч. 20 мин. Затем охладить. **НАЧИНКА:** Размочить желатин в холодной воде в теч. 5 мин. Белки отделить от желтков. Желтки с сахаром растереть в пену. Добавить йогурт, лимонную цедру и сок. С манго сцедить жидкость, 2/3 плодов измельчить. Растворить желатин в 2 ст. л. сока манго. С кремом из йогурта смешать измельченные манго и растворенный желатин. Остудить. Как только крем начнет застывать, добавить к нему взбитые в густую пену белки. Вокруг теста уложить полоску пергаментной бумаги, налить на торт крем и разровнять поверхность. Торт по меньшей мере на 2 часа поставить в холодильник.

УКРАШЕНИЕ: Сливки с ванильным сахаром взбить в густую пену. С торта удалить полоску бумаги. Края торта смазать взбитыми сливками, ножом с зубчиками проделать бороздки. Поверхность торта украсить "горошинками" взбитых сливок. Перед подачей к столу дополнительно украсить дольками манго и кружочками киви. Торт из йогурта сразу же подать к столу.



Торт из заварного теста

12 порций,
каждая ок. 295 ккал.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:

50 г сливочного масла или маргарина,
150 г муки,
30 г крахмала,
4–6 яиц,
1 ч. л. без верха разрыхлителя для теста.

НАЧИНКА:

580 г консервированных персиков,
14 листов светлого желатина,
2 яйца,
2 ст. л. сахара,
2 ст. л. апельсинового сока,
0,06 л полусухого шерри,
2 стакана (по 200 г) сливок.

УКРАШЕНИЕ:

2 ст. л. шоколадной "стружки".

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: Довести до кипения 1/4 л воды с жиром. Перемешать муку и крахмал, все сразу всыпать в кипящую жидкость. Марсу на среднем огне, постоянно помешивая, заварить в комок теста. Горячее тесто переложить в кастрюлю для вымешивания и сразу же добавить 1 яйцо, затем на 10 мин. оставить остывать. Постепенно, по одному, добавлять остальные яйца. Как только тесто начнет блестеть и спадать с ложки длинными "предьями", яйца больше не добавлять. В конце к тесту примешать разрыхлитель. 2/3 теста пере-

ложить в смазанную маслом круглую форму (диам. 26 см). Оставшееся тесто заполнить консервированными персиками, выложить слой заварного теста, смазанного жиром, промазать маленькими "горошинками". Выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 20 мин. Затем переложить на кусочек пергаментной бумаги и охладить. **НАЧИНКА:** С персиков слить жидкость. В холодной воде размочить желатин. Белки отделить от желтков. Желтки с сахаром и апельсиновым соком растереть в белую пену. Добавить шерри. Персик персика оставить для украшения) порезать на кусочки и смешать с яичным кремом. Желатин растворить в горячей воде и добавить им персиковый сок, затем поставить на огонь и застывать. Белки отдельно взбить в пену и ввести в застывшее желе. Вокруг краев из заварного теста уложить полоску пергаментной бумаги, покрыть торт кремом, на несколько часов поставить в холодильник. Перед подачей к столу удалить бумагу, посредством переднего края к столу удалить бумагу, украсить торт "горошинками" из заварного теста, дольками персиков и шоколадной "стружкой".



Линцкий торт

12 порций,
каждая ок. 335 ккал.

350 г пшеничной муки,
1 ч. л. без верха разрыхлителя
для теста,
200 г молотого миндаля,
5 г ванилина,
1 ч. л. корицы (в порошке),
1 щепотка молотой гвоздики,
1 щепотка соли,
2 желтка яйца,
100 г масла,
30 г сливочного масла или
маргарина,
сок от 1-2 лимонов,
КРАХМЕ ТОГО:
300 г сливочного желе,
1 яичный желток, взбитый со
сливками или консерви-
рованным яблоком (б/с).

Просеять муку, разрых-
литель для теста, миндаль и
приправы. Добавить яйца,
масло и лимонный сок и
хорошо вымесить в гладкое те-
сто. 2/3 теста раскатать и
укладить в смазанную жиром
крутую форму (диаметром
26 см), сверху намазать сло-
родиносое желе. Вокруг
теста уложить полоску пер-
гаментной бумаги (или
фторопластовое кольцо). Из
оставшегося теста раскатать
тонкие полоски и вы-
ложить ими поверхность
торта в виде решетки. По-
верхность теста смазать жел-
тком, взбитым со сливками, и
выпекать торт в предвари-
тельно нагретом до 200° С
духовом шкафу в теч.
25–30 мин. Линцкий торт
нарезают по меньшей мере
через сутки после выпе-
кания. Будет еще вкуснее,
если изделие в теч. не-
скольких дней пролежит
завернутым в фольгу в хо-
лодном месте.



Брусничник торт

12 порций,
каждая ок. 380 ккал.

ТЕСТО:
6 яиц,
150 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
30 г распущенного маргарина,
100 г гречневой муки,
125 г пшеничной муки,
1 щепотка разрыхлителя для
теста.
НАЧИНКА И УКРАШЕНИЕ:
300 г постного творога,
500 г консервированной
брусники,
сок и цедра от 1 натурального
лимона,
8 листов светлого желатина,
2 стакана (по 200 г) сливок,
50 г обжаренного колотого
миндаля.

ТЕСТО: Белки отделить от
желтков. Желтки, сахар и
ванильный сахар растереть
в густую кремообразную
массу. Налить маргарин и
размешать. Белки взбить в
густую пену и уложить на
крем из яичных желтков.

Провансальский торт с фруктами



Сверху просеять муку и раз-
рыхлитель, все осторожно
перемешать. Тесто поме-
стить в выложенную перга-
ментной бумагой крутую
форму (диаметром 26 см) и
выпекать в предварительно
нагретом до 200° С духовом
шкафу ок. 30 мин. Через не-
которое время выложить из
формы и остудить на кухон-
ной решетке.

НАЧИНКА И УКРАШЕНИЕ:
Творог смешать с 2/3 брус-
ники, лимонной цедрой и
соком. Разбухший желатин
растворить и добавить к
творожному крему. Как
только творожная масса
начнет застывать, венчиком
смешать с ней взбитые в
густую пену сливки. Корж
дважды разрезать по гори-
зонтали. На нижний и сред-
ний корж намазать по 1 ст. л.
брусники и по 1/4 творож-
ного крема. Коржи сое-
динить. Торт вокруг обма-
зать оставшимся кремом,
при этом ложкой придать
крему волнистую поверх-
ность. Края торта посыпать
миндалем, оставшуюся
бруснику разложить на по-
верхности торта. Перед
подачей к столу на 2–3 часа
поставить в холодильник.

16 порций,
каждая ок. 425 ккал.

ТЕСТО:
100 г сливочного масла или
маргарина,
75 г сахара,
3 яйца,
по 1 пакету лимонного и
апельсинового и ромового
ароматизатора,
1–2 ст. л. молока или
воды,
375 г муки,
1 пакетик разрыхлителя для
теста,
1 щепотка соли,

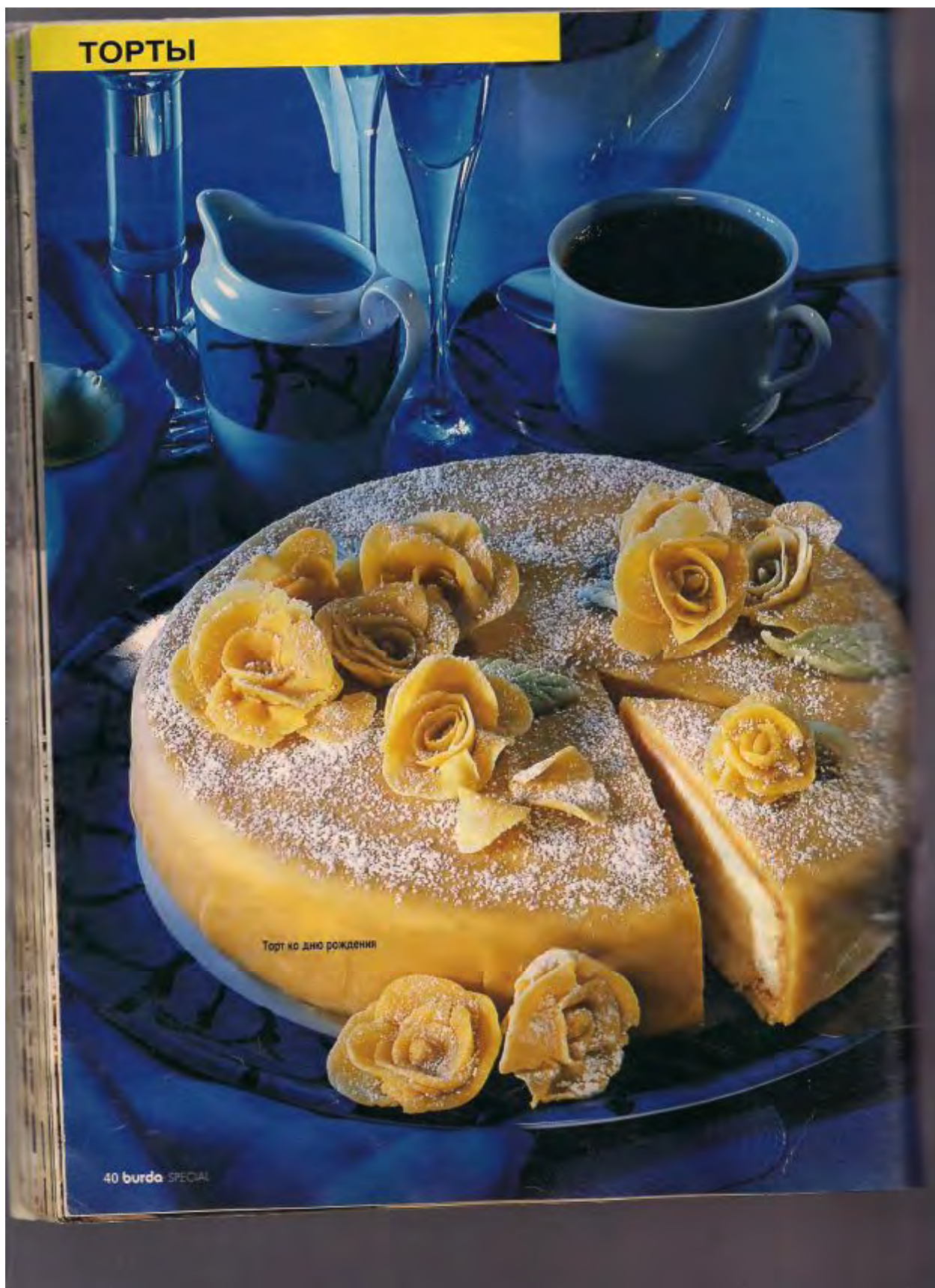
1 ч. л. без верха карда-
мона,
жир для фритирования.
ФРУКТОВОЕ АССОРТИ:
175 г воды,
300 г сахара,
100 г очищенного миндаля,
200 г фруктового ассорти,
2 пакетика лимонного
ароматизатора,
1 пакетик ромового
ароматизатора,
1 щепотка молотой гвоздики.
ГЛАЗУРЬ:
2 пакетика лимонной глазури
(в порошке).

ТЕСТО: Взбить в пену жир,
сахар, яйца, лимонный,
апельсиновый и ромовый
ароматизаторы. Переме-
шать молоко, муку и раз-
рыхлитель, добавить соль и
кардамон и вымесить тесто.
Из теста сформовать до-
лики толщиной в палец и на-
резать их на кусочки длиной
в 1 см. Кусочки теста порци-
ями фритировать в нагретом
до 180° С жире до золо-
тистого оттенка. Затем
связать с них жир.

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ:
Довести до кипения воду с
сахаром, так чтобы сироп
покрылся легким глянцем.
Сироп остудить, затем до-
бавить миндаль, фруктовое
ассорти, лимонный, ромо-
вый ароматизаторы и гвоз-
дику, все хорошо переме-
шать. В смазанную жиром
крутую форму (диаметром
20–22 см) слоями уложить
выпечку, фруктовую начин-
ку и опять выпечку. Каждый
слой уплотнить деревянной
ложкой. Пирог на 1–2 дня
поставить в холодильник,
затем выложить из формы.
Кондитерскую глазурь рас-
топить на теплой водяной
бане и покрыть ею торт.
Дать высохнуть и подавать к
столу.

СОВЕТ: Если этот торт за-
вернуть в алюминиевую
фольгу, он будет храниться
долгое время. Торт очень
калорийный, поэтому мы
рекомендуем нарезать его
тонкими кусочками.

ТОРТЫ



Торт ко дню рождения

40 burda SPECIAL



Абрикосовый
слоеный торт



Персиковый
торт "безе"

Торт ко дню рождения, начиненный абрикосовым конфитюром и взбитыми сливками и украшенный марципановыми розами, будет прекрасно смотреться на любом праздничном столе. Подайте к столу к чашечке кофе "солнечного зайчика": абрикосовый слоеный торт, приправленный нежным кремом из йогурта. Роскошный персиковый торт "безе" приготовить гораздо проще, чем кажется на первый взгляд. Для чудесного белого творожно-сливочного торта, напротив, потребуется некоторый навык, так как в качестве украшения используются лепестки настоящих роз, глазурированные в кувертюре. Для марципанового торта тоже необходимо терпение и ловкость пальцев, но Ваши усилия будут вознаграждены!

Роскошные

торты — это украшение стола



Белый творожно-сливочный торт



Марципановый торт

burda SPECIAL 41



Белый творожно-сливочный торт

16 порций,
каждая ок. 340 ккал.

ТЕСТО: 2 яйца,
2–3 ст. л. горячей воды,
100 г сахара,
1 пакетик лимонного
ароматизатора,
1 щепотка соли,
75 г муки,
50 г крахмала,
1 ч. л. без верха разрыхлителя
для теста.

ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ:
8 листов светлого желатина,
3 яйца,
2 ст. л. горячей воды,
250 г сахара,
1 пакетик вишневого
ароматизатора,
500 г пастоного творога,
1/2 л сливок.

УКРАШЕНИЕ:
150 г белого шоколадного
кувертюра,
10 свежих листиков роз,
2 упаковки (по 35 г каждая)
холодных фисташек.

ТЕСТО: Взбить в густую кремообразную массу яйца, воду, сахар, лимонный ароматизатор и соль. На яичный крем просеять муку, крахмал и разрыхлитель, все осторожно венчиком вручную смешать. Тесто сразу же поместить в выложенную пергаментной бумагой круглую форму (диаметром 28 см) и выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 20–30 мин. Коржи выложить из формы и остудить на кухонной решетке.

ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ: Желатин размягчить в холодной воде. Белки отделить от желтков. Желтки с добав-

лением воды и сахара растереть в белую пену, затем добавить вишневый ароматизатор и творог. Желатин отжать, растворить на пару и ввести в творожный крем. Отдельно взбить в густую пену 2 белка и сливки. Как только творожный крем начнет застывать, осторожно ввести в него белковую пену и взбитые сливки. Бисквит разрезать пополам по горизонтали, одну половину выложить на сервировочное блюдо, уложить вокруг коржа полоску пергаментной бумаги, покрыть творожным кремом и сверху положить второй корж. На ночь поставить торт в холодильник.

Для украшения на холодной водяной бане растопить белый кувертюр и тонким слоем намазать его на мармеладную плитку или на обратную сторону противня. Остудить. Длинным ножом наострогать шоколадную плитку. Свежие розовые листья вымыть и обсушить. Одной стороной листья окунуть в жидкий кувертюр и обсушить. Затем осторожно отсоединить шоколадные листья от настоящих. Удалить полоску пергаментной бумаги с коржа торта, края смазать оставшимися белками и деревянной лопаточкой вдавить в края торта фисташки. Поверхность торта украсить шоколадной «стружкой» и листиками из кувертюра.



Марципановый торт

12 порций,
каждая ок. 495 ккал.

ТЕСТО: 5 яиц,
150 г сахара,
0,04 л рома или 2 пакетика
ромового ароматизатора,
3 ст. л. горячей воды,
125 г муки,
75 г гречневой муки,
1 ч. л. разрыхлителя для теста.
НАЧИНКА: 250 г итальянского
сыра «маскарпоне»,
сок от 1 лимона или 2 пакетика
лимонного ароматизатора,
2 яичных желтка,
2 стакана (по 200 г) сливок,
1 ст. л. какао,
4 ст. л. абрикосового
конфитюра.

УКРАШЕНИЕ:
200 г сырых марципанов,
150 г сахарной пудры,
желтая кондитерская краска,
50 г не очень сладкого
кувертюра,
сахарные цветы.

ТЕСТО: Белки отделить от желтков. Желтки, сахар, ром и горячую воду растереть в белую пену. Белки взбить в густую пену. Пшеничную и гречневую муку перемешать с разрыхлителем. Белковую пену выложить на желтковый крем, сверху просеять мучную смесь и все осторожно венчиком перемешать. Тесто переложить в смазанную жиром круглую форму (диаметром 24 см) и выпекать в предварительно нагретом до 190° С духовом шкафу в теч. 30–35 мин.

НАЧИНКА: Итальянский сыр, лимонный сок и желтки растереть в кремообразную массу, сливки взбить в очень

густую пену. Все перемешать. Охлажденный крем разрезать по горизонтали. Коржи смазать абрикосовым конфитюром, сверху – сырно-сливочным кремом и посыпать какао. В 1–2 часа поставить торт под.

УКРАШЕНИЕ: Сырые марципаны смешать с тонкой сахарной пудрой, раскатать в желтый цвет кондитерской краской. Марципановые медалочки бумажной раскаткой вырезать пласт и уложить сверху торта. Из оставшихся марципанов вырезать острые кончики, скатать длинный тонкий шнур. Края торта украсить листиками, поверхность – шнуром. На теплой водяной бане растопить кувертюр, затем заполнить им выложенный из пергаментной бумаги кондитерской формочки и через тонко срезанный кончик мешочка нанести торт рисунком из венчиков. Венчики дополнительно украсить сахарными цветами.

Торт перед подачей можно хранить в холодильнике.

СОВЕТ: Если Вам покажется недостаточно твердым сырно-сливочный крем, добавьте к нему для загустения еще 4 листика светлого желатина. Дополнительно можно вокруг коржа уложить полоску из пергаментной бумаги и удалить только после того, как торт достаточно хорошо застынет.



Персиковый торт "безе"

12 порций,
каждая ок. 415 ккал.

ТЕСТО:

100 г сливочного масла или маргарина,
125 г сахара,
4 яйца, желтки,
1–2 ст. л. воды,
150 г муки,
1/2 ч. л. разрыхлителя для теста.

БЕЗЕ:

4 яичных белка,
100 г сахара,
100 г миндаля, нарезанного "лепестками".

КРОМЕ ТОГО:

400 г (чистого веса) консервированных персиков,
2 сливки (по 200 г) густых сливок,
1 пакетик ванильного сахара.

ТЕСТО: Жир растереть в пене, добавить сахар, желтки и воду и хорошо размешать. По полке добавить смешанную с разрыхлителем муку. Половину теста выложить в смазанную жиром круглую форму (диаметром 26 см) и выпекать в предварительно нагретом до 180° духовом шкафу ок. 20 мин. до образования золотистой корочки. Испеченный корж выложить из духового шкафа и в такой же форме испечь таким же образом вторую половину теста.

БЕЗЕ: Белки взбить в густую пену, постепенно тонкой струйкой добавляя сахар. Безе взбивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Безе намазать на остывшие в формах коржи, сверху посыпать миндалем и выпекать при 180° С еще ок. 15 мин., пока безе

не покроется коричневой корочкой. Остудить. С персиков сцедить жидкость и нарезать их дольками. Взбить в густую пену сливки с ванильным сахаром. Один корж обильно выложить персиками, на них намазать взбитые сливки. Второй корж надрезать на 12 долек и уложить сверху. Торт до подачи к столу поставить в холодильник.

СОВЕТ: Вместо персиков можно взять припущенный в вине крыжовник, свежую малину или подобные фрукты или ягоды.



Торт ко дню рождения

16 порций,
каждая ок. 395 ккал.

БИСКВИТ:

4 яйца,
2 ст. л. горячей воды,
150 г сахара,
1/2 пакетика лимонного ароматизатора,
по 100 г муки и крахмала,
2 ч. л. разрыхлителя для теста.

НАЧИНКА:

300 г абрикосового конфитора или абрикотинового ароматизатора,
1/4 л густых сливок,
2 ст. л. сахарной пудры,
1 пакетик ванильного сахара.

УКРАШЕНИЕ:

400 г сырых марципанов,
250 г сахарной пудры,
желтая кондитерская краска,
50 г марципанов, окрашенных в зеленый цвет,
сахарная пудра или декоративный "снежок".

ТЕСТО: Яйца с горячей водой взбить в пену. Всыпать сахар и лимонный ароматизатор и продолжать взбивать до консистенции крема. Перемешать муку, крахмал и разрыхлитель и просеять сверху. Все хорошо вымесить. Тестом заполнить выложенную пергаментной бумагой круглую форму (диаметром 26 см) и сразу же выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 20 мин. Выложить из формы и остудить на кухонной решетке.

НАЧИНКА: Взбить в густую пену сливки с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Основание торта дважды разрезать по горизонтали. Первый корж намазать абрикосовым конфитуром,



Абрикосовый слоеный торт

12 порций,
каждая ок. 285 ккал.

580 г консервированных абрикосов (половинками),
8 листов светлого желатина,
300 г сливочного йогурта,
100 г сахара,
400 г сливок,
ок. 15 бисквитных шариков,
1 ст. л. абрикосовой настойки или ликера,
1 пакетик ванильного сахара,
3 ст. л. обжаренного миндаля, нарезанного "лепестками".

С абрикосов сцедить жидкость, несколько плодов оставить для украшения. Остальные плоды нарезать маленькими кубиками. Желатин размягчить в холод-

средний корж, положить сверху. На него намазать взбитые сливки и накрыть третьим коржом. Торт кругом обмазать абрикосовым конфитуром.

УКРАШЕНИЕ: Сырые марципаны перемешать с сахарной пудрой и окрасить в желтый цвет. 2/3 массы раскатать в тонкий пласт на тонком слое сахарной пудры и выложить им торт сверху и с боков. Оставшиеся марципаны также раскатать и вырезать из них маленькие овалы. По 6–8 овалов сформовать в розочки (подробнее см. стр. 30). Из марципанов зеленого цвета вырезать листики. Торт украсить розами и листиками и посыпать сахарной пудрой.

ной воде в теч. 5 мин. Йогурт перемешивать с сахаром до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Листики желатина отжать и растворить в 3 ст. л. горячего абрикосового сока, затем ввести желатин в крем из йогурта. Добавить нарезанные абрикосы и крем оставить застывать. 300 г сливок взбить в густую пену и соединить с застывающим кремом из йогурта. Специальную форму или круглую кастрюлю (на 1 л) смочить водой и наполнить кремом. Сверху по форме уложить бисквиты и сбрызнуть 3 ст. л. абрикосового сока и настойки или ликера. Кастрюлю закрыть фольгой и на 6–7 часов, еще лучше на ночь, поставить в холодильник.

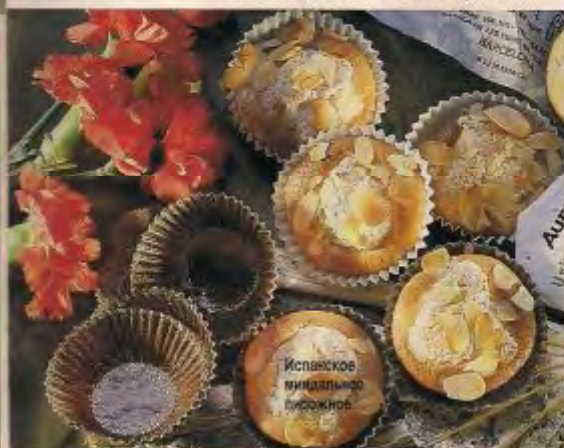
На следующий день взбить в густую пену оставшиеся сливки с ванильным сахаром. Кастрюлю окунуть в горячую воду, снять фольгу и осторожно, опрокинув кастрюлю, выложить торт на сервировочное блюдо. Украсить торт половинками абрикосов, миндальными "лепестками" и "горошинами" из взбитых сливок.



Марципановое пирожное

Изысканно,

как в лучших кондитерских



Испанское миндальное пирожное



Грушевое пирожное

Марципановые пирожные так же прекрасны на вкус, как и на вид. Миндальная масса и бисквит с марципанами — основа, из которой создано потрясающее испанское миндальное пирожное. За скромным названием грушевого пирожного скрывается изысканное миндальное тесто, покрытое фруктами и нежным абрикотиновым творожно-сливочным кремом. Петифу, маленькие пирожные, для гурманов — удовольствие сами по себе. Для желудка — пышный бисквит, для глаз — разноцветная глазурь и искусные украшения.



Петифу

МЕЛКАЯ ВЫПЕЧКА





Марципановые пирожные

Ок. 40 порций,
каждая ок. 65 ккал.

БИСКВИТ: 3 яйца,
1 ст. л. теплой воды,
60 г сахара,
75 г муки,
15 г крахмала,
1 щепотка разрыхлителя для теста.

КРОМЕ ТОГО:
240 г абрикосового конфитюра,
200 г сырых марципанов,
консервированные вишни,
дудник,
тыквенные семечки,
темный шоколадный кувертур,
сахарная пудра.

БИСКВИТ: Белки отделить от желтков. Желтки, воду и сахар растереть в белую пену. Белки взбить в очень густую пену. Перемешать муку, крахмал и разрыхлитель и просеять на желтковый крем. Сверху уложить белковую пену, все тщательно перемешать. Тестом сразу же наполнить выложенный пергаментной бумагой противень и выпекать в предварительно нагретом до 220° С духовом шкафу ок. 10 мин. После этого, опрокинув противень, выложить корж на посыпанное сахаром полотенце. Удалить бумагу и на 2 часа оставить корж остывать. Затем корж нарезать на 5 квадратов. Четыре квадрата намазать дополнительно измельченным абрикосовым конфитюром, уложить друг на друга и сверху накрыть пятым коржом. Слоеную попку нарезать на маленькие квадратики и поставить вертикально на сервировочное блюдо. Сырые марципаны раскатать в тонкий пласт на посыпанной сахарной пудрой разделочной

доске, нарезать на соответствующего размера квадратики и накрыть ими пирожные сверху или завернуть в них пирожные. Марципановые пирожные украсить половинками вишен, кусочками дудника и тыквенными семечками и/или сбрызнуть жидким кувертуром. В конце посыпать небольшим количеством сахарной пудры.

СОВЕТ: Эти пирожные нужно подавать к столу как можно быстрее, так как они очень быстро высыхают.



ПЕТИФУ

Ок. 80 порций,
каждая ок. 65 ккал.

ТЕСТО: 6 яиц,
150 г сахара,
200 г муки,
100 г крахмала,
1 ч. л. разрыхлителя для теста,
20 г (ок. 2 ст. л.) какао,
0,01 л рома,
тертая цедра от 1 апельсина и 1 лимона (натуральных).

НАЧИНКА И УКРАШЕНИЕ:
450 г смородинового желе,
400 г сахарной пудры,
2–3 ст. л. консервированного молока или сливок,
1 ст. л. малинового сиропа или красной пищевой краски,
разноцветные сахарные фигурки и сахарный горошек.

ТЕСТО: Белки отделить от желтков. Желтки с сахаром растереть в белую пену. Перемешать муку, крахмал и разрыхлитель и сверху просеять на желтковый крем. Все смешать. Белки взбить в очень густую пену и соединить с тестом. Тесто разделить на две части.

Первую половину приправить какао и ромом, вторую — цедрой цитрусовых. 2 противня выложить пергаментной бумагой и раскатать на них половинки теста в пласты толщиной 2 см. Сразу же выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в течение 12–15 мин. Оба коржа, опрокинув противни, выложить на посыпанное сахаром полотенце и остудить. **НАЧИНКА И УКРАШЕНИЕ:** Из коржей вырезать квадраты или другие геометрические фигуры. По два квадрата смазать смородиновым желе и уложить друг на друга. Сахарную пудру просеять и развести в густую массу молоком или несколькими каплями воды. Часть глазури окрасить сиропом в розовый цвет, обсушить. Затем произвольно украсить пирожные сахарными фигурками.



Шварцвальдские эклеры

12 порций,
каждая ок. 330 ккал.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:
1/4 л воды,
1 щепотка соли,
60 г маргарина,
120 г муки,
4 яйца,
1 ст. л. сахара.
КРОМЕ ТОГО:
150 г сливочного кувертюра,
850 г консервированных вишен.

2 стакана (по 200 г) густых сливок,
1 пакетик ванильного сахара,
ок. 150 г вишневого конфитюра,
ок. 50 г шоколадной «стружки»,
12 шоколадных листочков.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: Довести до кипения воду с солью и жиром. Муку всыпать сразу и массу на плите перемешивать до тех пор, пока на дне кастрюли не образуется пленка и тесто не начнет комком отставать от дна кастрюли. Тесто выложить в кастрюлю для замешивания и сразу же добавить 1 яйцо. Массе дать немного остыть. Затем порционно добавляя яйца, замешивать тесто. В конце добавить сахар. Завершить тесто наполнить большой кондитерский мешок с зубчатым кончиком и выложить на выложенный пергаментной бумагой противень 12 полосок длиной 10 см. Залепить в предварительно нагретом до 220° С духовом шкафу ок. 35 мин. Эклеры сразу же выпекать с противня и аккуратно разрезать пополам по горизонтали. Остудить. Кувертур крупно разрезать и растопить в духовом шкафу при 50° С. Верхнюю половинку эклера смешать с кувертуром и обсушить. Консервированные вишни отцедить жидкость. Сливки с ванильным сахаром взбить в очень густую пену. Нижнюю половинку эклера заполнить конфитюром и выложить вишнями. Сверху из кондитерского мешка выложить взбитые сливки и аккуратно наискось накрыть верхнюю половинку эклера. Дополнительно пирожные украсить шоколадной стружкой, вишнями и шоколадными листочками. **СОВЕТ:** Пирожные можно варить в тот же день. **ВАЖНО:** Эклеры нужно начинать подавать к столу перед подачей к столу, иначе воздушное тесто опадет.



Грушевое пирожное

16 порций,
каждая ок. 610 ккал.

МИНДАЛЬНОЕ ТЕСТО:

250 г сливочного масла или маргарина,
200 г сахара,
1 щепотка соли,
3 яйца,
100 г мелко нарубленного, очищенного миндаля,
1 пакетик ванильного ароматизатора,
250 г муки,
1/2 пакетика разрыхлителя для теста.

ВЕРХНИЙ СЛОЙ:

17 г консервированных или замороженных груш,
180 г светлого маршмеллоу,
500 г пастообразного творога,
200 г сахара,
сок от 1 лимона,
150 г абрикосового конфитюра,
150 г сливок,
ок. 100 г "стружки" из сливочного шоколада.

МИНДАЛЬНОЕ ТЕСТО: Сливочное масло растереть в пену. Добавить сахар и соль

и взбивать, пока масса не станет глянцевой. По одному добавлять яйца. Затем перемешать миндаль, ванильный ароматизатор, муку и разрыхлитель и осторожно, по одной ложке добавлять в тесто. Тесто выложить в глубокий, смазанный жиром противень и выпекать в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу ок. 35–40 мин. до появления золотистой корочки. Через некоторое время, опрокинув противень, переложить корж на кухонное полотенце и остудить.

ВЕРХНИЙ СЛОЙ: С груш сцедить жидкость и разрезать на 4 части. Желатин размягчить в холодной воде в теч. 5 мин. Растереть творог, сахар и лимонный сок. Желатин растворить в 3 ст. л. горячего грушевого сока и смешать с творожной массой. Примерно на 20 мин. поставить остывать.

В 2 прямоугольные формы с краями высотой 5 см уложить вырезанные соответствующего размера коржи. Коржи намазать абрикосовым конфитюром и густо выложить нарезанными грушами. Как только творожная масса начнет застывать, соединить ее со взбитыми в густую пену сливками. Творожный крем распределить на грушах и на 6–8 часов поставить в холодильник. Коржи разрезать на квадратiki и осторожно выложить из форм. Пирожные посыпать шоколадной стружкой и подать к столу.



Испанское миндальное пирожное

26 пирожных,
каждое ок. 160 ккал.

МИНДАЛЬНАЯ МАССА:

2 яичных белка,
1 щепотка соли,
125 г сахара,
200 г очищенного молотого миндаля,
4 капли горького миндального масла.

БИСКВИТНАЯ МАССА:

4 яйца,
2 яичных желтка,
50 г сахара,
200 г сырых марципанов,
1 щепотка соли,
1 щепотка тертой цедры от натурального лимона,
сок от 1/2 лимона,
100 г пшеничной муки грубого помола,
1 щепотка разрыхлителя для теста.

КРОМЕ ТОГО:

26 формочек для выпекания из плотной пергаментной бумаги (диаметром 5 см),
2 ст. л. миндаля, нарезанного "лепестками".

МИНДАЛЬНАЯ МАССА: Белки с солью взбить в густую пену, постоянно помешивая, тонкой струйкой ввести сахар. Как только масса приобретет консистенцию гладкого крема, добавить миндаль и миндальное масло.

БИСКВИТНАЯ МАССА:

Взбить в густую кремобразную массу яйца, желтки, сахар и размягченный, раскрошенный марципановую массу. Затем добавить соль, лимонную цедру, сок и муку, предварительно смешанную с разрыхлителем. Каждую пергаментную формочку наполнить 1 ст. л. бисквитной массы, продавить в ней углубление и положить в него по 1 ч. л. миндальной массы. Пирожные посыпать миндальными "лепестками" и выпекать на противне в предварительно нагретом до 180° С духовом шкафу ок. 20 мин. до появления золотистой корочки. Миндальное пирожное подать к столу к чашечке крепкого кофе или чая.



Вы можете выиграть кофеварку!

Кофе по индивидуальному вкусу!

То, кажется ли Вам ароматный кофе слишком слабым или слишком крепким, в основном зависит от количества содержащихся в молотых зернах горьких веществ, высвобождающихся в процессе приготовления кофе. Агрегат фирмы "Браун" "Aroma Selectors" отличается совершенно новой системой заваривания кофе. Нажав на красную кнопку, Вы сможете варьировать процесс приготовления кофе по собственному вкусу, абсорбируя из кофейных молотых зерен большее или меньшее количество горьких веществ. Результатом будет очень ароматный, но более или менее крепкий кофе!

Если Вы желаете поучаствовать в нашем розыгрыше кофеварок, ответьте на следующий вопрос:

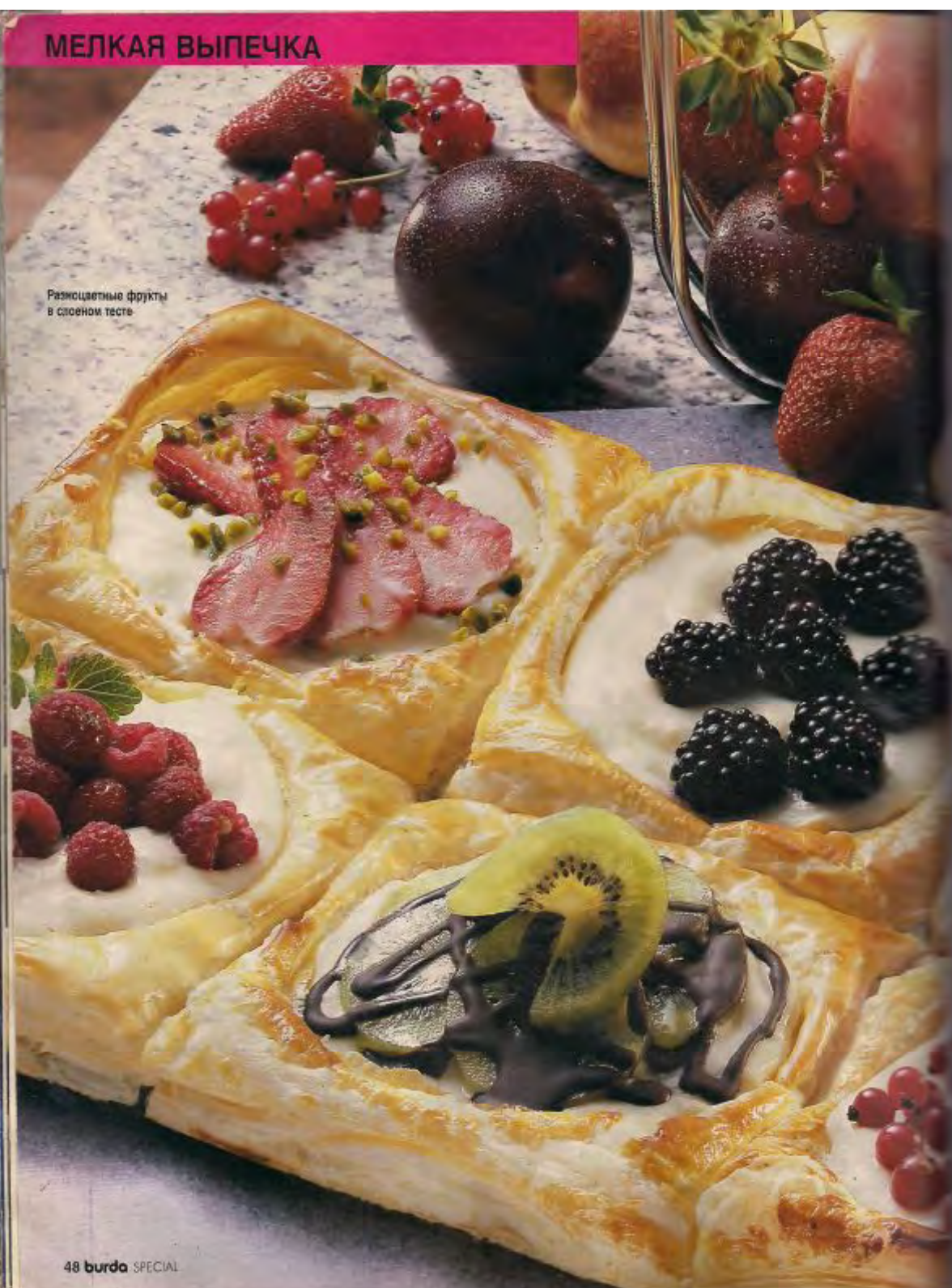
Как называется новая кофеварка фирмы "Браун"?

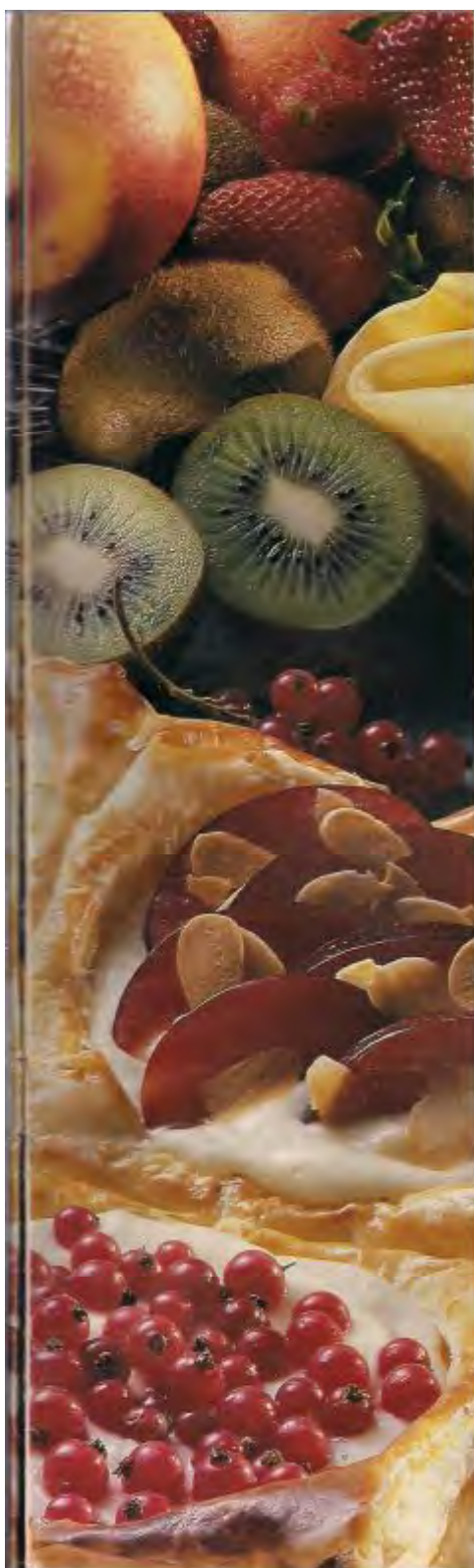
Пишите нам до 30.11.1994 г. по адресу: Rezept Redaktion VERLAG AENNE BURDA, Postfach 1160, 77601 Offenburg.

Судебные иски исключаются.

МЕЛКАЯ ВЫПЕЧКА

Разноцветные фрукты
в слоеном тесте

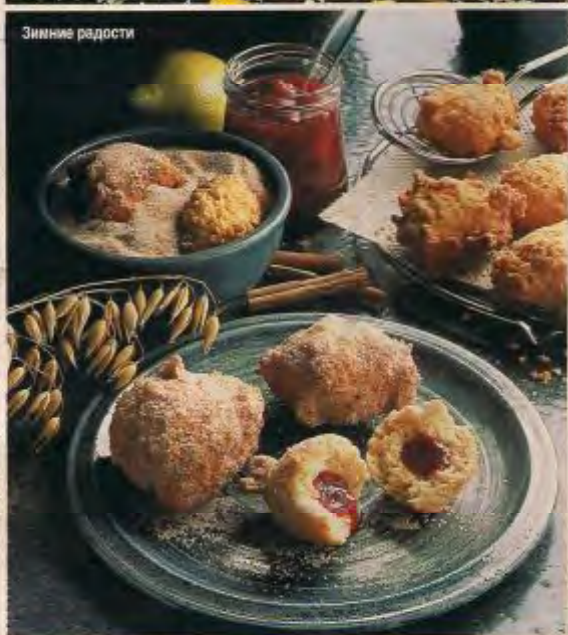




Если Вам вдруг захочется фруктовых пирожных, при помощи готового слоеного теста Вы очень быстро приготовите разноцветные фрукты в слоеном тесте. Миндальные уголки с начинкой подкупают именно своей начинкой из итальянского сыра "маскарпоне" и мандариновых долек. Когда на улице становится холодно, можно насладиться "зимними радостями" — мягкими пышками, начиненными вишневым конфитуром. Эклеры можно наполнять бесконечным количеством разных начинок. Наш вклад в этот неисчерпаемый кладезь новых возможностей: начинки из взбитых сливок со смородиной и с апельсинами.



Миндальные уголки с начинкой



Зимние радости

Маленькие

лакомства — это чудо



Эклеры со взбитыми сливками и смородиной



Эклеры со взбитыми сливками и апельсинами



"Зимние радости"

Ок. 25 порций,
каждая ок. 165 ккал.

80 г сливочного масла или маргарина,
75 г сахара,
4–5 яиц,
1 щепотка тертой лимонной цедры (от натурального лимона),
1 щепотка соли,
250 г пшеничной муки,
1 ч. л. разрыхлителя для теста,
150 г овсяных хлопьев, жир для фритирования,
150 г вишневого конфитюра,
100 г сахара, смешанного с 2 ч. л. корицы (в порошке).

Растереть в пену сливочное масло с сахаром, по одному ввести яйца и затем приправы. Перемешать муку, разрыхлитель и овсяные хлопья и по ложке ввести в яичную массу. Во фритюрнице или глубокой сковороде при 180° С растопить жир. Двумя столовыми ложками, предварительно обмокнув их в жир, формировать из теста маленькие шарики и порциями каждую пышку ок. 5 мин. фритировать до появления золотистой корочки. Взбить конфитюр и наполнить им кондитерский мешочек с тупым концом. Немного конфитюра выдвинуть в каждую пышку и горячие пышки обвалять в сахаре, смешанном с корицей. Эту выпечку подают к столу сразу же после фритирования вместе с горячим пуншем, кофе или чаем.

Миндальные уголки с начинкой

10 порций,
каждая ок. 490 ккал.

10 пластов мороженого слоеного теста,
1 яичный желток,
2 яичных белка,
125 г сахарной пудры,
125 г кокосовых хлопьев,
4 листика светлого желатина,
250 г итальянского сыра "маскарпоне",
2 банки (каждая по 340 г) консервированных мандаринов (в дольках),
50 г сахара,
сок от 1/2 лимона,
1 стакан (200 г) сливок.

Слоеное тесто разморозить. Пласты разрезать по диагонали и, соприкасая их друг с другом, уложить на смоченный водой противень. 10 поплавков пластов смазать яичным желтком. Белки взбить в густую пену, продолжая взбивать, тонкой струйкой ввести сахарную пудру.



ру. Как только масса начнет блестеть, добавить кокосовые хлопья и все размешать вручную. Этой кокосовой массой смазать остальные 10 поплавков. Поплавки запекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 15 мин. Желатин размочить в холодной воде. Мандариновые дольки из одной банки пюрировать вместе с соком. Хорошо перемешать фруктовый пюр, сыр "маскарпоне", сахар и лимонный сок,

затем в массу добавить мандарины. Поставить на холод. Как только масса начнет застывать, соединить ее со взбитыми сливками. Сформировать кондитерским мешочком и выложить на уголки коржей. Сверху уложить дольки мандаринов, тельно соединив с ними желейную массу. Миндальные уголки с дольками мандаринов до подачи к столу хранить в холодильнике.

Эклеры со взбитыми сливками и смородиной

6 порций,
каждая ок. 280 ккал.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:
1/4 л воды,
50 г сливочного масла или маргарина,
1 щепотка соли,
150 г пшеничной муки,
4 яйца.

НАЧИНКА:
250 г красной смородины,
2 ст. л. сахара,
1 стакан (250 г) сливок,
8–10 ст. л. хрустящих хлопьев (например, из сухого завтрака),
сахарная пудра для обсыпки.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: Довести до кипения воду, жир и соль. Всыпать в них муку всю в один прием и вымешивать, пока масса не скатается в один комок и на дне кастрюли не появится белая пленка. Комок теста переполнить в кастрюлю для замеса, добавить 1 яйцо и на 10 мин. оставить охлаждаться. Затем по одному добавлять остальные яйца. Если тесто начнет спадать с ложки длинными "прядями", последнее яйцо можно не добавлять. Заварным тестом наполнить кондитерский мешочек с концом в виде звездочки и на смазанный жиром противень отсадить восемь эклеров. Выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 25–30 мин. Эклеры сразу же надрезать



ножницами и остудить на решетке. **НАЧИНКА:** Смородину вымыть, обсушить и перебрать. Ягоды посыпать сахаром и поставить на 20 мин. настояться. Сливки взбить в густую пену. Ягоды без сока и хрустящих хлопьев соединить со сливками, наполнить кремом эклеры, разрезанные пополам. Сверху посыпать сахарной пудрой.



Эклеры со взбитыми сливками и апельсинами

12 порций,
каждая ок. 305 ккал.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:

1/4 л воды,
50 г сливочного масла или маргарина,
3 ч. л. повидла из яблочного сока,
1 щепотка соли,
150 г пшеничной муки,
3 яйца,
1 ч. л. без верха разрыхлителя для теста.

НАЧИНКА:

2 апельсина,
3 ст. л. апельсинового ликера,
2 стакана (по 200 г) сливок,
1 пакетик ванильного сахара.

РЕШЕТКА ИЗ КАРАМЕЛИ:

2 ст. л. повидла из яблочного сока,
1 ст. л. воды.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: Довести до кипения воду, жир, яблочное повидло и соль. Затем всыпать сразу всю муку и, постоянно помешивая, разогревать до тех пор, пока тесто не будет одним комком отставать от дна кастрюли. Тесто переложить в кастрюлю для замеса, сразу же добавить 1 яйцо и на 10 мин. ос-

тавить охлаждаться. Затем по одному дробовать яйца и в конце всыпать разрыхлитель. Тестом заполнить кондитерский мешочек с большим кончиком в виде звездочки и отсадить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень 10 эклеров. Выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 30 мин. до появления золотистой корочки. Сразу же ножницами срезать верхушки эклеров и поставить остывать.

НАЧИНКА: С апельсинов толстым слоем снять кожуру, с апельсиновых долек удалить белые пленки. Мякоть нарезать кусочками и мариновать в апельсиновом ликере в теч. 30 мин. Сливки с добавлением ванильного сахара взбить в густую пену, затем добавить апельсиновую мякоть. Эклеры заполнить взбитыми сливками и накрыть верхушками как крышечками.

РЕШЕТКА ИЗ КАРАМЕЛИ: В кастрюле, постоянно помешивая, слегка каменизировать яблочное повидло с добавлением воды. Сразу же обмакнуть в горячую массу вилку и на крышечках эклеров провести прерывистые линии. Обсушить.



Разноцветные фрукты в слоеном тесте

6 порций,
каждая ок. 540 ккал.

12 пластов мороженого слоеного теста,

1 яйцо,
1/2 л молока,
40 г сахара,
1 упаковка ванильного пудинга (в порошке),
1 плод киви,
2–3 сливы,
2–3 клубники,
по 50 г малины, красной смородины и ежевики,
миндаль, нарезанный "лепестками",
колотые фисташки,
шоколадно-сливочная глазурь.

Слоеное тесто разморозить. Белки отделить от желтков. 6 квадратных пластов теста плотно друг к другу уложить на смоченный водой противень. Края теста смазать яичным белком. Из других квадратов вырезать 6 колец, уложить их на квадратные лепешки и смазать желтком. Выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 15–20 мин. Пирожные остудить на кухонной решетке. Остатки слоеного теста использовать по своему усмотрению.

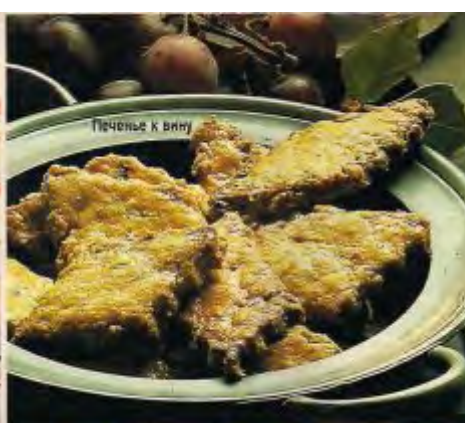
Из молока, сахара и порошко-

вого пудинга по указаниям на упаковке сварить пудинг. Остудить. Фрукты вымыть, перебрать, удалить косточки и порезать. Каждое пирожное наполнить пудингом и одним из видов фруктов. По желанию украсить пирожные орехами, жидкой шоколадной глазурью и зеленью.

СОВЕТ: Оставшиеся круги из теста можно выпечь в виде лепешек и запечь. Или приготовить из них пикантную твердую выпечку. Для этого круги уложить друг на друга, раскатать, смазать яйцом, взбитым с молоком, затем посыпать сыром, тмином, перцем и т. п. и сформовать печенье. Печенье выпекать в горячем духовом шкафу в теч. 12 мин.



Пикантные сырные рожки



Печенье к вину



Экзотические творожные кармашки

Пикантные сырные рожки с двумя различными начинками одинаково вкусны как в горячем, так и в холодном виде. Печенье к вину подкупает скромным ванильным ароматом и прекрасно подходит и к белому, и к красному вину, так же как и экзотические творожные кармашки с крепкой, сладко-пикантной начинкой. Что может быть ароматнее, чем запах свежеиспеченного хлеба? Хлеб может быть сладким — как "пучок колосьев", или пикантным — как "хлебное колесо". К этой выпечке прекрасно подойдут свежее сливочное масло и бокал холодного вина. Во Франции говорят: жить как боги, — возможно, когда на столе стоит горячая французская пицца?

Закуска к вину,

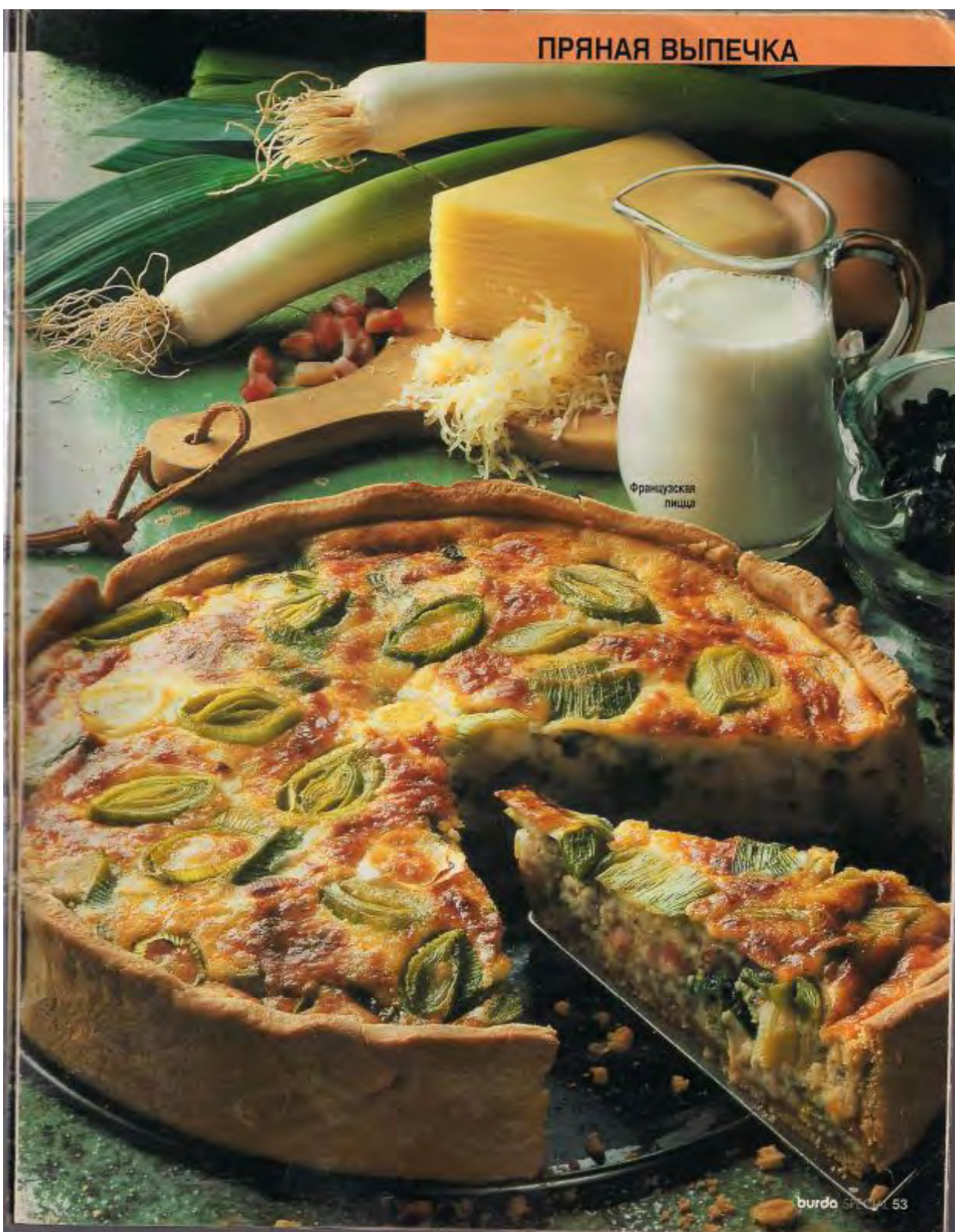
сладкая или пряная



Пучок колосья



ПРЯНАЯ ВЫПЕЧКА





Экзотические творожные кармашки

8 порций,
каждая ок. 310 ккал.

ТВОРОЖНОЕ СЛОЕНОЕ

ТЕСТО: 160 г муки,
1 ч. л. соли,
160 г маргарина или
сливочного масла,
160 г пшеничного сухого
творога.

НАЧИНКА:

100 г филе куриного белого
меса,
1 стручок красного сладкого
перца,
2 молодые луковички,
75 г зеленых соевых
бобов,
1 ст. л. коринок,
20 г маргарина,
2 ст. л. густой сметаны или
майонеза,
соль,
перец,
сахар,
пряная смесь "карри".
для ОБМАЗЫВАНИЯ:
1 яичный желток, смешан-
ный с 1 ст. л. молока или
сливков.

ТВОРОЖНОЕ СЛОЕНОЕ

ТЕСТО: Указанные компо-
ненты быстро вымесить в
тесто и поставить его на
2–3 часа на холод. Затем
тесто раскатать в прямо-
угольный пласт размером
20 см х 45 см. Трижды
укладывать друг на друга ши-
рокие стороны теста. Этот
процесс повторить еще 4

раза. Наконец тесто еще на
2–3 часа поставить в хо-
лодильник.

НАЧИНКА: Белое мясо на-
резать тонкой соломкой.
Овощи очистить и вымыть. У
сладкого перца удалить
сердцевину и мякоть наре-
зать тонкой соломкой. Лук
нарезать колечками. Соевые
бобы прополоскать в хо-
лодной воде, коринки — в
горячей. Разогреть жир и со
всех сторон обжарить в нем
мясо до появления корич-
невой корочки. Добавить
овощи и коринки и в те-
ч. 5 мин. жарить вместе с мя-
сом. Добавить сметану или
майонез, заправить начинку
пряностями. Тесто раската-
ть на слегка посыпанной
мукой разделочной доске на
несколько квадратов раз-
мером 12 см х 12 см. На
пластах теста распределить
начинку. Края теста смазать
яйцом с молоком, соединить
углы по диагонали и хорошо
защипать. Кармашки по-
местить на выложенный
пергаментной бумагой про-
тивень и выпекать в предва-
рительно нагретом до 220°
С духовом шкафу ок. 25 мин.
до появления темно-золо-
тистой корочки. Кармашки
можно подать к столу горя-
чими или теплыми, по же-
ланию с разными салатами.



Пикантные сырные рожки

12 порций,
каждая по 185 ккал.

ТЕСТО: 325 г муки,
20 г дрожжей,
1/8 л теплого молока,
1 яйцо,
1 ч. л. соли,
50 г маргарина.

НАЧИНКА I:

200 г творожного сыра,
100 г сладкого огурца,
100 г стручкового красного
сладкого перца,
2 ст. л. рубленой
зелени (зеленый лук, укроп,
петрушка),
соль,
перец,
молотый сладкий перец.

НАЧИНКА II:

175 г итальянского сыра
"рикотта",
2 молодые луковички,
3 ст. л. рубленой
зелени (майоран, тимьян,
базилик).

КРОМЕ ТОГО:

1 яичный желток,
12 колечек репчатого лука
или несколько нарезан-
ных перьев зеленого
лука.

ТЕСТО: Вымесить в гладкое
дрожжевое тесто 250 г муки,
раскрошенные дрожжи,
молоко, яйцо и соль. Тесто
поставить на полчаса в теп-
лое место на расстойку.
Вымесить 75 г муки и мар-
гарин. Оба теста соединить

и вымесить в гладкое тесто.
Тесто разрезать на 12 че-
тей, каждую порцию ската-
ть в лепешку диаметром
15 см.

НАЧИНКА I: Творожный сыр
отжать и перемешать с на-
резанными кубиками огу-
рцами, зеленью и пряно-
стями.

НАЧИНКА II: Итальянский
сыр раскрошить и хорошо
перемешать с рубленой
зеленью, луком, зеленью и пря-
ностями. На шесть пластов
теста распределить обе на-
чинки. Края теста поджигать
и сверху защипать. По
этом свернуть их в рожки.
Мешочки поместить на вы-
ложенный пергаментной
бумагой противень и сма-
зать яичным желтком.
Взбитым с добавлением 1
л. воды, затем запекать
предварительно нагретом
до 200° С духовом шкафу
ок. 20 мин. до появления
темно-золотистой корочки.
После этого рожки "про-
жарить" колечками лука или
желанию посыпать молотым
перцем. Подать к столу в
теплом или холодном ви-
де.



"Пучок колосьев"

Всего ок. 1635 ккал.

250 г муки,
1/2 пакетика сухих
дрожжей,
1/8 л молока,
40 г маргарина,
50 г сахара,
1 яичный белок,
1 пакетик ванильного
сахара,
1/2 ч. л. тертой лимонной
цедры,
1 яичный желток для
смазывания,
сахарная пудра для
обсыпки.

Перемешать муку и дрожжи. Молоко вместе с маргарином разогреть до 37° С. К смеси добавить молочно-маргариновую смесь, сахар, белок и приправы. Все вымесить в упругое тесто. Тесто поставить в теплое место примерно на 30 мин. Объем теста должен увеличиться в два раза. Затем еще раз вымесить тесто и раскатать его в большой прямоугольный пласт высотой 1/2 см. Вырезать из теста длинные полоски, сверху они должны быть шире, чем внизу. Более широкий конец дважды надрезать и получившиеся три конца завести в косу. Верхние концы косы еще раз надрезать, они изображают так называемые "усики". Колоски на выложенном пергаментной бумагой противне уложить в пучок и завязать полоской теста. "Пучки колосьев" смазать взбитым яйцом и после небольшой расстойки выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 15 мин. до появления темно-золотистой корочки. Охлажденные "пучки колосьев" посыпать сахарной пудрой.



Французская пицца

6 порций,
каждая ок. 790 ккал.

ТЕСТО:
120 г молотых овсяных хлопьев,
80 г пшеничной муки,
100 г охлажденного сливочного масла или маргарина,
1/2 ч. л. соли,
5 ст. л. холодной воды.
ВЕРХНИЙ СЛОЙ:
200 г копченой грудинки или вареной ветчины,
1 стебель зеленого лука,
1 ст. л. растительного масла,
5 яиц,
250 г густой сметаны,
перец,
125 г грейзерского сыра.

ТЕСТО: Перемешать овсяные хлопья и муку. Охлажденное сливочное масло порубить хлопьями, добавить соль и воду и все быстро вымесить в гладкое тесто. Тесто на полчаса положить на холод.

ВЕРХНИЙ СЛОЙ: Грудинку или ветчину нарезать тонкой соломкой. Зеленый лук почистить, вымыть, нарезать кольцами и вместе с грудинкой или ветчиной быстро обжарить в растительном масле. Взбить яйца, сметану и перец, затем добавить сыр. Тесто раскатать лепешкой и выложить ее в круглую (диаметром 26 см), смазанную жиром форму, при этом края теста приподнять на высоту 3–4 см. На основании коржа распределить луковую массу, на нее уложить яично-сырную массу. Французскую пиццу выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу не менее получаса. Если пицца слишком рано начнет подрумяниваться, за 10 мин. до окончания выпекания накрыть ее пергаментной бумагой. Пиццу подать к столу горячей.



Печенье к вину

Ок. 80 порций,
каждая ок. 55 ккал.

200 г сливочного масла или маргарина,
2 яйца,
1 ст. л. без верха сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
300 г муки,
250 г овсяных хлопьев,
100 г молотых лесных орехов,
1/2 ч. л. разрыхлителя для теста.

ДЛЯ ОБМАЗЫВАНИЯ:
1 яичный желток, взбитый
с 1 ст. л. консервированного
молока (б/с).

Смешать в кремообразную массу сливочное масло, яйца, сахар и ванильный сахар. По ложке добавить остальные компоненты. Все перемешать. Тесто на полчаса поставить на холод. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 3/4 см, смазать яйцом, взбитым с молоком, и нарезать ромбами. Ромбы уложить на смазанный небольшим количеством жира противень и выпекать в предварительно нагретом до 220° С духовом шкафу ок. 15 мин. Печенье можно долго хранить в жестяной банке.



"Хлебное колесо"

19 порций,
каждая ок. 75 ккал.

250 г муки,
1/2 пакетика сухих
дрожжей,
1/8 л молока,
40 г маргарина,
1 яичный белок,
1 ч. л. соли,
1 желток для смазывания,
кунжут, тмин и мак для
посыпки.

Перемешать муку и дрожжи. Разогреть до температуры 37° С молоко и маргарин вместе с белком и солью примешать к муке и в теч. 10 мин. вымешивать тесто.

Тесто поставить подходить в теплое место. Когда объем теста увеличится в два раза, вымесить его еще раз и разрезать на 19 порций. Каждую порцию раскатать в лепешку и все лепешки уложить колесом на один смазанный жиром противень. Колесо должно подходить еще в теч. 10 мин., после чего смазать его взбитым желтком и лепешки поочередно посыпать кунжутом, тмином и маком. Выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 25 мин. до появления темно-золотистой корочки.

ПРЯНАЯ ВЫПЕЧКА



56 burda SPECIAL

Яблочно-
луковый пирог

Восхитительно, изысканно, превосходно! Больше ничего добавит к сказанному о испано-луковом пироге с салом с немного экзотической сырнеличной заливкой. Овсяные хлопья сделают тесто для соленых или тминных спиральек особенно хрустящим. Есть два варианта для маленьких пышек из заварного теста с сырным кремом; с начинкой из приправленного коньяком сыра "рокфор" и сливочного масла и с начинкой из сыра "рокфор" и "зеленого" сливочного масла и ветчины. Любимая классическая выпечка, которая всегда удается — печенье сырное печенье. Даже неискусенным кулинарам гарантирует успех очень вкусная французская пицца с яйцами.



Сырные спиральки



Маленькие пышки из заварного теста



Сырное печенье с приносами

Пряные

и ароматные лакомства



Французская пицца с яйцами



Яблочно-луковый пирог

8 порций,
каждая ок. 620 ккал.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:
250 г муки,
соль,
мускатный орех,
125 г сливочного масла или маргарина,
1 яйцо,
2 ст. л. белого вина.
ВЕРХНИЙ СЛОЙ:
100 г копченой грудки,
500 г репчатого лука,
750 г сладких яблок,
250 г тертого эментальского сыра.
ЗАЛИВКА:
200 г сливок,
4 яйца,
по 1 щепотке корицы и мускатного ореха,
немного молотых специй.

ТЕСТО: Из муки, соли, мускатного ореха и жира замесить посыпку, добавить яйцо и вино и вымесить упругое тесто. Тесто завернуть в прозрачную фольгу и примерно на полчаса положить в холодильник.
ВЕРХНИЙ СЛОЙ: Грудку нарезать соломкой, очищенный лук — кольцами. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать дольками. Распустить сало и ок. 12 мин. тушить в нем лук и яблоки, затем остудить. Смазать жиром и посыпать мукой маленький противень (30 см х 40 см) и уложить на него раскатанное в пласт тесто. Посыпать половиной массы сыра. Лук, яблоки и грудку уложить на тесто и посыпать оставшимся сыром. Из сливок, яиц, корицы, мускатного ореха и молотых специй вымесить заливку и полить ею пирог. Выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу в теч. 35–40 мин. В горячем виде яблочно-луковый пирог будет намного вкуснее.



Французская пицца с яйцами

4 порции,
каждая ок. 900 ккал.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:
225 г муки,
1 яйцо,
соль,
мускатный орех,
125 г размягченного сливочного масла или маргарина,
5 ст. л. воды, охлажденной кубиками льда.
ВЕРХНИЙ СЛОЙ:
375 г шампиньонов,
3 луковицы (можно шалот),
1 пучок рубленого зеленого лука,
перец,
5 яиц,
0,1 л густой сметаны,
100 г твердого сыра,
200 г вареной ветчины, нарезанной ломтиками,
ок. 50 г чесночного сливочного масла.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: В миске трюмешалкой в теч. 5 мин. вымесить в тесто муку, специи, приправы, жир и воду. Тесто примерно на полчаса положить на холод. Разложить в лепешку и уложить в круглую форму (диаметр 26 см), при этом края теста приподнять на высоту 4 см. Форму вместе с тестом поставить в холодное место.
ВЕРХНИЙ СЛОЙ: Грибы почистить, вымыть и нарезать 10–12 шляпок, оставшиеся грибы вместе с кусочками крупно порубить. Лук и шалот очистить и порубить. Грибы, лук и чеснок смешать с маслом и приправить солью, мускатным орехом, перцем, яйцами, сметаной и сыром. Массу намазать на основание пиццы. Сыр уложить кружочками ветчины и шляпки шампиньонов (верстиями вверх). В центре шляпку положить немного чесночного масла. Французскую пиццу выпекать в нагретом до 200° С духовом шкафу.



Маленькие пышки из заварного теста с сырным кремом

Ок. 25 порций,
каждая ок. 205 ккал.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:

1 л воды,
1 щепотка соли,
75 г сливочного масла или маргарина,
150 г просеянной муки,
3–4 яйца.

НАЧИНКА ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА:

300 г жирного сливочного сыра,
1 стакан (150 г) сметаны,
50 г сырокопченой ветчины,
нарезанной кубиками,
2 пучка рубленой зелени
(кервель, петрушка,
зеленый лук),
соль,
кайенский перец (очень
острый красный молотый
перец),
тмин.

НАЧИНКА ИЗ СЫРА РОКФОР:

200 г сыра "рокфор" или
другого белого сыра,
200 г сливочного масла,
2–3 ст. л. коньяка,
25 г измельченных грецких
орехов.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: Довести до кипения воду, соль, сливочное масло или маргарин, в жидкость всыпать сразу всю муку, кастрюлю снять с огня и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от дна и краев кастрюли. Тесто переложить в другую кастрюлю и по одному добавлять яйца, при этом тесто хорошо перемешивать. Тестом заполнить кондитерский мешочек с кончиком в виде звездочки и отсадить комочки теста на слегка смазанный жиром противень. Выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 12 мин. Немного остудить и сделать ножницами горизонтальный надрез.

НАЧИНКА ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА: Сливочный сыр и сметану взбить в кремообразную массу. Добавить ветчину, зелень и приправы и наполнить ею пышки.

НАЧИНКА ИЗ СЫРА "РОКФОР": Сыр измельчить вилкой, добавить сливочное масло и коньяк. Затем примешать орехи. Крем уложить сверху на первую начинку и пышки сразу же подать к столу.



Соленые или тминные спиральки

Ок. 25 порций,
каждая ок. 70 ккал.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

125 г муки,
75 г молотых овсяных хлопьев,
100 г сливочного масла или маргарина,
1 яичный желток,
62,5 г сливочного плавленого сыра,
по 1 щепотке соли и молотого красного сладкого перца.

ДЛЯ ОБМАЗЫВАНИЯ И ОБСЫПКИ:

1 яичный желток, тмин,
крупная соль.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Из указанных компонентов быстро вымесить тесто и на полчаса поставить его на холод. После этого тесто раскатать в квадратный пласт шириной 10 см и толщиной 1/2 см. Пласт раскатать на полоски толщиной 1 см, закрутить в спиральки и уложить на смазанный жиром противень. Спиральки смазать небольшим количеством взбитого с водой желтка и посыпать тмином или солью. Выпекать ок. 15 мин. предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу.



Пряное сырное печенье

Ок. 50 порций,
каждая ок. 55 ккал.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

125 г тертого эментальского сыра,
150 г сливочного масла или маргарина,
1 яйцо,
1 яичный белок,
250 г муки,
1 ч. л. без верха разрыхлителя для теста,
соль,
перец,
мускатный орех.

КРОМЕ ТОГО:

1 яичный желток,
1 ст. л. консервированного молока (б/с),
колотые фисташки,
миндаль, нарезанный "лепестками",
тмин, мак.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Все указанные компоненты положить в кастрюлю и электромешалкой вымесить в гладкое тесто. Тесто на 1 час поставить на холод. Затем тесто раскатать на посыпанном мукой противне на толщину не менее 1 см. Вырезать маленькие кружочки. Кружочки осторожно уложить на смазанный жиром противень. Взбить желток с консервированным молоком и смазать им тесто. Смазать остальными компонентами и выпекать в предварительно нагретом до 200° С духовом шкафу ок. 8 мин.



Итальянский
белый хлеб



Пицца из
кабачков и моркови



Пирешки с зеленью

Там, где решили обойтись без итальянского спагетти, не откажутся от итальянского белого хлеба. Утопить не только тоску по солнцу и Средиземному морю, но и голод Вам поможет пицца из кабачков и моркови с ароматом базилика. стакан красного вина, кусок сыра и свежеиспеченные пирешки с зеленью — чего еще можно пожелать любителям вкусно поесть? Фантазия — очень важный компонент при приготовлении пиццы для приемов, которой Вы решили побаловать своих гостей. Если приготовить ее без лука, то получится тоже "хит" для приемов: пирог со шпинатом.

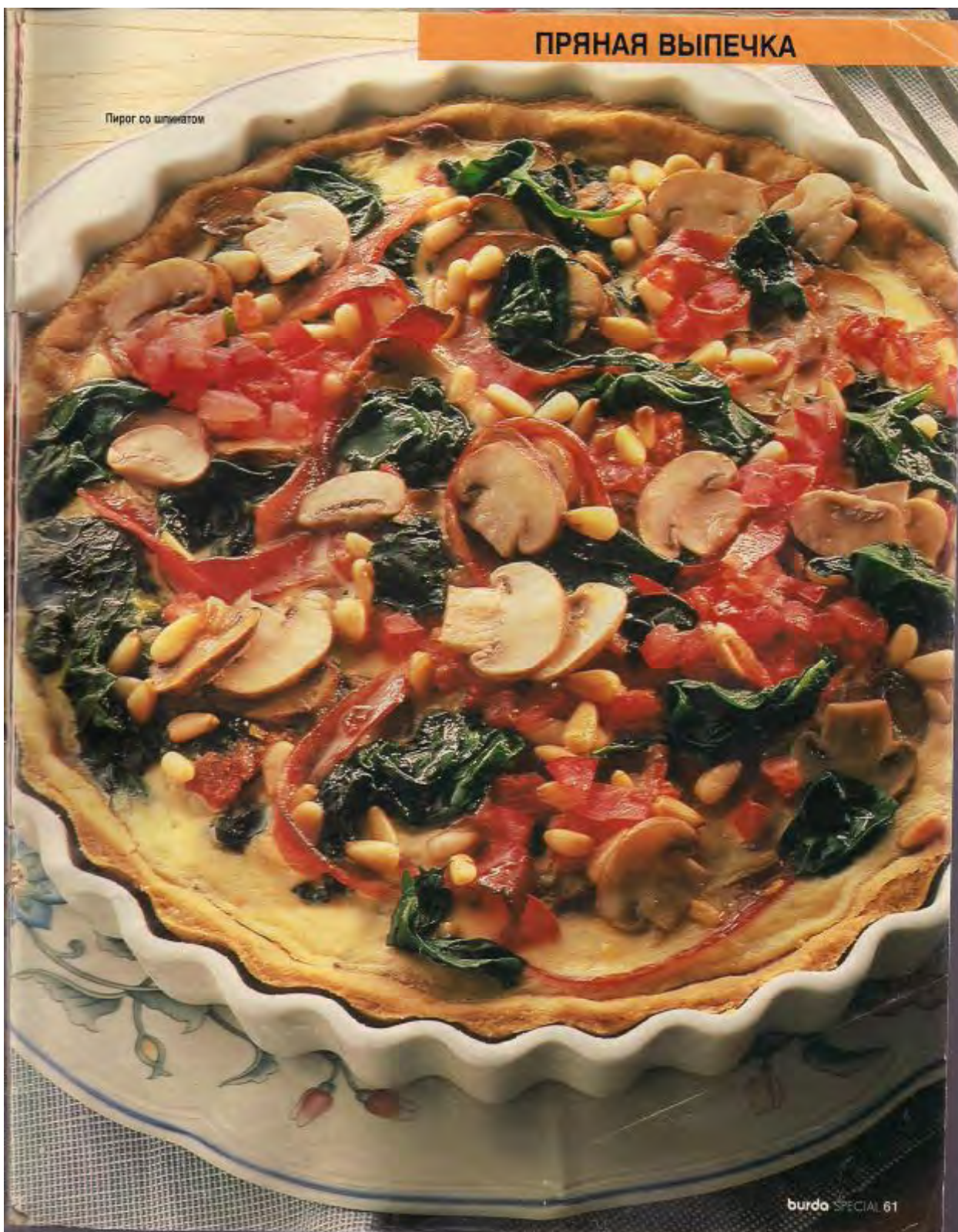
Наслаждение из солнечных южных стран



Пицца для приемов

ПРЯНАЯ ВЫПЕЧКА

Пирог со шпинатом



burda SPECIAL 61



Пирог со шпинатом

6 порций,
каждая ок. 540 ккал.

ТЕСТО:

200 г пшеничной муки,
150 г маргарина,
1 яичный желток,
2 ст. л. ледяной воды,
1 щепотка соли.

ВЕРХНИЙ СЛОЙ:

500 г свежего или 300 г
мороженого листового
шпината,
200 г шампиньонов,
2 помидора,
1 луковица,
1 зубчик чеснока,
1 ст. л. маргарина,
соль,
перец,
150 г вареной ветчины,
200 г густой сметаны,
3 яйца,
тертый мускатный орех,
2 ст. л. семян пинии.

ТЕСТО: Все указанные
компоненты быстро выме-
сить в тесто и тесто на по-
лчас поставить на холод.

ВЕРХНИЙ СЛОЙ: Шпинат
почистить, вымыть, в тем. 3
мин. бланшировать в кипя-
щей воде и сразу же осту-
дить в ледяной воде, затем
сцедить воду. Мороженый
шпинат разморозить. Грибы
очистить, промыть и наре-
зать кружочками. Помидоры
обдать кипятком, снять ко-
жцу, удалить семена и мя-
коть нарезать маленькими
кубиками. Репчатый лук и

чеснок почистить и пору-
бить. В кастрюле растопить
маргарин и пассеровать в
нем лук и чеснок до желтого
оттенка, затем добавить
грибы и помидоры и немно-
го потушить. В конце приме-
шать шпинат и приправить
солью и перцем. Тесто рас-
катать в круглый пласт и
уложить в круглую форму
(диаметром 28 см). На тесто
положить круг из перга-
ментной бумаги, на него на-
сыпать сухой горох и выле-
кать в предварительно на-
гретом до 200° С духовом
шкафу ок. 20 мин. Затем
вместе с горохом удалить
бумагу, корж остудить. Вет-
чину нарезать соломкой,
смешать с овощами и рас-
пределить на корже. Взбить
сметану, яйца, соль, перец и
мускатный орех и равно-
мерно намазать сверху.
Посыпать семенами пинии и
пирог допекать при той же
температуре еще ок. 25 мин.
К столу подать горячим.



Пицца с кабачками и морковью

10 порций,
каждая ок. 335 ккал.

ТЕСТО:

300 г пшеничной муки,
1/2 кубика (20 г) свежих
дрожжей,
по 75 мл теплого молока и
воды,
30 г распущенного
маргарина,
1 ч. л. соли.

ВЕРХНИЙ СЛОЙ:

2 луковицы,
1 зубчик чеснока,
1 ст. л. с верхом маргарина,
50 г консервированной томат-
ной пасты или пюре,
425 г консервированных
очищенных помидоров,
соль,
перец,
сахар,
2 пучка зелени базилика,
4 кабачка "цукини" средних
размеров,
4 моркови средних размеров,
200 г вареной колбасы,
75 г маслин,
200 г сыра "моцарелла",
3 ст. л. оливкового масла,
листья базилика для
посыпки.

ТЕСТО: Вымесить в гладкое
тесто муку, раскрошенные
дрожжи, молоко, воду, жир
и соль. Дрожжевое тесто
накрыть полотенцем и по-
ставить в теплое место.
Объем теста должен
увеличиться в два раза (это
займет ок. 40 мин.).

ВЕРХНИЙ СЛОЙ: Лук и че-
сок очистить, порубить и в
маргарине пассеровать до

прозрачности. Добавить
матную пасту и очищенные
помидоры вместе с со-
евым соусом, приправить
сахаром и соус, при не-
ходимости помешивая на
среднем огне уварить до
загустения. При желании
дополнительно приправить
пряностями. Листья бази-
лика вымыть, нарезать со-
ломкой и смешать с укроп-
ным соусом. Кабачки вы-
мыть, морковь почистить.
Овощи нарезать тонкой
соломкой и бланширо-
вать в подсоленной воде
в теч. 3 мин., затем ополос-
нуть в ледяной воде и в со-
ответствующую посуду вы-
ложить с соусом. Дрожжевое
тесто вымесить еще раз и рас-
катать на смазанном масле
противне. Пласт теста сма-
зать томатным соусом.
Сверху уложить пассеро-
ванные овощи, колбасу, на-
резать кружочками, и мас-
лины. Выложить помидоры
сыра "моцарелла" и обсы-
пать оливковым маслом.
Пиццу выпекать в горячем
духовом шкафу при 200° С
35–40 мин. Украсить бази-
ликами и подавать к сто-
лу в горячем виде.

ТОРГОВАЯ ФИРМА «НИОЛА»

Крупнейший поставщик специализированных журналов фирмы "Бурда" на территории стран СНГ.

Всегда в ассортименте не менее десятка наименований самых свежих, красочно оформленных изданий по разнообразной тематике.

Из журналов фирмы "Бурда" читатель получит информацию о последних новинках международной моды.

Безупречные выкройки, имеющиеся в каждом номере, помогут женщинам разных возрастов подобрать для себя индивидуальный стиль одежды для самых разных событий: свадьбы, официального приема, повседневной работы, загородной поездки, спортивного досуга и многого другого.

Адрес фирмы "Ниола":

109088, г. Москва,

Шарикоподшипниковская ул., 28-25.

Тел. (095) 274 40-42, 274-50-44, 274-12-61

Факс (095) 274-50-39